



# Ocean Cay

RESTAURANT

Menu fourni à titre indicatif seulement.  
Les menus sont sujets à changement  
et seront reconfirmés une fois à bord

# MENU

Bienvenue à Ocean Cay, où les fruits de mer frais sont à l'honneur. Des saveurs délicates aux créations audacieuses, chaque assiette est une célébration de la fraîcheur et de l'élégance d'inspiration méditerranéenne. Profitez d'une expérience culinaire décontractée avec un menu de trois plats dans un cadre élégant.

## HORS D'OEUVRES

### HUÎTRES FRAÎCHES FUMÉES\*

Marmelade de pommes, mignonnette

### TARTARE\*

Thon à nageoires jaunes, avocat, radis, jeunes pousses

### POULPE

Poulpe tendre carbonisé, salade de houmous et de roquette

### CRABE À CARAPACE MOLLE\*

Coulis de poivron rouge rôti, jeunes pousses

### CALAMARS

Servis dorés avec un aïoli au citron et une sauce marinara

### MACARONIS AU HOMARD ET AU FROMAGE

Quatre fromages, jus de crustacés

### COQUILLES ST. JACQUES\*

Noix de Saint-Jacques écossaises poêlées, sauce Mornay

### TOUR DE FRUITS DE MER\*

Homard du Maine, crabe royal, crabe bleu, grosses crevettes, langoustines

*Deux accompagnements sont inclus.*

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

# SOUPES ET SALADES

## CHAUDRÉE DE MAÏS ET DE CRABE

Maïs doux, poireaux onctueux, ail rôti et thym

## CIOPPINO

Ragoût de pêcheur, pain au levain à l'ail grillé

## SALADE CRAB LOUIE

Chair de crabe en morceaux, petites crevettes, salade mixte

## SALADE MAISON

Laitue iceberg croquante mélangée avec des dés de concombre, tomates, oignon rouge, le tout assaisonné d'une vinaigrette au xérès

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

# PLATES PRINCIPALES

## POISSON DU JOUR

Grillé ou poêlé.

Asperges, tomates cerises, beurre blanc au cidre de courge butternut

## CREVETTES AU BARBECUE ET GRUAU DE MAÏS

Crevettes géantes façon Nouvelle-Orléans, gruaud fumé

## QUEUE DE HOMARD CUITE AU FOUR

Risotto aux asperges

## SOLE

Choux de Bruxelles rôtis, au beurre brun à l'ail et au persil

## THON\*

Mi-cuit au sésame, pak-choï, sauce Ponzu

## BRANZINO

En croûte de sel et cuit au four, confit de fenouil

## COQUELET

Désossée et grillée dans un confit d'ail doux.

Frites épaisses, aioli aux herbes, jus rôti

## CONTRE-FILET BLACK ANGUS\*, 400 g

Rondelles d'oignons au fromage, jus au vin de Porto

## ACCOMPAGNEMENTS

Pousses d'épinard sautées à l'ail

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive extravierge

Pommes de terre rôties au citron à la grecque

Tomates à la provençale

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

# DESSERTS

## TIRAMISU

L'original!

## CRÈME BRÛLÉE

Vanille Bourbon

## PAVLOVA

Meringue, crème légère, baies et menthe

## FRUITS TROPICAUX

Grande sélection à partager

## GLACES ET SORBETS

Sélection du jour

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

\* Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de boeuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

# VINS BLANCS



BARON DE LADOUCKETTE, GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC  
Vallée de la Loire-France

CAYMUS, CONUNDRUM  
Napa Valley-Californie

JERMANN, PINOT GRIGIO  
Frioul-Vénétie-Italie

JOSEPH MELLOTT, LE TRONCSEC POUILLY FUMÉ  
Vallée de la Loire-France

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC  
Marlborough-Nouvelle-Zélande

MATUA, SAUVIGNON BLANC  
Marlborough-Nouvelle-Zélande

MER SOLEIL, CHARDONNAY  
Napa Valley-Californie

PASCAL BOUCHARD, MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES 1ER CRU CHABLIS  
Bourgogne-France

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO  
Trentin-Haut-Adige-Italie

SCHLUMBERGER, RIESLING D'ALSACE  
Alsace-France

# CHAMPAGNE & VINS MOUSSEUX

DOM PÉRIGNON VINTAGE  
Épernay-France

LOUIS ROEDERER, CRISTAL BRUT MILLESIMÉ  
Reims-France

LAURENT PERRIER, BRUT  
Reims-France

LAURENT PERRIER, GRAND SIÈCLE  
Reims-France

LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSÉ  
Reims-France

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC  
Napa Valley-Californie

CA' DEL BOSCO, FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE  
Lombardie-Italie

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander. La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays.

# VINS ROUGES



BELLE GLOS, PINOT NOIR  
Comté de Monterey-Californie

CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON  
Napa Valley-Californie

COL D'ORCIA, BRUNELLO DI MONTALCINO  
Toscane-Italie

DELAS FRÈRES, HAUTE PIERRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
Vallée du Rhône-France

DUCKHORN VINEYARDS, MERLOT  
Napa Valley-Californie

ERRAZURIS, CARMÉNÈRE  
Aconcagua-Chili

FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON  
Sonoma County-Californie

ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES VELLES VINYES PRIORAT  
Priorat-Espagne

PENFOLDS, KALIMNA BIN 28 SHIRAZ  
Vallée de Barossa-Australie

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC  
Mendoza-Argentine

# VINS ROSÉS

CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL  
Côtes de Provence-France

GÉRARD BERTRAND, CÔTE DES ROSES  
Languedoc-France

MIRAVAL ROSÉ  
Côtes de Provence-France

