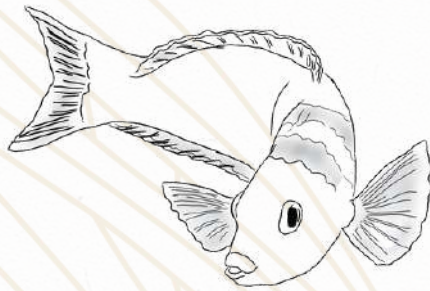


# Le Zawag



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

Fermé le Dimanche et le Mercredi

Open from 12:30 pm to 2:00 pm and from 7.00 pm to 9.30 pm

Closed on Sunday and Wednesday

## 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*

#### **Cannelloni marine, velouté Dubarry**

19.00

*Oeuf d'arhenka et croustillant d'encornet*

*Seafood cannelloni, Dubarry velouté, Arhenka egg, crispy squid*

#### **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*

## *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 pané au grué de cacao** 33.00

*Crèmeux carotte café et légumes glacés au miel*

*Tuna coated with cacao nibs, carrot puree and roasted vegetables*

**Poke bowl** 25.00

*Mélange de légumes et fruits péyi, poisson du jour, riz vinaigré*

*Poke bowl, Mix of local vegetables and fruits, vinegared rice"*

**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*

**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*

**Baba O’rhum** 10.00  
*Chantilly mascarpone citron vert*  
*Rum baba*

**Intense chocolat en trois façons, crème martiniquaise** 14.00  
*Intense chocolate*

**Café gourmand** 14.00  
*Gourmet coffee*

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 21.00

*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* 21.00

# Les boissons

Beverages



## Aperitifs

Cocktail du jour (31cl)	13.00
Mojito, Caipiriña, Caïpiroska, Pina Colada (31cl)	13.00
Mojito royal (31cl)	16.00
Virgin Mojito, Pina cooler (25cl)	10.00
Cocktail de jus de fruits (25cl)	7.00
Planteur (22cl)	10.00
Punch aux fruits maison (4cl)	8.50
<i>Homemade fruit Punch</i>	
Kir vin blanc	8.00
Kir royal	19.00
Jus de fruit maison du jour (25cl)	7.00
Thé glacé maison (25cl)	7.00
Bières / Beers (33cl)	6.00
Carib, Corsaire, Sazilé Ambrée, Sazilé blonde	
Martini blanc ou rouge, Campari, Pastis 51, Ricard (4cl)	6.50
Rhum blanc, ti-punch (4cl) : Damoiseau, Bologne, Longueueau	5.00
Rhum blanc, ti-punch (4cl) : Bielle (59°), Père Labat (59°)	6.00
Rhum blanc Papa Rouyo, Le Rejeton (4cl)	11.00
Rhum vieux Karukera, ti-punch (4cl)	10.00
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
Capès gazeuse (1,25L)	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

## Les vins blanc

White wines

€  
75c

### **Grand Veneur, AOC Côtes du Rhône 2020 (Rhône)**

31.00

Arôme primaire de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, le fruit apparaît instantanément avec les notes florales et de pêche blanche.

*Primary aroma of white flowers and exotic fruits. On the palate, the fruit appears instantly with floral and white peach notes.*

### **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

€  
75c

Rosé wines

### 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.*

### Esprit de Gassier 2022 (Provence)

35.00

AOP Côte de Provence  
Un nez expressif sur des notes de fruits à chair blanche (pêche) et d'agrumes (pomelo exotique blanc). Un vin équilibré et rond en bouche sur des notes de pêche.  
*An expressive nose with notes of white-fleshed fruits (peach) and citrus (white exotic grapefruit). A balanced and round wine on the palate with peach notes.*

### 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
<p><b>Côte de Blaye AOC (Bordeaux)</b></p> <p>Château vieux Moulin, Pirouette 2019</p> <p>Nez aux notes fruitées de cerise noire, de framboise et de cassis.</p> <p>Bouche fraîche aux tanins ronds avec une belle intensité de fruit.</p> <p><i>Nose with fruity notes of black cherry, raspberry and blackcurrant.</i></p> <p><i>Fresh mouth with round tannins with a nice intensity of fruit.</i></p>	35 .00
<p><b>Saumur Champigny AOC 2021 (Loire)</b></p> <p>Le Fief Garnier</p> <p>Vin souple, avec des notes de fruits rouges.</p> <p><i>Smooth wine, with hints of red fruits.</i></p>	37.00
<p><b>Pic St Loup AOP, Danse des Loups (Languedoc)</b></p> <p>Cuvée caractère 2019</p> <p>Nez complexe aux notes de fruits noirs biens murs, et d'épices, une bouche aux arômes de garrigue</p> <p><i>Complex nose with notes of very ripe black fruits and spices, a mouth with aromas of garrigue</i></p>	43.00
<p><b>Hautes Côtes de nuits AOC 2020, Prosper Maufoux (Bourgogne)</b></p> <p>Notes de cerise, groseille et cassis aux nuances de sous-bois et d'épices, bouche souple et puissante.</p> <p><i>Notes of cherry, gooseberry and blackcurrant with hints of undergrowth and spices, supple and powerful on the palate.</i></p>	49.00
<p><b>Margaux AOC (Bordeaux)</b></p> <p>Marquis de Mons 2015</p> <p>Arômes souples, frais et équilibrés, bouche savoureuse et acidulée.</p> <p><i>Supple, fresh and balanced aromas, tasty and acidulous mouth.</i></p>	62.00



*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 2020 (Rhône) 8.00

### 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