

Appetizers - Les Entrées

	€
Tossed Green Salad	6.00
<i>Salade Verte</i>	
Caesar's Salad	7.00
<i>Salade Caesar</i>	
Conch Salad	9.00
<i>Salade de Lambis</i>	
Lobster Salad	12.00
<i>Salade de Langouste</i>	
Seafood Salad	9.00
<i>Salade de Fruits de Mer</i>	
Soup of the Day	6.00
<i>Soupe de Jour</i>	
Salt Fish Cake	6.00
<i>Accras de Morue</i>	
Créole Plate (Salt Fish Cake, Blak Pudding, Conch Pudding)	9.00
<i>Assiette Créole (Accras de Morue, Boudin Créole, Boudin de Lambis)</i>	
Black Pudding	6.00
<i>Boudin Créole</i>	
Conch Pudding	7.00
<i>Boudin de Lambis</i>	
Conch Fritters	9.00
<i>Accras de Lambis</i>	
Scallops Gratinée	10.00
<i>Coquille St. Jacques</i>	
Chicken Wing Ding	6.00
<i>Aile de Poulet Wing Ding</i>	
Chicken Caesar's Salad	10.00
<i>Salade de Poulet Caesar</i>	

Main Course / Les Plats Principaux **Seafood - Fruits de Mer**

Stew Conch	17.00
<i>Ragoût de Lambis</i>	
Conch Scampi	17.00
<i>Lambis Créole</i>	
Garlic Shrimp	17.00
<i>Crevettes à l'Ail</i>	
Creole Shrimp	17.00
<i>Crevettes Créole</i>	
Coconut Shrimp	17.00
<i>Crevettes au Coco</i>	
Fried Fish Creole	17.00
<i>Poisson Frit Créole</i>	
Boiled Fish	17.00
<i>Poisson Court-Bouillon</i>	
Stewed Fried Fish	17.00
<i>Daube de Poisson</i>	
Seafood Fettuccini (Lobster, Scallops, Shrimp)	18.00
<i>Fettuccini au Fruits de Mer (Langouste, Coquille St. Jacques, Crevettes)</i>	
Garlic Scallops	17.00
<i>Coquille St. Jacques a l'Ail</i>	