



MENU DU MIDI

ENTRÉES (OU À PARTAGER)

ACCRAIS DE MORUE | 9 EUR

SAUCE CHIEN

L'ŒUF PARFAIT VERSION FRAÎCHE | 15 EUR

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO

MINI TACOS THON & AVOCAT | 16 EUR

GUACAMOLE, CITRON, AIL, PIMENT VÉGÉTARIEN

FÉROCE D'AVOCAT & CHAIR DE CRABE | 16 EUR

MAYONNAISE AUX HERBES

FRAÎCHEUR TOMATE & SA BURRATINA | 18 EUR

PIMENT VÉGÉTARIEN, BASILIC, PESTO

PLATS

MAHI-MAHI À LA PLANCHA | 28 EUR

LÉGUMES SAUTÉS, RIZ PARFUMÉ, AIOLI CRÉOLE

BURGER DE BŒUF BLACK ANGUS | 28 EUR

PAIN BRIOCHÉ, MAYONNAISE FAÇON TARTARE, COMTÉ

TARTARE DE POISSON | 28 EUR

TRADITIONNEL, FRITES, SALADE

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE | 33 EUR*

FRITES & SALADE, SAUCE AU CHOIX

LINGUINE À LA LANGOUSTE | 35 EUR

BISQUE AUX AGRUMES

TATAKI DE POISSON | 28 EUR

PURÉE DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO, LÉGUMES SAUTÉS

SALADE CÉSAR | 25 EUR

POULET CROUSTILLANT, LAITUE, TOMATES, ŒUF DUR, SAUCE CÉSAR

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS | 27 EUR

PLEUROTTES PAYS & CHAMPIGNONS PORTOBELLO

MAGRET DE CANARD ENTIER | 32 EUR

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, SAUCE À L'ORANGE, LÉGUMES SAUTÉS

+6€ FORMULE JOURNÉE

+8€ FORMULE JOURNÉE

+5€ FORMULE JOURNÉE

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE MAISON | 13 EUR

CARAMEL BEURRE SALÉ ET SA BOULE DE GLACE

FONDANT AU CHOCOLAT | 13 EUR

GLACE VANILLE PACANE

CRÈME BRULÉE | 13 EUR

SAVEUR VANILLE

CARPACCIO D'ANANAS | 13 EUR

ZESTE DE CITRON VERT ET SON SORBET COCO

LA PROFITÉROLE | 13 EUR

CHOU PÂTISSIER, GLACE VANILLE-PACANE, NAPPAGE AU CHOCOLAT

SORBET LOCAL 3 SAVEURS | 10 EUR

MARACUJA, MANGUE, ANANAS VICTORIA, MELON, CITRON VERT

DRINKS

COCKTAILS

MOJITO*	13
RHUM, MENTHE, SUCRE, CITRON, PERRIER	
MOSCOW MULE	14
VODKA, CITRON VERT, GINGER BEER, SIROP DE GINGEMBRE MAISON	
MAI TAI	14
RHUM BLANC, RHUM VIEUX, SIROP D'ORGEAT, COINTREAU ET CITRON	
APÉROL SPRITZ	14
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	16
ANANAS, RHUM AMBRÉ, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	

LES DÉTOX

PINEAPPLE EXPRESS	11
PURÉE D'ANANAS, EAU DE CONCOMBRE AU BASILIC, JUS DE CITRON VERT	
GUAVA LAVA	11
PURÉE DE GOYAVE, BASILIC, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL DE CITRONNELLE	

VIRGINS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS	11
COCKTAIL DE FRUITS DU JOUR	
LOVE	12
JUS D'ACÉROLA, PURÉE DE FRAMBOISE, SUCRE VANILLÉ, JUS DE CITRON, CORDIAL D'HIBISCUS	
DO BRAZIL	12
LAIT CONCENTRÉ, CITRON VERT	
PLAISIR MARBRÉ	12
ANANAS, MANGUE, MARACUJA, MARBRÉ À LA PURÉE DE FRAMBOISE	
PASSIONNEMENT	12
INFUSION FLORALE, PURÉE DE PASSION, ORGEAT PÉCAN / PISTACHE / NOISETTE, JUS DE CITRON VERT	
PINK GARDEN	12
PURÉE DE GOYAVE ROSE, JUS D'ALOE VERA, JUS DE CITRON VERT, CORDIAL D'HIBISCUS	

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS	
I.G.P CHARDONNAY 2023	9
A.O.P ULTIMATE PROVENCE 2022	11
LES ROSÉS	
I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
LES ROUGES	
A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

LES EAUX

SAN BENEDETTO	5
EAU PLATE	
SAN PELLEGRINO	6
EAU GAZEUSE	

*option : fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, gingembre,





ZAMANA
Bistro

LUNCH

STARTERS (OR TO SHARE)

COD FRITTERS | 9 EUR

SAUCE CHIEN (TRADITIONAL CREOLE DRESSING)

CHILLED "PERFECT EGG" | 15 EUR

SWEET POTATO & COCONUT MILK VELOUTÉ

TUNA & AVOCADO MINI TACOS | 16 EUR

GUACAMOLE, LIME, GARLIC, VEGETARIAN CHILI PEPPER

AVOCADO FEROCÉ & CRAB MEAT | 16 EUR

HERBED MAYONNAISE

TOMATO & BURRATINA FRESHNESS | 18 EUR

VEGETARIAN CHILI PEPPER, BASIL, PESTO

MAIN COURSES

SEARED MAHI-MAHI | 28 EUR

SAUTÉED VEGETABLES, FRAGRANT RICE, CREOLE AIOLI

BLACK ANGUS BEEF BURGER | 28 EUR

BRIOCHE BUN, TARTARE-STYLE MAYONNAISE, COMTÉ CHEESE

FISH TARTARE | 28 EUR

TRADITIONAL STYLE, FRENCH FRIES, SALAD

GRILLED BEEF RIBEYE STEAK | 33 EUR*

FRENCH FRIES & SALAD, CHOICE OF SAUCE

+6€ FORMULE JOURNÉE

LOBSTER LINGUINE | 35 EUR

CITRUS BISQUE

+8€ FORMULE JOURNÉE

FISH TATAKI | 28 EUR

SWEET POTATO & COCONUT MILK MASH, SAUTÉED VEGETABLES

CAESAR SALAD | 25 EUR

CRISPY CHICKEN, ROMAINE LETTUCE, TOMATOES, HARD-BOILED EGG, CAESAR DRESSING

CREAMY MUSHROOM RISOTTO | 27 EUR

LOCAL OYSTER MUSHROOMS & PORTOBELLO MUSHROOMS

WHOLE DUCK BREAST | 32 EUR

MASHED POTATOES, ORANGE SAUCE, SAUTÉED VEGETABLES

+5€ FORMULE JOURNÉE

DESSERTS

HOMEMADE FRENCH TOAST | 13 EUR

SALTED BUTTER CARAMEL AND A SCOOP OF ICE CREAM

CHOCOLATE FONDANT | 13 EUR

VANILLA-PECAN ICE CREAM

CRÈME BRULÉE | 13 EUR

VANILLA FLAVOR

PINEAPPLE CARPACCIO | 13 EUR

LIME ZEST AND LOCAL COCONUT SORBET

THE PROFITEROLE | 13 EUR

CHOUX PASTRY, VANILLA-PECAN ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE

LOCAL SORBET (3 SCOOPS) | 10 EUR

PASSION FRUIT, MANGO, VICTORIA PINEAPPLE, MELON, LIME



DRINKS

COCKTAILS

MOJITO*	13
WHITE RUM, FRESH MINT, SUGAR, LEMON, SPARKLING WATER	
MOSCOW MULE	14
VODKA, LIME, GINGER BEER, HOMEMADE GINGER SYRUP	
MAI TAI	14
WHITE RUM, AGED RUM, ORGEAT SYRUP, COINTREAU, AND LEMON	
APÉROL SPRITZ	14
PROSECCO, APEROL, SPARKLING WATER	
CAÏPIGWADA	13
WHITE RUM, LIME, CANE SUGAR	
MARGARITA	13
TEQUILA, COINTREAU, CANE SUGAR, LIME JUICE (WITH OR WITHOUT SALT)	
DAIQUIRI*	13
WHITE RUM, SUGAR, LEMON	
PLANTER'S PUNCH	12
WHITE & AMBER RUM, PINEAPPLE, GUAVA, PASSION FRUIT, MANGO, CITRUS ZEST, AND SPICES	
PIÑA COLADA	13
AMBER RUM, FRESH PINEAPPLE, COCONUT MILK & CREAM (ON REQUEST SALTED CARAMEL OPTION)	
MARBLED ECSTASY	16
AMBER RUM, FRESH PINEAPPLE, PASSION FRUIT, MANGO, RASPBERRY COULIS	
PINEAPPLE EXPRESS	11
PINEAPPLE PURÉE, BASIL-INFUSED CUCUMBER WATER, LIME JUICE	
GUAVA LAVA	11
GUAVA PURÉE, BASIL, LIME JUICE, LEMONGRASS CORDIAL	

DETOX

VIRGINS

FRESH FRUIT COCKTAIL	11
DAILY FRESH FRUIT MIX	
LOVE	12
ACEROLA JUICE, RASPBERRY PURÉE, VANILLA SUGAR, LEMON JUICE, HIBISCUS CORDIAL	
DO BRAZIL	12
SWEETENED CONDENSED MILK, LIME	
PLAISIR MARBRÉ	12
PINEAPPLE, MANGO, PASSION FRUIT, MARBLED WITH RASPBERRY PURÉE	
PASSIONNÉMENT	12
FLORAL INFUSION, PASSION FRUIT PURÉE, PECAN / PISTACHIO / HAZELNUT ORGEAT, LIME JUICE	
PINK GARDEN	12
PINK GUAVA PURÉE, ALOE VERA JUICE, LIME JUICE, HIBISCUS CORDIAL	

GLASS OF WINE

WHITE	
I.G.P CHARDONNAY 2023	9
A.O.P ULTIMATE PROVENCE 2022	11
ROSÉ	
I.G.P CÔTES CATALANES « MIRAFLORES » 2022	9
A.O.P L'AIXOISE CÔTEAU D'AIX 2023	8
RED	
A.O.C CÔTES-DU-RHÔNE « PARALLÈLE 45 » BIO 2021	9
A.O.C MÉDOC "CHÂTEAU MAZAILS" 2019	11

WATERS

SAN BENEDETTO	5
STILL WATER	
SAN PELLEGRINO	6
SPARKLING WATER	

*option : strawberry, raspberry, passion fruit, mango, ginger

