

LAS BRISAS

entre mer et lagon

DÎNER CRÉOLE

LE JEUDI 20 AOÛT



Menu signé Marcel Ravin

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

Pour commencer - To start

Choka d'aubergine fumée

Aubergine grillée, citron vert, cébette, persil,
huile d'olive servie avec des chips de banane plantain

Smoked eggplant Choka

Grilled eggplant with lime, spring onion, parsley and olive oil,
served with plantain banana crisps

Accras de morue

Beignet croustillant de morue à la farine de manioc, sauce chien

Salt cod accras

Crispy cassava flour fritters filled with salt cod,
served with traditional Creole sauce chien

Tarte de patate douce au boudin créole

Pâte sablée aux épices, garnie d'un flan de patate douce,
tapissée de boudin créole au piment végétarien

Sweet potato and creole black pudding tart
Spiced shortcrust pastry filled with a silky sweet potato custard
and topped with mildly spiced vegetarian creole black pudding



Gratiné de crabe au curry
Chaire de crabe, oignon cébette, persil haché,
poudre de bois d'Inde, béchamel au curry,
gratiné de chapelure et parmesan

Curried crab gratin

Fresh crab meat with finely sliced spring onion, chopped parsley
and caribbean allspice, bound with a delicate curry béchamel
and finished with a parmesan and golden breadcrumb crust

Assortiment de crudités, vinaigrette créole
Carottes râpées, pickles de choux, concombres,
tomates, laitue romaine

Selection of raw vegetables with creole vinaigrette

A selection of grated carrots, pickled cabbage, cucumbers, tomatoes
and crisp romaine lettuce, dressed with a Creole vinaigrette

Souskaï de marlin, mango, coco

Dés de marlin marinés au citron vert, oignon cébette, coriandre,
piment bonda manjac, huile de pépin de raisin, dés de mangue
et copeaux de noix de coco

Marlin souskaï with mango, coconut

Lime-marinated marlin with spring onion, fresh coriander, bonda manjac chili,
graspeseed oil, diced mango and toasted coconut flakes



Plats – Main courses

Au BBQ *From the grill*

Dorade coryphène « mahi mahi » grillée, sauce chien
Grilled sea bream “mahi-mahi”, served with traditional creole sauce chien

Fricassés de crevettes aux gombos
Prawns’ fricassee with okra

Entrecôte Black Angus grillée, boucanné, jus aux rhum vieux agricole
Grilled Black Angus ribeye, Caribbean-style smoked and served
with an aged agricole rum sauce

Colombo de poulet dans la tradition créole
Traditional creole chicken Colombo

Garnitures *Sides*

Riz noir coco madras
Madras-style coconut black rice

Cristophine, ail & persil
Chayote garlic & parsley

Frites de patate douce
Sweet potato fries



Desserts

Tarte au flan coco & vanille

Coconut & vanilla flan tart

Gâteau Caribéen à l'ananas

Caribbean pineapple cake

Crèmeux banane caramélisée au sucre de canne

Caramelised banana crèmeux with cane sugar

Sorbet coco & glace chocolat, pistache pey

Coconut sorbet & chocolate, pistachio ice cream



CARTE BOISSONS

Drinks menu

COCKTAILS & MOCKTAILS CARIBÉENS

Caribbean cocktails & mocktails

Mango banana

Rhum Havana club 3 ans, jus de citron, jus de mangue, jus de banane, pulpe de grenade

Havana Club 3-Year-Old Rum, lemon juice, mango juice, banana juice, pomegranate pulp

Spicy coco

Rhum agricole Clément cuvée Marcel Ravin, liqueur de noix de coco, jus de citron, sirop de vanille, piment antillais

Clément Cuvée Marcel Ravin agricultural rum, coconut liqueur, lemon juice, vanilla syrup, Caribbean chili pepper

Ti punch martiniquais

Rhum agricole blanc HSE, cassonade, jus de citron

HSE white agricultural rum, brown sugar, lemon juice

Le planteur de Las Brisas

Rhum agricole 3 rivières, jus de goyave, jus de mangue, jus d'orange, gousses de vanille, pulpe de fruits de la passion, grenadine

3 Rivières agricultural rum, guava juice, mango juice, orange juice, vanilla beans, passion fruit pulp, grenadine

Coco loco mocktail

Servi dans une noix de coco fraîche, citron vert cordial, jus de mangue, Tabasco

Served in a fresh coconut, lime cordial, mango juice, Tabasco mocktail



*“Une expérience culinaire caribéenne contemporaine où
mes souvenirs de tradition créole rencontrent l’esprit
du partage inspiré des repas
de ma mère, Eugénie, Antillaise.”*

Chef Marcel Ravin