



ZAMANA
Bistrot

LA CARTE DU MIDI

Hôtel Le Relais du Moulin

GUADELOUPE



LA CARTE DES BOISSONS

On ti Dife, Pou komansé ?
TRADUCTION : UN PETIT VERRE POUR COMMENCER

LES COCKTAILS

MOJITO* RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	13
MOSCOW MULE VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, SIROP DE GINGEMBRE MAISON	13
MAI TAI RHUM BLANC, RHUM VIEUX, SIROP D'ORGEAT, COINTREAU ET CITRON	13
APÉROL SPRITZ PROSECCO, APÉROL, PERRIER	13
CAÏPIGWADA RHUM, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	13
MARGARITA TÉQUILA, COINTREAU, SUCRE DE CANNE, JUS DE CITRON VERT (AVEC OU SANS SEL)	13
DAIQUIRI* RHUM, SUCRE, CITRON / FROZEN OU SHAKER	13
PLANTEUR MAISON RHUM BLANC & AMBRÉ, JUS D'ANANAS, GOYAVE, MARACUJA ET MANGUE	12
PIÑA COLADA RHUM, ANANAS, COCO (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CAMEL BEURRE SALÉ)	13
EXTASE MARBRÉ ANANAS, RHUM AMBRÉ, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	15
PUNCH 5CL	
TI PUNCH RHUM BLANC, SUCRE, CITRON	5
PUNCH MAISON RHUM, FRUITS ET AMOUR	8

LES VIRGINS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	11
ELSA* CITRONNADE FROZEN	11
VIRGIN MULE EXOTIQUE MANGUE, MARACUJA, CITRON, GINGER BEER	11
PLAISIR MARBRÉ ANANAS, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	11
VIRGIN MOJITO* MENTHE FRAÎCHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	11
VIRGIN PIÑA COLADA ANANAS, COCO, SIROP DE CANNE (SUR DEMANDE, MARBRÉ AU CAMEL BEURRE SALÉ)	11

LES DÉTOX

VITALITY MANGUE, MARACUJA, CAROTTE, GINGEMBRE	12
LE DÉTOX DU MOMENT	12

LES VINS 12CL

LES BLANCS I.G.P CHARDONNAY 2022	9
A.O.C CASSIS BIO 2022	11
LES ROSÉS I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
LES ROUGES CÔTES-DU-RHÔNE PARALLÈLE 45 » BIO	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre, strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger





NOTRE CARTE

Les Entrées

TARTARE DE TOMATE & SA BURRATINA PIMENT VÉGÉTARIEN, BASILIC, PESTO

18

*TOMATO TARTARE WITH BURRATINA
VEGETARIAN CHILI, BASIL, PESTO*

ACCRAES DE MORUE SAUCE CHIEN

9

*COD FISH ACCRAS
CREOLE SSAUCE*

CARPACCIO DE POISSON DU JOUR HUILE D'OLIVE, ÉCHALOTTES & CITRON

16

*CARPACCIO OF TODAY'S CATCH
OLIVE OIL, SHALLOTS & LEMON*

FEUILLETÉ GREC À LA FETA PESTO PISTACHE, MIEL ET GRAINES DE SÉSAMES

14

*GREEK FETA PUFF PASTRY
PISTACHIO PESTO, HONEY & SESAME SEEDS*

To share (or not)...





NOTRE CARTE

Les plats

La mer

RISOTTO VANILLE & OUASSOUS FLAMBÉS FLAMBAGE AU RHUM VIEUX ET ÉPICES CRÉOLES

29

*VANILLA RISOTTO & FLAMBÉED FRESHWATER CRAYFISH
FLAMBÉED WITH AGED RUM AND CREOLE SPICES*

BURGER À LA LANGOUSTE RÔTIE PAIN BRIOCHÉ AÏOLI CRÉOLE, 70GR LANGOUSTE

32
+5€ JOURNÉES SPA

*GRILLED LOBSTER BURGER
BRIOCHE BUN, CREOLE AÏOLI, SALAD, CHERRY TOMATOES, 70G LOBSTER*

TARTARE DE POISSON EXOTIQUE AVOCAT, MANGUE, MARACUJA

28

*EXOTIC FISH TARTARE
AVOCADO, MANGO, PASSION FRUIT*

La terre

SUPRÊME DE POULET CARAMELISÉ PURÉE DE PATATES DOUCES-GIRAUMON - LAIT DE COCO

27

*CARAMELIZED CHICKEN SUPREME
SWEET POTATO & PUMPKIN PURÉE - COCONUT MILK*

TIGRE QUI PLEURE - FILET DE BOEUF RIZ JASMIN À LA CITRONNELLE ET AU GINGEMBRE & ALOKO

36
+9€ JOURNÉES SPA

*"WEeping TIGER" - BEEF TENDERLOIN
JASMINE RICE WITH LEMONGRASS AND GINGER & FRIED PLANTAINS*

L'inspiration

SALADE DU JOUR, CÉSAR OU À L'ITALIENNE

25

SALAD OF THE DAY, CAESAR OR ITALIAN STYLE

SUGGESTION DU CHEF

CHEF'S SUGGESTION

Pas de panique, vous ferez toujours le bon choix !





NOTRE CARTE

Les desserts

BRIOCHE PERDUE, CAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE FRENCH TOAST PASTRY, SALTED BUTTER CAMEL AND A SCOOP OF ICE CREAM	13
TROMPE L'OEIL CITRON, MOUSSE DE CITRON ET ENROBAGE CHOCOLAT BLANC LEMON TROMPE L'OEIL, LEMON MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE COATING	13
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE PACANE CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA PECAN ICE CREAM	13
CARPACCIO D'ANANAS, ZESTE CITRON VERT ET SORBET COCO PINEAPPLE CARPACCIO WITH LIME ZEST& COCONUT SORBET	13
LA PROFITEROLE VANILLE PACANE, NAPPAGE CHOCOLAT THE PROFITEROLE, VANILLA PECAN ICE CREAM, WARM CHOCOLATE SAUCE	13
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	15

Qui a regardé les desserts en premier ?



ZAMANA
Bistrot

