KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

Boissons

Eaux

Chanflor (1L)	4,50€
Aqua Pana (1L)	4,80€
Didier (1L)	4,50€
Dider (50cl)	3€
San Pelligrino (1L)	5€

Softs

Coca-Cola (50cl)	4€
Coca-Cola Zéro (50cl)	4€
Sprite (50cl)	4€
Orangina (50cl)	4€
Schweppes (50cl)	4€
Chanflor thé (50cl)	4€
Menthe à l'eau (50cl)	2€
Grenadine à l'eau (50cl)	2€
Jus de fruits (20cl)	3,50€

(Ananas, Orange, cocktail, Goyave, Mangue, Passion)

Cafeterie

Expresso	2,50€
Allongé	3€
Noisette	3€
Cappucino	4,50€
Déca	2,50€

Apéritifs

Gin Bombay	7€ 5cl
Vodka	7€ 5cl
Tequila	7€ 5cl
Ricard	5€ 4cl
Martini blanc ou rouge	6€ 6cl
Porto Rouge	6€ 6cl
Kir Vin blanc	7€ 12cl
Kir pétillant	8€ 12cl
Coupe de champagne	11€ 12cl

soft +2€

Ti Punch

Clément blanc	5€
Clément vieux	6€
JM blanc	5€
JM vieux	6€
Trois Rivières blanc	5€
Neisson blanc	6€
St-James vieux	6€

(Servis en portion de 5cl)

Pressions

Lorraine (25cl)	4€
Lorraine (50cl)	7,50€
Affligem (25CL)	4,50€
Affligem (50cl)	8€

Digestifs

Get 27 ou 31	6€
Hennessy	10€
Shrubb	6€

(Et bien sûr... Nos Rhums !)

Bières

Lorraine	4,50€
Heineken	5€
Desperados	6€
Desperados red	6€

(Proposées en bouteille individuelle de 33cl)

Whisky

Chivas	10€
Jack Daniel's	9€
Aikan	11€
Aikan Extra	12€

(Servis en portion de 5cl)

Cocktails

Mojito 10€
(aromatisé* +1€),(royal +6)
Sucre de canne, citron vert, menthe, rhum blanc, eau gazeuse

Desperito 16€
Bière desperados, sucre de canne, citron vert, menthe, rhum blanc, eau gazeuse

Margarita 10€
Tequila, cointreau, citron vert, sel

Porn Star 12€
Vodka, liqueur de maracudja, jus maracudja, sirop de vanille, citron, shooter prosecco

Tiki' Wi 12€
Purée de kiwi, rhum blanc, citron, liqueur de curaçao, maracudja, sirop d'orgeat

Aperol Spritz 12€
Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange

Maï-Taï 12€
Rhum vieux, rhum blanc, cointreau, orange, sucre blanc, sirop d'orgeat, sirop de grenadine

Coco Punch 10€
Crème de coco, rhum blanc, glace pillée

Passion d'Iloma 12€
Rhum blanc, rhum vieux, maracudja, sirop de vanille, cannelle en poudre

Caïpirinha/Caïpiroska 10€
(aromatisé* +1€)
Cachaca ou vodka, sucre de canne, citron vert

Planteur 10€
Rhum blanc, rhum vieux, jus de goyave, cocktail de fruits, cannelle, vanille, grenadine

Piña Colada 12€
Ananas, glace coco, rhum vieux, cannelle, sucre de canne

*arôme au choix :
fraise, framboise, kiwi, maracudja, mangue

Mocktails

Virgin Mojito 8€
(aromatisé* +1€)
Sucre de canne, citron vert, menthe, eau gazeuse

Virgin Colada 8€
Jus d'ananas, glace coco, cannelle, sucre de canne

Virgin Frozen Bora 8€
Morceau d'ananas frais, purée de maracudja, jus d'orange, jus de citron, sirop curaçao

Sunset 8€
Ananas, maracudja, orange, sirop de grenadine

Pink Coco 8€
Ananas, crème de coco, sirop de fraise

Nos Blancs

Viognier Argenteuille	Verre 8€	Bouteille 27€
Côte de Gascogne	Verre 8€	Bouteille 26€
Les Enfants Terribles		Bouteille 32€
Graves “Château les Clauzots”		Bouteille 36€
Gewurztraminer		Bouteille 45€
Chablis “Domaine du Chardonnay”		Bouteille 65€
Sancerre “Les belles Vignes Fournier”		Bouteille 69€

Nos Rosés

Rosé de S	Verre 8€	Bouteille 25€
Côte de Provence “la Brillane”		Bouteille 32€
Les Jolies Filles		Bouteille 27€
Côte de Provence “Ultimate”		Bouteille 45€
Bandol		Bouteille 69€
Minuty “Prestige”		Bouteille 39€

Nos Rouges

Château “La Lande de Taleyran”	Verre 8€	Bouteille 25€
Côte de Thongues	Verre 8€	Bouteille 25€
St-Nicolas de Bourgueil	Verre 9€	Bouteille 34€
Lussoc St Emilion “Chateau la Grenière”		Bouteille 45€
Graves “Château les Clauzots”		Bouteille 53€
Crozes Hermitage		Bouteille 65€
St Estephe “Chateau Tour St-Fort”		Bouteille 70€
Margaux “Marquis de Mons”		Bouteille 89€

Vin Prestigieux

Nos Blancs

Condrieu “la Galopine”	Bouteille 110€
Meursault 1er cru “Domaine du Pavillon”	Bouteille 350€

Nos Rosés

Minuty “281”	Bouteille 150€
Clos du Temples “Meilleur rosé du monde”	Bouteille 350€

Nos Rouges

Sarget Gruaud Larose “Second vin du Chateau”	Bouteille 99€
Côte-Rôtie “La Divine”	Bouteille 110€
Pouillac “Réserve de la Comtesse”	Bouteille 190€
Gruaud Larose “Premier vin du Chateau”	Bouteille 240€
Vosne Romanée	Bouteille 450€

Champagne

Mercier Blanc de Noir	Verre 12€	Bouteille 85€
Deutz		Bouteille 110€
Moët & Chandon		Bouteille 110€
Billecart-Salmon		Bouteille 140€
Veuve Clicquot		Bouteille 100€
Ruinard Blanc de Blanc		Bouteille 180€
Dom Perrignon		Bouteille 350€
Chrystal Roederer		Bouteille 490€

KANAWA

SEAVIEW RESTAURANT & BAR

Carte du Soir

Menu

Menu Langouste
Entière ..... 85€
Demie ..... 65€
Entrée : au choix (+2€ si foie gras)
Plat : Langouste
Dessert : au choix (+2€ si café gourmand)
Accord met/vin : entière 99€ / demi 75€

Menu Enfant ..... 14€
Tender de poulet / Steak haché / Poisson du jour
1 Accompagnement : frites, riz
Dessert : 2 boules de glace

Entrées

Foie gras mi-cuit au cognac ..... 17€
Chutney de piment végétarien, mini brioche maison

Tartare de bœuf exotique ..... 12€
Aneth, passion, ananas **(plat 24€ avec frites)**

Burrata crémeuse ..... 16€
Coulis de tomates légèrement fumé, poudre d'olives noires, tuile de pain et huile de basilic

Tartare de poisson exotique ..... 12€
Poisson du moment, aneth, passion, ananas, gingembre, oignon rouge, mangue
(plat 24€ avec frites)

Salades

La Capricieuse ..... 18€
Fromage de chèvre, oignons péyi, piments végétariens, croûtons, vinaigrette au miel

Le Délice de Poulet ..... 18€
Poulet fumé, parmesan, persil, oignons péyi

La Tropicale aux gambas ..... 19€
Crevettes, mangue poivrée, oignons péyi, piments végétariens, croûtons persillés, vinaigrette

Plats

Festin Ibérique ..... 25€
Pluma ibérique cuite à base température confite puis grillée (cuisson rosé) avec gratin dauphinois et sauce fine au romarin

Entrecôte 350g ..... 35€
Frites maison, salade verte, sauce foie gras

Tendre côte de veau ..... 29€
Côte de veau cuite à basse température, frites fraîches et sauce tartare

Langouste entière ..... 59€

Demie Langouste ..... 39€
frites maison, salade verte, mayonnaise maison, piments végétariens, citron

Tentacules grillées de chatrou ..... 25€
Purée péyi du moment , ail, chorizo, coulis de chorizo, condiment céleri basilic

Thon mi-cuit ..... 24€
Purée péyi du moment, sauce basilic parmesan, tuile de parmesan et huile de basilic

Poisson du jour ..... 21€
Poisson grillé, deux accompagnements au choix (riz, purée ou légumes)

Supplément accompagnement ..... 5€

Desserts

Baba aux rhum exotique ..... 12€

Dessert chocolaté du moment ..... 12€

Café gourmand ..... 14€

Tarte destructurée ..... 12€
Maracudja, piment végétarien confit, crumble, meringue, coulis fruits rouges

Salade de fruits ..... 8€
Fruits du moment

Les Glaçes

Les parfums
Ananas, goyave, litchi, mangue, fraise, passion, noix de coco citron vert, rhum-raisins, vanille, vanille pacane, cacahuète, caramel beurre salé, chocolat

1 boule ***2,50€*** *2 boules* ***4,50€***

Madinina **8€**
1 passion, 1 mangue, 1 goyave, coulis de fruits, chantilly

Gourmande **8€**
1 cacahuète, 1 caramel beurre salé, 1 vanille pacane, coulis de caramel, chantilly

Douceur des îles **8€**
1 goyave, 1 litchi, 1 noix de coco, coulis de fruits, chantilly

Doudou **10€**
2 citron vert, 1 noix de coco, shrubb

Antillaise **10€**
2 rhum-raisins, 1 ananas, rhum vieux