



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
<i>PUNCH</i> <small>5CL</small>	
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

RILLETTES DE POISSON

FISH RILLETTES

15

ACCRA DE MORUE

COD FISH ACCRAS

9

CRÈME D'AVOCAT, CONDIMENTS CRÉOLES, SAUMON FUMÉ

AVOCADO CREAM, CREOLES CONDIMENTS, SMOKED SALMON

16

VELOUTÉ DE MELON, JAMBON CRU & GRESSINI

CREAM OF MELON SOUP WITH CURED HAM & GRESSINI

15

CÉVICHE DE POISSON À LA TAHITIENNE

MAHI-MAHI CEVICHE, COCONUT MILK

18 / 28
ENTRÉE / PLAT

À partager (ou pas)...





NOTRE CARTE

Les plats

La mer

**GAMBAS GRILLÉES À LA VANILLE,
PURÉE DE BANANES JAUNES ET LÉGUMES** 

29

GRILLED PRAWNS WITH VANILLA, MASHED YELLOW BANANAS AND VEGETABLES

**TENTACULE DE POULPE BRAISÉE, PERSILLADE,
PURÉE DE PATATES DOUCES-GINGEMBRE**

32

BRAISED OCTOPUS TENTACLE, PERSILLADE, SWEET POTATO-GINGER PURÉE

+7€ JOURNÉES SPA

TAGLIATELLES DE LANGOUSTE BASILIC ET TOMATES CERISES

32

TAGLIATELLE WITH SPINY LOBSTER, BASIL, AND CHERRY TOMATOES

+7€ JOURNÉES SPA

**POISSON DU JOUR À LA PLANCHA, RIZ NOIR,
SAUCE CHIMICHURI & PETITS LÉGUMES**

28

GRILLED FISH OF THE DAY, BLACK RICE, CHIMICHURRI SAUCE, AND MIXED VEGETABLES

La terre

**FILET DE BOEUF ORIGINE FRANCE,
PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE**

36

FILET OF BEEF (FRANCE ORIGIN), TRUFFLE MASHED POTATOES

+9€ JOURNÉES SPA

RISOTTO COCO CURRY & SUPRÊME DE VOLAILLE BASSE TEMPÉRATURE

28

RISOTTO CURRY & POULTRY SUPREME LOW TEMPERATURE

L'inspiration

**SALADE DU JOUR
CÉSAR / À L'ITALIENNE OU CHÈVRE FAÇON AUMONIERÈRE**

25

CAESAR SALAD / ITALIAN-STYLE SALAD, GOAT CHEESE IN AUMONIERÈRE

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
MOUSSE CHOCOLAT, FÈVE DE TONKA ET STREUSEL CACAO TONKA BEAN CHOCOLATE MOUSSE, COCOA STREUSEL	13
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	14

Qui a regardé les desserts en premier ?



ZAMANA
Bistrot

