



Beach Grill resto

BON APPÉTIT

“Nous n’avons pas inventé le bonheur,
Juste les grillades qui vont avec !!! ”

We did not invent happiness, just the grills that go with it !!!



www.restobeachgrill.com

Mode de paiement / **Payment method**

Espèce, carte bancaire, chèque, amex / **Cash, bank card, check, amex**
Chèque déjeuner, chèque de table, ticket restaurant (2 par personne)



SOFT DRINK

Jus de fruits local	40cl	€4.00
Local fruit juices		
Eau de coco du Carbet	40cl	€4.00
Coconut water from Carbet		
Jus de canne	40cl	€4.00
Cane juice		
Coca-cola	50cl	€3.50
Soda	50cl	€3.50
Long Horn	25cl	€3.00
energydrink		
Thé glacé	33cl	€2.50
Iced tea		
Sprite, Fanta, Amigo	50cl	€3.50
Menthe / Grenadine	33cl	€2.00
Mint / Grenadine		
Diabolo	33cl	€3.00
Mint / Grenadine		
Schweppes	25cl	€2.50
Eau plate	100cl	€4.00
chanflor, mabélo		
Eau gazeuse (didier)	75cl	€4.00
Sparkling water		
Café, Déca (richard)		€3.00
Cofee		
Cappuccino, thé		€4.00
Thé pays - local tea		€4.00

BIERES - BEER

Lorraine classique	25cl	€3.00
Lorraine classique	50cl	€6.00
Présidente	33cl	€3.50
Affligem 25cl, Edelweiss	25cl	€4.00
ou Ambré	25cl	€3.00
Affligem 50cl, Edelweiss	50cl	€6.00
ou Ambré	50cl	€6.00
Heineken	33cl	€4.00
Despérados, Hoegaarden	33cl	€5.00
Leffe	33cl	€4.00
Panaché	25cl	€5.00
Tango	25cl	€4.00
Panaché	50cl	€7.00
Tango	50cl	€6.00
Monaco	25cl	€5.50
Monaco	50cl	€9.00

RHUMS VIEUX / OLD RUM

Depaz	€5.00
Saint-James	€6.00
Excellence Saint-James	€7.00
12 ans d'âge Saint-James	€10.00

DU CÔTÉ DE CHEZ NOUS

Neisson	€6.00
Neisson XO	€15.00
Neisson 12ans d'âge	€20.00

«L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION»
 «ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION»

COKTAILS

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	€8.00
Virgin Mojito Fruits	€9.00
selon saison -seasonal fruits	
Multi Fruits	€8.00
Pink Coco	€8.00
(glace coco, jus de goyave, jus d'ananas)	
coconut ice cream, guava juice, pineapple juice	
Copa Cabana	€8.00
glace coco, jus d'ananas	
coconut ice cream, pineapple juice	
Tutti Fruiti	€8.00
multi-fruits, glace coco, coulis de fruits rouges, jus d'ananas	
multi-fruit, coconut ice cream, red fruit coulis, pineapple juice	

AVEC ALCOOL

Planteur	€7.00
Ti'Léger	€9.00
Petit exotique	€8.00
Rhum vieux, sirop de vanille gingembre, jus de citron, purée de passion, ananas et mangue	
Old rum, vanilla syrup, ginger, lemon juice, mashed passion, pineapple and mango	
Kir vin blanc white wine	€8.00
Kir royal	€12.00
Beach	€10.00
Rhum vieux, cocktail de fruits, sirop de grenadine, curaçao	
Old rum, fruit cocktail, grenadine syrup, curacao	
Pina	€10.00
rhum blanc, rhum vieux, glace coco, jus d'ananas	
white rum, old rum, coconut ice cream, pineapple juice	
Orchidée	€10.00
glace coco, jus d'ananas, liqueur de letchi, curaçao	
coconut ice cream, pineapple juice, letchi liqueur, curacao	
Caïpirinha XXL Cortez	€15.00
bière aromatisée à la téquila et mojito	
beer flavored with tequila and mojito	
Caïpirinha	€9.00
Caïpirinha fruits	€10.00
Despérinha	€12.00
Mojito	€10.00
Mojito fruits	€12.00
Mojito Impérial	€30.00

APERITIFS 6cl

Punch blanc NEISSON 50° ou 55°	€5.00
Whisky J.B	€5.00
Jack Daniel	€7.00
Whisky NIKKA	€10.00
Ricard	€5.00
Martini, Porto, Colbeck	€5.00
Get 27, Anisette	€5.00
Cognac	€8.00

ENTRÉES-STARTERS

Demi Camembert frit (laitue, lardons, confiture) Half fried camembert (salad, bacon, jam)	€9.00
L'Antillaise (4 balarous, 6 accras) L'Antillaise (4 balarous / 4 codfish accras)	€10.00
Assiette de balarous Plate of balarous	€10.00
Assiette d'accras (8 pièces) Plate of codfish accras (8 pcs)	€7.00
Rillettes de poisson, toast de pain au piments végétariens Fish rillette toast bread with seasoned pepper	€8.00
Tempura de crevettes sauce chili Shrimp tempura with chili sauce	€11.00
Tartare de poisson frais façon du Chef crémeux de piment végétariens Fish tartare chef's suggestion with seasoned pepper	€9.00
Assiette de crudités, de frites ou de riz Plate of mix vegetables, rice or fries	€5.00
Bol de crudités, de frites ou de riz bowl of salad or fries or rice	€2.50

SALADES-SALAD

La Caribéenne assortiment de crudités, brochette de poisson, poisson fumé, tartare de poisson assorted salad, fish skewer, smoked fish, fish tartare	€17.00
Royale Beach assortiment de crudités, brochette de crevettes, souskay de lambis, moules assorted salad, crevette skewer, conch "souskay", mullels	€22.00
Asiatique assortiment de crudités, nems, samoussas, crevettes panées assorted salad, springrolls, samossas, breaded shrimp	€18.00
Marley assortiments de crudités, pomme de terre au four haricots verts, steak végétarien assorted salad, potatoes string beans oven baked with vegetarian steak	€20.00

MENU JUNIOR

€15.00

(Moins de 12 ans - under 12 yo)

**1 Boisson 33 cl (pepsi, seven up, treetop)
Brochette de poulet, wings, ribs ou poisson Sauce barbecue**

1 drink 33 cl (pepsi, seven up, treetop) Chicken skewer, wings, ribs or fish Barbecue sauce
« Pour 5 € de plus » brochette de crevettes
- Accompagnement : Riz - frite - pâtes - crudités

«For 5 € more» shrimp brochette -
Accompaniment: Rice - fries - pasta - crudités

POISSONS CRUSTACÉS FISH AND SHELLFISH

Poisson du pêcheur selon arrivage Fisherman's catch	€18.00
Vivaneau entier 450/500g Red snapper	€20.00
Les filets du chefs Dorade Bream Loup Sea bass	€18.00 €20.00
Les mi-cuits Pavé de saumon 280g Salmon pavé Thon 300g Tuna	€22.00 €20.00
Brochette de crevettes décortiquées (2 pièces) Shelled shrimp skewer	€21.00
Filet de lambis Conch fillet réservation vivement recommandé	€25.00
Langouste entière entre 700 et 750g (72h à l'avance) Selon arrivage, sur réservation Whole lobster	€40.00

BURGERS XL

Fish Burger pain artisanal, poisson, banane frit, oignons frit sauce au choix: samourai, cocktail ou curry Freshly baked bread, fried fish, plantains, onions Choice of sauce : curry, samourai, cocktail	€18.00
Beach Burger pain artisanal, steak façon bouchère x2, fromage x 2, oeuf sauce au choix: barbecue, roquefort ou poivre Freshly baked bread, double Butcher's steak and cheese, eggs Choice of sauce : bbq, roquefort, black pepper	€20.00

VIANDES-MEAT

La pièce du Boucher The butcher's choice selon arrivage et tarif en fonction de la pièce	
Brochette de magret de canard Skewer of duck breast	€21.00
Brochette de poulet Skewer of chicken 2 pièces	€16.00
Bavette Bib meat	€18.00
Côtes d'agneau marinées aux épices cajun Marinates lamp chop with cajun spices	€25.00
Ribbs	€18.00
Ribbs marinées sauce barbecue Marinates BBQ sauce	€19.00
Entrecôte Tbone steak entre 300 et 350 g	€25.00
Côte de bœuf Rib of beef entre 450 et 500g	€30.00
Mix grill ribbs, brochette de poulet, côtes d'agneau ribbs, chicken skewer, marinated lamp chop	€25.00

NOS SAUCES (1 au choix) OUR SAUCES (1 choice)
Barbecue, Poivre, Roquefort, Samourai, Sauce du jour
Bbq, black pepper, samourai, roquefort, sauce of the day

NOS ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix, supplément 2,50€)
OUR SIDES (2 choices)
Riz, frites, crudités, haricots verts, légumes pays, tagliatelles
pomme de terre au four, haricots rouges ou lentilles
Rice, fries, salad, string beans, pasta, baked potatoes, red beans or lentilles
Gratin de légumes pays (le dimanche)
Country vegetables pie (only on Sunday)

VINS

Droit de bouchon par bouteille €10.00 **corkage fee per bottle**
Le millésime peut varier en fonction de la disponibilité en cave
The vintage may vary depending on cellar availability

ROUGE / RED

	75cl	37.5cl
Bordeaux supérieur Château Sainte Marie 2011	€26.00	
Côtes du Rhône Collin Bourisset 2012	€15.00	€10.00
Paul Jaboulet Aîné, parallèle 45 2011	€22.00	
St Nicolas de Bourgueil Domaine de l'Aulnay 2012	€26.00	€16.00
Chilien Casillero Del Diablo 2012	17.00 €	

ROSÉ

	75cl	37.5cl
Côtes de provence Château du Galoupet cru classé 2012	€26.00	€15.00
Minuty moment 2013	€20.00	
By OTT	€28.00	
Magnum Domanier 2012	€45.00	
Côtes du Rhône Paul Jaboulet Aîné, parallèle 45 2011	€22.00	

BLANC / WHITE

	75cl	37.5cl
Val de Loire Muscadet Domaine de Landreau 2012	€20.00	€12.00
Chilien Casillero Del Diablo 2012	€20.00	
Côtes du Rhône Paul Jaboulet Aîné, parallèle 45 2011	€22.00	
Côtes de Gascogne Tariquet moelleux	€25.00	

Vin au verre (rouge, rosé, blanc) €4.00
Wine by the glass (red, rosé, white)

CHAMPAGNE

	75cl	37.5cl
Mercier Brut	€50.00	€25.00
Roederer Brut	€75.00	
Ruinart "R" de Ruinart	€90.00	
Champomy	€15.00	
Mercier Brut à la coupe	€10.00	

«L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION»
«ALCOHOL ABUSE IS BAD FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION»

DOUCEURS SUCRÉES

Coupe de glace 2 boules, 2 parfums aux choix, chantilly 2 scoops, 2 flavours wip cream	€5.00
Sorbet et glace locale « Excellence glace » 2 boules, chantilly 2 scoops wip cream	€7.00
Cœur des îles Cœur coulant chocolat, crème anglaise, chantilly, coulis chocolat, glace vanille ou fraise ou chocolat Molten volcanic chocolate cake, Vanilla, chocolate, strawberry, english cream Wip cream, chocolate coulis	€9.00
Tartelette crème brûlée avec une boule de glace passion ou citron with a scoop of passion or lemon ice cream	€7.00
La Grand-mère Tarte tatin, glace vanille chantilly Tatin pie, scoop of vanilla ice cream	€8.00
Mousse aux fruits de saison seasonal fruits mousse	€7.00
Brioche façon « perdu » Brioche façon « perdu », glace vanille pacane ou chocolat, coulis de caramel chantilly Lost way, vanilla pecan or chocolate ice cream, caramel coulis wip cream	€9.00
Café gourmand Café Richard, mini crumble, mini crème brûlée, mini moelleux Richard coffee with mini crème brûlée, chocolate cake, crumble	€10.00
Vieux gourmand Vieux Neisson, mini crumble, mini crème brûlée, mini moelleux (rhum vieux St-james 12 ans d'âge supplément 2€) Neisson's old rum mini crumble, crème brûlée, chocolate cake St-James old rum, 12 years old an addition of 2€	€10.00
Trou du beach Glace cannelle-gingembre, liqueur de basilic Cinnamon, ginger ice cream basilic liqueur	€6.00
Surprise du pâtissier - pastry cook's surprise	

« Supplément boule de glace - extra scoop 2.50 € »
« Supplément boule - extra scoop Excellence glace - 3.50 € »



Beach Grill resto



INFOS PRATIQUES / PRACTICAL INFORMATION :

Réservation / Booking :
+596 596 783 402

du mardi au samedi midi / from tuesday to saturday noon
11h30 - 14h30 / 11:30 am - 2:30pm

le dimanche / on Sunday
12h - 14h30 / 12:00am - 2:30pm

le soir du vendredi au samedi / in the evening from Friday to Saturday
19h - 22h30 / 7:00pm - 10:30pm

Pour toutes prestations de groupes ou autres évènements
merci de transmettre votre demande par mail

For all group or other events
thank you to send your request by mail

restobeachgrill97221@gmail.com

Plage Grande anse - Carbet - +(596) 596 78 34 02
info@restobeachgrill.com | www.restobeachgrill.com