

NOS TAPAS À PARTAGER *



Queues de Crevettes Panées (5 pièces) • Nems de Poulet (5 pièces) • Accras de Morue • Lanières de Calamar Panées Breaded Shrimp (5 pieces) • Chicken Nems (5 pieces) • Codfish Accras • Breaded Calamari			12,00 €
1 choix – 1 choice			22,00 €
2 choix – 2 choices			36,00 €
Assortiment des 4 choix – Assortment of the 4 choices			

NOS ENTRÉES *

Tartine de chèvre frais rôti, pignons et pesto..... Fresh roasted goat's cheese on a slice of bread with pine nuts and pesto	14,00 €
Mozzarella Burratina, tomates Bonbek, huile d'olive, pesto alla genovese et gressins Burratina Mozzarella, Bonbek tomatoes, olive oil, pesto alla genovese,breadsticks	16,00 €
Salade fraîcheur de La Havane..... Ananas, avocat, pousses de soja, cœur de palmier, crevettes, vinaigrette aux agrumes Pineapple, avocado, bean sprouts, heart of palm, shrimp, citrus vinaigrette	19,00 €
Ceviche de loup, citron vert et passion..... Ceviche of bass, lime and passion fruit	20,00 €

NOS TARTARES & CARPACCIOS *

préparés par nos soins / Servis avec salade verte et frites
Served with green salad and french fries

Tartare de thon au citron, sauce soja, et coriandre Tuna tartar with lemon, soy sauce and coriander	23,00 €
Tartare de Bœuf « Charolais » Câpres, cornichons, échalotes, ketchup, moutarde, sauce anglaise, tabasco Beef Tartar : Capers, gherkins, shallots, ketchup, mustard, English sauce, tabasco	22,00 €
Carpaccio de bœuf Copeaux de parmesan, champignons de Paris Beef carpaccio : Parmesan shavings, «button» mushrooms	20,00 €

NOS SALADES REPAS *

POUR 1 PERSONNE

Assiette de la Mer..... Tartare de thon, ceviche de loup, crevettes cocktail, pousses de soja, cœur de palmier, tomates, salade, fruits de saison Plate of the Sea : Tuna tartar, sea bass ceviche, cocktail shrimps, bean sprouts, hearts of palm, tomatoes, salad, seasonal fruits	28,00 €
Assiette de la Terre Mozzarella burratina, chiffonnade de jambon cru, tartine de chèvre frais, tomates, salade, fruits de saison Plate of the Land : Mozzarella burratina, raw ham chiffonnade, fresh goat cheese, tomatoes, salad, seasonal fruits	28,00 €

NOTRE BARBECUE

Brochette de bœuf grillée Grilled beef skewer	25,00 €
Brochette de volaille marinée Marinated chicken skewer	23,00 €
Burger Havana Havana burger.....	24,00 €
Steak d'espadon, sauce vierge Swordfish steak	26,00 €
Gambas grillées, crème de chorizo, riz basmati, légumes du jour..... Grilled prawns, chorizo cream, basmati rice, vegetables of the day	28,00 €
Loup entier suivant arrivage 1 pers.....	31,00 €
Seabass 2 pers	62,00 €

NOS PÂTES

Ravioli di carne à la crème de truffe Ravioli di carne with truffle cream	24,00 €
Linguini aux palourdes Linguini with clams	24,00 €
Ravioli ricotta épinards Ravioli ricotta with spinach	19,00 €

* SERVICE NON STOP

Les prix sont nets, service compris, nous n'acceptons pas les chèques.

* NON-STOP SERVICE – Prices are net, including service, we do not accept cheques.

NOS PIZZAS *

Aucune modification ne pourra être apportée - No changes can be made

Margarita	11,00 €	Morfalou	18,00 €
Sauce tomate, emmental et mozzarella, olives		Sauce tomate, emmental et mozzarella, jambon, lardons, chorizo, champignons, olives	
<i>Tomato sauce, emmental and mozzarella, olives</i>		<i>Tomato sauce, emmental and mozzarella, ham, bacon, chorizo, mushrooms, olives</i>	
Reine	15,00 €	Valentina	18,00 €
Sauce tomate, emmental et mozzarella, jambon,champignons, olives		Sauce tomate, emmental et mozzarella, jambon cru, mozzarella Burratina, roquette, olives	
<i>Tomato sauce, emmental and mozzarella, ham, mushrooms, olives</i>		<i>Tomato sauce, emmental and mozzarella, cured ham, Burratina mozzarella, rocket, olives</i>	
Chorizo	15,00 €	Truffes	18,00 €
Sauce tomate, emmental et mozzarella, chorizo, olives		Crème de truffes, emmental et mozzarella, copeaux de truffes	
<i>Tomato sauce, emmental and mozzarella, chorizo, olives</i>		<i>Truffle cream, emmental cheese</i>	
Supplément œuf ou crème		<i>Egg or cream supplement</i>	1,50 €

PLAT ENFANT 10€

NOS DESSERTS *

Salade de fruits <i>Fruit salad</i>	8,50 €
Sélection de la Tarte tropézienne	9,50 €
Coupe de fruits rouges <i>Cup of red fruits</i>	10,00 €
Café gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	12,50 €

NOS CRÊPES *

Crêpe au Sucre <i>Sugar Pancake</i>	5,00 €
Crêpe au Nutella® <i>Nutella® Pancake</i>	6,50 €
Crêpe au Nutella®, chantilly <i>Nutella pancake with whipped cream</i>	7,50 €
Crêpe Gourmande <i>Chocolat chaud, boule de vanille, chantilly, amandes effilées</i>	9,50 €
<i>Hot chocolate, vanilla ball, whipped cream, flaked almonds</i>	

NOS GLACES *

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Ananas, Fruits de la Passion, Noix de coco
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, pineapple, passion fruit, coconut

2 boules *Ice cream 2 scoops* **6,00 €** **3 boules** *Ice cream 3 scoops* **8,00 €**

Dame Blanche <i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly -</i>	<i>Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	9,50 €
Chocolat Liégeois <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly -</i>	<i>Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream</i>	9,50 €
Café Liégeois <i>Glace café, café, chantilly -</i>	<i>Coffee ice cream, coffee, whipped cream</i>	9,50 €
Coupe Bounty® <i>Glace vanille, noix de coco, éclats de Bounty, chocolat chaud, chantilly</i>		10,00 €
<i>Vanilla ice cream, coconut, Bounty chips, hot chocolate, whipped cream</i>		
Coupe M&M'S® <i>Glace vanille, M&M's, chocolat chaud, chantilly -</i>	<i>Vanilla ice cream, M&M's, hot chocolate, whipped cream</i>	10,00 €
Coupe Arc en ciel <i>Sorbets de notre sélection, salade de fruits, chantilly</i>		11,00 €
<i>Sorbets from our selection, fruit salad, whipped cream</i>		
Coupe Colonel <i>Sorbet citron, vodka -</i>	<i>Lemon sorbet, vodka</i>	11,00 €
Coupe Limoncello <i>Sorbet citron, Limoncello -</i>	<i>Lemon sorbet, limoncello</i>	11,00 €
Supplément chantilly ou sauce chocolat - <i>Extra whipped cream or chocolate sauce</i>		1,50 €

* SERVICE NON STOP

Les prix sont nets, service compris, nous n'acceptons pas les chèques.

* NON-STOP SERVICE - Prices are net, including service, we do not accept cheques.