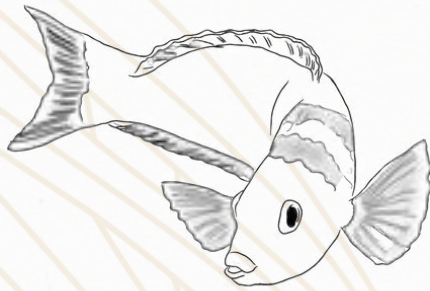


Le Zawag



Ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h00 à 21h00

Fermé le Dimanche et le Mercredi

Open from 12:30 pm to 2:00 pm and from 7.00 pm to 9.00 pm

Closed on Sunday and Wednesday

La Carte du Soir

The dinner menu

L'éveil des sens

€

Starters

Accras malanga et morue

10.00

Malanga and cod fritters

Ouassous croustillant

18.00

Sauce curcuma gingembre

Crispy river shrimp, Turmeric ginger sauce

Raviole langouste et crabe des neiges

19.00

Mousseline de carotte et émulsion de carcasse

Lobster and snow crab ravioli, carrot mousseline, and shellfish emulsion

Crudo de poisson péyi

17.00

Condiment mangue gingembre, salade de papaye et algues marines

Local fish crudo, mango condiment, papaya salad and seaweed lettuce

Tempura de thon et feuille de nori

16.00

Salsa de mangue, crémeux d'avocat et tuiles de riz

Tuna tempura, Mango salsa and rice tiles

Tartare de racines péyi

14.00

Jaune d'œuf confit fumé, ketchup de giromon

Ancient vegetable tartare, Roasted root vegetables, egg yolk confit

Prix TTC service inclus

Karukera...L'Île aux belles eaux €

Main courses

Dorade, Anna de légumes 29.00

jus corsé de viande, mousseline du moment, ketchup maison

Dolphinfish, vegetable Anna, rich meat jus with olive oil, homemade ketchup

Thon de Guadeloupe au gruë de cacao 33.00

Crèmeux carotte café et légumes glacés au miel

Tuna with cacao nibs, carrot puree and roasted vegetables

Poke bowl 25.00

Mélange de légumes et fruits péyi, poisson du jour, quinoa

Poke bowl, Mix of local vegetables and fruits, fish of the day, quinoa

Linguines de langouste 37.00

Linguine à l'encre de seiche, bisque de langouste, tomate

Lobster linguine, Squid ink linguine, lobster bisque, tomatoes

Risotto de pleurotes et châtaignes péyi  27.00

Oyster mushroom and chestnut risotto

Langouste du vivier les 100g 12.00

Fresh local Spiny Lobster (100 grams)

Suggestion du Chef

Suggestion of the chef

Caille Ti-Bou 30.00

Caille farcie aux chatrou et épices, déclinaison de pomme de terre et jus corsé

Quail stuffed with chatrou and spices, potato variation and strong juice

Langoustines de nos profondeurs 80.00

Scampi from our depths

On ti douce kreyol... €

Desserts

Gwadacabana et son granité ti-punch 13.00
Gwadacabana and its ti-punch granita

Crème caramel au coco 10.00
Coconut caramel cream

Variation autour de la banane 10.00
Variation around the banana

Intense chocolat en trois façons, crème martiniquaise 14.00
Intense chocolate

Café gourmand 14.00
Gourmet coffee
Vous avez la possibilité de déguster ce dessert avec un rhum vieux Karukera (supplément de 6€) ou une coupe de champagne (supplément de 12€).

Pour vos ti'moun nous vous proposons de leurs faire découvrir un plat de la carte accompagné d'un jus maison, suivi d'une boule de glace 19.00

For your ti'moun we suggest you introduce them to a dish from the menu accompanied by a local juice, followed by a scoop of ice cream 19.00

Les boissons

Beverages



Aperitifs

Cocktail du jour (31cl)	13.00
Mojito, Caipiriña, Caïpiroska, Pina Colada (31cl)	13.00
The Sun <i>rhum blanc</i> , <i>jus de passion</i> , citron, gingembre (31cl)	13.00
XXXX	
Mojito royal (31cl)	16.00
Virgin Mojito, Pina cooler (25cl)	10.00
Cocktail de jus de fruits (25cl)	7.00
Jus de fruits (orange, goyave, passion, ananas)	5.00
Planteur (22cl)	10.00
Punch aux fruits maison (4cl)	8.50
Kir vin blanc	8.00
Kir royal	19.00
Jus de fruit maison du jour (25cl)	8.00
Thé glacé maison (25cl)	7.00
Bières / Beers (33cl)	6.00
Carib, Corsaire, Sazilé Ambrée, Sazilé blonde	
Rhum blanc, ti-punch (4cl) : Damoiseau, Bologne, Longuetreau	5.00
Rhum blanc, ti-punch (4cl) : Bielle (59°), Père Labat (59°)	6.00
Rhum blanc Black cane, Bologne 50° (4cl)	6.00
Rhum blanc Papa Rouyo, Le Rejeton 56 ° (4cl)	11.00
Rhum vieux Karukera, ti-punch 42 °(4cl)	10.00
Martini blanc ou rouge, Campari, Pastis 51, Ricard (4cl)	6.50
Whisky Chivas 12 ans (4cl) *	13.00
Whisky Nikka (4cl) *	15.00
Gin Beefeater, vodka Absolut (4cl) *	8.50
Gin Bombay Saphir (4cl) *	10.50

*Supplément jus : 2.50

Prix TTC service inclus

Les boissons

Beverages



Eaux minérales

Mineral waters

Capès plate (1,5 L)	4.00
St Jude gazeuse (1L)	5.00
San Pellegrino (75cl)	6.00
Acqua Panna (1L)	6.00
Perrier (33cl)	4.50

Digestifs

Digestives

Rhum vieux agricole Damoiseau VO (4cl)	10.00
Rhum vieux Reimonenq 7 ans (4cl)	15.00
Rhum vieux Bielle Brut 2014 (4cl)	18.00
Rhum vieux La Favorite 2012 (4cl)	26.00
Rhum vieux Karukera Christophe Colomb 1493 (4cl)	36.00
Rhum vieux Montebello Cuvée Prestige 1982 (4cl)	85.00
Hennessy VS	10.00
Bailey's, Amaretto, Get 27, Get 31, Grand marnier (4cl)	9.00

Boissons chaudes

Hot drinks

Thé, infusion (demandez notre sélection) Tea & infusions	4.00
Café expresso Coffee	4.00

Prix TTC service inclus

Les vins blanc

White wines

€
75c

Grand Veneur, Les Champauvins, AOC Côtes du Rhône 2023 (Rhône) 33.00

Arôme primaire de pêches blanches et de poires. La bouche est fraîche, minérale et aérienne.

Primary aroma of white peaches and pears. The palate is fresh, mineral, and airy.

Pinot Grigio Zonin AOC 2020 (Italie) 37.00

Au nez, il offre des notes à la fois fruitées (citron, pamplemousse) et florales (violette et jasmin)

On the nose, it offers fruity notes (lemon, grapefruit) and floral (violet and jasmine)

Chardonnay AOC, Prosper Maufoux 2020 (Bourgogne) 45.00

Nez boisé, toasté aux notes d'agrumes confits. En bouche, il est ample et onctueux aux notes de pain grillé.

Woody nose, toasted with notes of candied citrus fruits. On the palate, it is ample and unctuous with notes of toasted bread.

Montagny 1er Cru AOC, Prosper Maufoux 2019 (Bourgogne) 56.00

Bouquet délicat nuancé de noisette et fougère, et une bouche sur les fruits jaunes avec des notes minérales.

Delicate bouquet nuanced with hazelnut and fern, and a mouth on yellow fruits with mineral notes.

Chablis AOC, Domaine de Laroche Saint Martin 2022 (Bourgogne) 65.00

Nez aux notes florales et minérales.

La bouche présente des notes d'agrumes avec une finale sur la minéralité, presque iodée.

Nose with floral and mineral notes. The palate presents citrus notes with a finish on minerality, almost iodine-like.



Prix TTC service inclus

Les vins rosé

Rosé wines

€
75c

Domaine de la Brillane 2021 (Provence)

31.00

AOP Côteaux d'Aix en Provence, cuvée Espérance

Arômes de pain grillé et de fruits secs, souple et tendre

Aromas of toasted bread and dried fruit, soft and tender

Pink Flamingo Gris 2020 (Languedoc)

32.00

IGP Pays d'Oc, Sable de Camargue

Nez intense et délicat, notes de fruits rouges, pêche et abricot, fruits exotiques.

Intense and delicate nose, notes of red fruits, peach and apricot, exotic fruits.

La Croix de Peyrassol 2023 (Provence)

35.00

IGP Méditerranée

Nez d'arômes intenses de pêche mûre et un bouquet de fleurs blanches. En bouche, des notes fruitées avec une douce fraîcheur, offrant une agréable sensation de vivacité.

Intense aromas of ripe peach on the nose, accompanied by a bouquet of white flowers. On the palate, fruity notes with a gentle freshness, offering a pleasant sensation of liveliness.

Puech Haut Argali 2021, IGP d'Oc (Languedoc)

37.00

Bouche fruitée avec des notes florales fraîches, de fruits acidulés et d'épices.

Fruity palate with fresh floral notes, tangy fruit and spices.

Les vins rouges

Red wines

Grand Veneur, AOC Côtes du Rhône 2020 (Rhône)

31.00

Nez de framboise, cerise et fraise, bouche mi-corsé à corsé.

Raspberry, cherry and strawberry nose, medium to full-bodied palate.



Prix TTC service inclus

€
75cl

Côte de Blaye AOC (Bordeaux)

35 .00

Château vieux Moulin, Pirouette 2019

Nez aux notes fruitées de cerise noire, de framboise et de cassis.

Bouche fraîche aux tanins ronds avec une belle intensité de fruit.

Nose with fruity notes of black cherry, raspberry and blackcurrant.

Fresh mouth with round tannins with a nice intensity of fruit.

Saumur Champigny AOC 2021 (Loire)

37.00

Le Fief Garnier

Vin souple, avec des notes de fruits rouges.

Smooth wine, with hints of red fruits.

Pic St Loup AOP, Danse des Loups (Languedoc)

43.00

Cuvée caractère 2019

Nez complexe aux notes de fruits noirs bien mûrs, et d'épices, une bouche aux arômes de garrigue

Complex nose with notes of very ripe black fruits and spices, a mouth with aromas of garrigue

Hautes Côtes de nuits AOC 2020, Prosper Maufoux (Bourgogne)

49.00

Notes de cerise, groseille et cassis aux nuances de sous-bois et d'épices, bouche souple et puissante.

Notes of cherry, gooseberry and blackcurrant with hints of undergrowth and spices, supple and powerful on the palate.

Margaux AOC (Bordeaux)

62.00

Marquis de Mons 2015

Arômes souples, frais et équilibrés, bouche savoureuse et acidulée.

Supple, fresh and balanced aromas, tasty and acidulous mouth.



Tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique

Prix TTC service inclus

Les vins au verre (15cl)

€

Glass of wine

BLANC

Grand Veneur, AOC Côtes du Rhône 2023 (Rhône) 9.00

ROSE

Domaine de la Brillane 2021 (Provence) 8.00

ROUGE

Grand Veneur, AOC Côtes du Rhône 2020 (Rhône) 8.00

Côte de Blaye AOC (Bordeaux) 8.00

Saumur Champigny AOC 2021 (Loire) 9.00

Les Champagnes

Jeeper Blanc de Blanc (12 cl) 19.00

Jeeper Blanc de Blanc (75 cl) 110.00

Jeeper Blanc de Blanc (150 cl) 220.00

Roederer Brut 1er (75 cl) 150.00

Roederer Brut 1er (150cl) 250.00



Prix TTC service inclus