LES ENTRÉES

TOUT SIMPLEMENT €21

Burrata au pesto tomates cerises confites
Homemade pesto topped with a creamy burrata cheese and candied cherry tomatoes

BURRATA MÉDITERRANÉENNE €19

Caviar d'aubergines maison au cumin et huile d'olive Taggiasche
Creamy burrata cheese on our house-style roasted eggplants, and cumin caviar

LA TARTE FINE DE TOMATES €21

Mozzarella, jambon de parme, tomates confites et pesto
Warm tomatoes tart, candied tomatoes, mozzarella, ham, and pesto

VITELLO TONNATO €19

Fines tranches de veau cuites au four, mayonnaise au thon oignons frits, câpres, ciboulette
Cooked veal carpaccio with tuna mayonnaise, crispy onions, capers, chives

TARTARE DE POISSON €22

Tartare de poisson du jour aux épices Caribbean, et huile d'olive
Fish tartar of the day with Caribbean spices, olive oil

GRAVLAX DE SAUMON €16

Carpaccio de gravlax de saumon mariné aux herbes, vodka, câpres, mesclun de salade
Salmon gravlax carpaccio marinated with vodka, wild herbs

SALADE DE POULPE AU QUINOA €19

Poulpe braisé, crudités, quinoa, vinaigrette au sumac et fines herbes
Braised octopus, raw vegetables, quinoa, sumac and herb vinaigrette

SALADE GRECQUE €16

Salade, tomates, concombre, oignons rouges, féta, olives noires, vinaigrette à l'origan
Salad, tomatoes, cucumber, red onions, feta cheese, black olives, origan vinaigrette

SALADE CAESAR

Cœur de romaine, œuf dur, parmesan, croûtons, bacon, sauce César maison
Lettuce, bacon, croutons, boiled eggs, parmesan cheese, and chef's Caesar dressing

Classique / Classic 12€
Poulet pané / Breaded Chicken 16€
Crevettes / Shrimps 19 €

LES SOUPES

LA LÉGENDAIRE SOUPE À L'OIGNON €12

Oignons fondus, bouillon de pot au feu, vin rouge, pain de campagne gratiné au Comté
Onion soup with pot-au-feu stock, red wine, croutons, and gratinated Comté cheese

UNE BISQUE À L'ANCIENNE €14

Carcasse de crustacés, vin blanc, réduit puis émulsionné à la crème, lié au corail de langouste
Our classic bisque soup made of creamy coral lobster

VÉGÉTARIENS

COQUILLETTES À LA CRÈME DE TRUFFE €31

Shell pasta with black truffle creamy sauce

RISOTTO AU GIRAUMON €19

Risotto au giraumon, beurre blanc infusé aux piments végétariens
Giraumon risotto, white butter sauce infused with vegetarian chili peppers

KIDS MENU au choix €12

FILET DE POISSON

Mahi Mahi fish filet

Ou/Or

BLANC DE POULET PANÉ

Breaded chicken filet

Accompagnement / Side

Frites ou pâtes
French fries or pasta

LES POISSONS

FILET DE BALISTE À LA CRÉOLE €26

Filet de baliste, sauce vierge aux épices Caribbean, et piments doux
Trigger fish filet with Caribbean spices, virgin sauce & sweet chili peppers

LINGUINE ALLE VONGOLE €29

Palourdes, tomates confites, persillade
Linguine pasta, clams, candied tomatoes, white wine, and parsley sauce

LE MAHI-MAHI & GAMBAS EN BOURRIDE €32

Pavé de mahi-mahi, gambas à la plancha, beurre de vin lié à l'aïoli
Mahi-mahi fish filet & shrimps, white wine reduction, topped with a creamy aioli sauce

RISOTTO DE SAINT-JACQUES €35

Risotto aux noix de Saint-Jacques rôties et giraumon, écumes de beurre au citron
Sea scallops and giraumon risotto, lemon butter emultion

LE HOMARD BLEU « ENTIER » €55

Homard décortiqué rôti entier dans un beurre frémissant déglacé au citron et fines herbes
Whole shell-less lobster cooked in citrus and herb salted butter

LES VIANDES

POULE AU POT REVISITÉE €29

Ravioles maison de poule au pot, jus de blanquette aux morilles
« Poule au pot » style ravioles, homemade poultry juice, and creamy morel sauce

PENNE ALFREDO €24

Penne, crème au parmesan et filet de poulet émincé
Penne pasta, chicken filet, and creamy parmesan sauce

L'AGNEAU €34

Souris d'agneau cuite comme un couscous aux épices
Lamb shank cooked in a couscous juice, served with semolina

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS €38

Filet de bœuf grillé, pommes grenailles, sauce au choix, bleue, poivre
Grilled Black Angus beef filet, raosted baby potatoes, choice of sauce, blue cheese, pepper sauce

LE RIS DE VEAU TOUT SIMPLEMENT €44

Cœur de ris de veau rôti au beurre noisette, pomme mousseline, jus de veau au Xérès et poivre noir
Pan-seared veal sweetbreads, creamy mashed potatoes, and veal sauce reduction of Xeres vinegar

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA VANILLE €10

Vanilla French custard cream

LA PAVLOVA €12

Meringue aux fruits, crème chantilly et coulis du moment
Our exotic pavlova, whipped cream, and exotic coulis

LES PROFITEROLES €14

Profiteroles maison, glace vanille et chocolat chaud
Homemade profiteroles, vanilla ice cream, and warm chocolate sauce

BRETON NOISETTES €14

Sablé breton noisette, dôme au chocolat noir fondant
Breton biscuit, hazelnut and milk chocolate ganache, black dark chocolate fondant

TARTELETTE AUX FRUITS €14

Tarte sablée sucrée, chantilly, chocolat blanc et fruits du moment
Shortbread tart, whipped cream and white chocolate, fresh fruits of the day

ASSIETTE DE FROMAGE €24

Assortment of cheese, mesclun salad with balsamic vinaigrette

Assortiment de glaces et sorbets

Assortment of sorbet & ice cream

Vanille : Chocolat, Noix de coco, Fraise, Framboise, Citron, Mangue
Vanilla, Chocolate, Coconut, Strawberry, Raspberry, Lemon, Mango

Glace : 1 boule 3.5 € / 2 boules 7 € / 3 boules 10 €
Sorbet : 1 boule 3.5 € / 2 boules 7 € / 3 boules 10 €

JAVA

Suivez-nous sur :
Instagram @java_sxm | Facebook @java sxm

Réglement accepté : Visa / American Express Dollar / Euro

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à : base de ces fruits

Crustacés et produits à base de crustacés

Céleri et produits à base de céleri

Œufs et produits à base d'œufs

Moutarde et produits à base de moutarde

Poissons et produits à base de poissons

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Arachides et produits à base d'arachide

Lupin et produits à base de lupin

Soja et produits à base de soja

Mollusques et produits à base de mollusques

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

Ail

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés SO2)