



Le Chateauriand

RESTAURANT

HOTEL BAKOUA ****

DÉCOUVRONS LES SAVEURS
ENTRE TERRE ET MER DE LA
MARTINIQUE

DISCOVER LOCAL SPECIALITIES,
FROM FARMS, OCEAN AND
COUNTRY SIDES

NOTRE EQUIPE DE L'HÔTEL
BAKOUA **** VOUS SOUHAITE
LA BIENVENU ET UN
EXCELLENT REPAS

OUR HÔTEL BAKOUA **** TEAM,
WISH YOU A GOOD STAY AND
ENJOY YOUR MEAL



Le Chateauriand

R E S T A U R A N T
HOTEL BAKOUA ****

**MENU À 45€: ENTRÉE/ STARTER, PLATS/MAIN
COURSE, DESSERT/DESSERT**

NOS FROMULES :

**35€ ENTRÉE/STARTER, PLAT/ MAIN COURSE
35€ PLAT/ MAIN COURSE, DESSERT/DESSERT**

ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques au zeste de citron vert

Scallops Carpaccio with green lemon zest

Ceviche de perroquet et queues de gambas

Loca fish ceviche with shrimps

**Velouté de legumes pays chips de bacon au miel et
graine de sésame**

Mixed vegetables soup with bacon and sesame seeds

**Terrine de foie gras au rhum vieux, chutney
d'ananas et coulis balsamique**

Foie gras terrine with old rhum, pineapple chutney and balsamic sauce



**LES
POISSONS & CRUSTACÉS FRAICHEUR
FISH & SEAFOOD REDUCED**

Cassolette de Tazard aux Petits Légumes

WhiteFish Cassolette with Mixed Vegetables

Filet de Loup Roti, Crème Acidulée aux Groseilles

Roasted Seabass Fillet with Tangy Sauce and Currants

Brochette de Gambas Sauce au Curry

King Prawn on Skewer, Curry Sauce

Langouste Grillée du Bakoua (Suppl. 20€)

Grilled Lobster Bakoua Style

**LES VIANDES & VOLAILLES
MEAT & POULTRY**

Suprême de Poulet Jaune, Sauce au Foie Gras

Filletted Breast of Yellow Chicken, Foie Sauce

Carré d'Agneau Roti Sauce au Romarin

Roasted Rack of Lamb with Rosemary Sauce

Filet de Bœuf Grillé et sa Sauce aux Morilles

Grilled Beef Fillet with Morel Mushrooms Sauce

GARNITURES/GARNISHES

Risotto / Risotto

Gratin du Jour / Vegetables «au gratin»

Paysanne de Légumes / Mixed Green Vegetables

\$18.69

DESSERT



**VOS DESSERTS
YOUR DESSERTS**

**Cannelloni à la Mousse de Chocolat au Gingembre,
Caramel Beurre Salé**

Stuffed Pancake with Ginger Chocolate Mousse, Butterscotch

Salade Fruits Frais au Shrub

Fresh Fruits Salad with Shrub

Tarte Croustillante à l'Ananas Caramélisé

Crispy Tart with Caramelized Pineapple

Assortiment de Glaces & Sorbets

Ice Cream and Sorbet

Soufflé Glacé au Citron

Iced Soufflé with Lemon

Prix Nets en Euros / NetPrices in Euros
Taxes et Service Compris / Tax and Gratuities Included

\$18.69

DESSERT