

ZAMANA
Bistrot

LA CARTE DU MIDI

Hôtel Le Relais du Moulin

GUADELOUPE

LA CARTE DES BOISSONS

LES COCKTAILS

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

LES DÉTOX

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

LES VIRGINS

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

THÉS GLACÉS MAISON

DOUCEURS DES ÎLES	8
THÉ VERT, PURÉE DE MANGUE, CITRON, CITRONNELLE	
LE PEPS	8
THÉ VERT, SIROP DE GINGEMBRE, MARACUJA	

LES VINS 12CL

LES BLANC	
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

À PARTAGER

ACCRAIS DE MORUE 9
COD ACCRAIS

FINGER DE POULET, SAUCE MIEL MOUTARDE 13
CHICKEN FINGER, HONEY MUSTARD SAUCE

ENTRÉES

SALADE DE POULPE FRAIS 17
FRESH OCTOPUS SALAD

CÉVICHE DE POISSON À LA TAHITIENNE 18 / 28
MAHI-MAHI CEVICHE, COCONUT MILK
ENTRÉE / PLAT

 **TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 90GR** 17 / 27
ITALIAN BEEF TARTARE
ENTRÉE / PLAT

PLATS

 **GAMBAS GRILLÉES À LA VANILLE, PURÉE DE BANANE JAUNE ET LÉGUMES** 29
GRILLED PRAWNS WITH VANILLA, MASHED BANANA AND VEGETABLES

BURGER DE POULPE, PERSILLADE, POIVRONS 26
OCTOPUS BURGER, PERSILLADE, PEPPER

PACCHERI PASTA À LA CRÈME DE TRUFFE 28
PACCHERI PASTA WITH TRUFFLE CREAM

 **JARDIN CROQUANT VIETNAMIEN AUX CACAHUÈTES** 23
VIETNAMESE CRUNCHY PEANUT SALAD

TAGLIATELLES DE LANGOUSTE* 32
FRESH TAGLIATELLES, FRESH LOBSTER, OLIVE OIL SAUCE, TOMATOES GARLIC AND BASIL
+5€ POUR LES JOURNÉES SPA

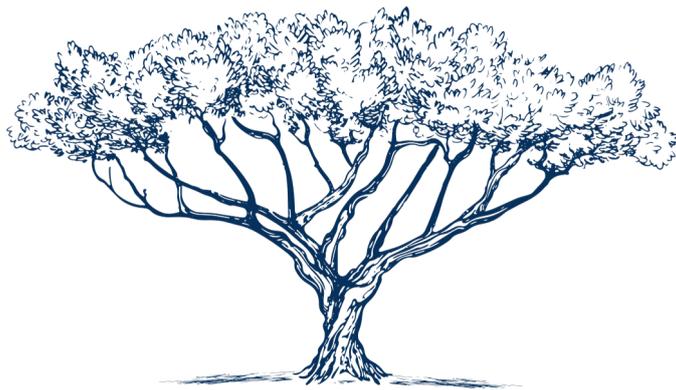
FILET DE BOEUF ET PÂTES A LA CRÈME DE TRUFFE 36
BEEF TENDERLOIN AND PASTA WITH TRUFFLE CREAM
+9€ POUR LES JOURNÉES SPA

SUGGESTION DU CHEF
CHEF'S SUGGESTION

NOTRE CARTE

DESSERTS

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ AUX FRUITS FRESH FRUIT SALAD AND LEMON ICE CREAM	12
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	14
TROPICAL CHEESECAKE COULIS PASSION	13
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE PACANE CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA PECAN ICE CREAM	13
♥ BRIOCHE PERDUE, Caramel BEURRE SALÉ FRENCH TOAST PASTRY, SALTED BUTTER CARAMEL	13



ZAMANA
Bistrot