

# La Carte

## *A l'apéritif* ☺

Coui d'accras de morue à partager 6.50 €  
*Un incontournable avec le punch !*

## *Entrées* ☺

Mille-feuille de concombre et chiquetaille de morue 7.50 €

Marinades de morue, accras kribiches, tartare d'avocat et de tomate 10 €

Carpaccio de marlin fumé, citron vert,  
huile d'olive infusée au chadron béni 12.50 €

### **Notre suggestion :**

**Crèmeux de patate douce, crumble d'oursin frit 13 €**

## *Plats* ☺

Entrecôte grillée (250g), sauce créole ou foie gras 22 €

Canari de « Ragoût Cochon » péyi 15.50 €

Foie de veau poêlé à l'ancienne, déglacé au vin blanc 18.50 €

### **Notre suggestion :**

**Fricassée de poulet Bo-Kaï au maracudja 15 €**

Vivaneau entier grillé, sauce chien traditionnelle (*pimentée*) 20 €

Poêlée de gambas au rhum vieux et aux baies roses 24 €

### **Nos suggestions :**

**Fricassée de langouste à la Martiniquaise 35 €**

**Riz façon risotto au lambi 20 €**

*Accompagnements (deux au choix) :*

*Poêlée maison de petits légumes frais, riz créole, duo de frites de pomme de terre et de patate douce, légumes pays ou gratin du jour.*


## Grandes salades

Grande salade au marlin fumé	13 €
Salade créole aux accras de morue	13 €

## Desserts

Coupe de sorbets péyi artisanaux aux fruits de saison (3 boules)	7 €
Cœur coulant chocolat caramel, glace vanille artisanale, pépites de caramel pistache	9 €

### A découvrir :

<b>Coupe Colonel des Iles au rhum vieux</b>	<b>7 €</b>
<b>Délice de fruit à pain en batterie, sorbet coco, confit d'ananas</b> 	<b>9 €</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>7 €</b>
<i>Sorbet péyi, mini cœur coulant au chocolat, confit de fruits maison, pépite de caramel pistache</i>	

## Menu Enfant

Steak haché, frites	8 €
Glace	

**Tous les jeudis midi découvrez notre délicieux Buffet Créole.**

Réservation conseillée.

### Un petit mot à propos de notre cuisine :

A l'Impératrice nous vous proposons une cuisine Martiniquaise authentique, simple et sincère, cuisinée sur place à partir de produits bruts par notre chef Catherine Naud.

Pour nos approvisionnements, nous favorisons les producteurs locaux :

Notre marlin fumé est produit artisanalement au Carbet à partir de poissons pêchés dans nos eaux.

Nos sorbets péyi sont confectionnés pour nous par notre artisan glacier avec des fruits de saison.

Nos viandes de porc et de poulet viennent de filières locales.

Nos fruits et légumes sont frais et achetés au marché.

Chaque jour, nous élaborons nos menus du jour à partir de produits de saison.

Enfin, le savoir-faire derrière nos petits plats vient des traditions familiales de nos équipes, de recherche et de l'amour des bonnes choses.



Logo « Fait Maison » : les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets et service compris. Origine des viandes : UE