



RESTAURANT BÒDLANMÈ

Authentique. Solaire. Gourmand.
Bòdlanmè, tout simplement.



LES ENTRÉES RAFRAÎCHISSANTES

L'Assiette Bòdlanmè 12€

Accras de morue, boudin rouge et chiquetaille de hareng-saur | *Cod fritters, spiced blood sausage & smoked herring rillette*

Le Tartare de poisson 14€

Acidulé au fruit de la passion | *Zesty fish tartare with a hint of passion fruit*

La Souskay de lambi et avocat 15€

Spiced conch and avocado medley

L'ENTRÉE VÉGÉ

Le Ceviche de légumes croquants 12€

Au lait de coco et citron vert | *Crisp vegetable ceviche in coconut milk and fresh lime*

LES ENTRÉES RÉCONFORTANTES

Le Feuilleté au poulet fumé 10€

Mariné au rhum vieux | *Puff pastry filled with rum-marinated smoked chicken*

La Soupe de poisson des côtes 10€

Fromage râpé, croûtons et rouille créole | *Traditional fish soup, served with grated cheese, golden croutons & Creole rouille*

Le Gratiné de langouste 20€

Bisque crémeuse | *Lobster gratin baked in a rich, creamy bisque*



À accompagner d'un cocktail fruité
pour bien commencer !



LES SALADES FRAÎCHEUR



La Maraîchère 20€

Mesclun, radis, pousses de bambou, cœur de palmier, tomate cerise, maïs et giraumon | *Mesclun salad with radish, bamboo shoots, heart of palm, cherry tomatoes, sweet corn & Caribbean pumpkin*

La Végane 22€

Quinoa, wakame, pousses de soja, radis, tomate cerise | *Quinoa, wakame, soybeans, radish & cherry tomatoes*

La Fermière 23€

Crudités de la Maraîchère et poulet fumé | *Garden greens with smoked chicken*

La Pêcheur 24€

Crudités de la Maraîchère et poisson cru mariné au citron vert | *Garden greens with lime-marinated raw fish*

L'Océane 25€

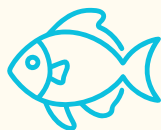
Crudités de la Maraîchère, crevettes grillées et mayonnaise au piment doux | *Garden greens with grilled shrimp & Creole mild pepper mayo*

Les vinaigrettes maison

Traditionnelle à l'ail, Moutarde & miel, Menthe.
House-made dressings: Traditional garlic, Honey mustard, Mint.



LE RETOUR DE PÊCHE



Le Thon mi-cuit 25€

En croûte de sésame | Seared tuna in a sesame crust

Le Filet de vivaneau rôti 25€

Crème au combava ou crème au colombo | Roasted snapper fillet, finished with a light kaffir lime cream or a Colombo-spiced cream

Le Risotto crémeux à la langouste 30€

Creamy lobster risotto

Le Filet de lambi grillé 32€

Grilled conch fillet

Le Plateau signature de la mer 60€

Lambi, chatrou, gambas et poisson du jour | Signature seafood platter with conch, Creole-style octopus, grilled prawns & daily fish selection

Les accompagnements



Deux au choix | Choice of two

Riz parfumé, Frites, Légumes grillés, Gratin de légumes péyi, Bananes frites, Haricots rouges, Petite Maraîchère, Frites de patates douces (+3€) |

Side dishes: Aromatic rice, French fries, Grilled seasonal vegetables, Local vegetable gratin, Fried plantains, Garden greens, Sweet potatoes (+3€)



LE COINS DES PETITS

Les Nuggets de poulet ou Le Steak haché de boeuf ou Le Mini burger 12€

Servi avec frites, salade ou riz, salade de fruits ou glace ou Floup et eau ou jus de fruits (11 ans et -) | Kids' Menu : Chicken nuggets, Ground beef patty or Mini burger, served with fries, salad or rice, a fruit salad, ice cream or a Floup and water or juice (- 11 y.o)



LES GOURMANDISES DE LA MAISON



La Salade de fruits des îles 9€

Fresh Fruit Salad

Le Carpaccio d'ananas 9.50€

Au citron vert, gingembre, sirop de canne | Pineapple carpaccio, with lime, ginger & cane syrup

La Crème glacée à la cannelle 4€

Homemade cinnamon ice cream

La Coupe glacée 14€

Sélection de glaces et sorbets | Selection of ice creams & sorbets

/boule /spoon

LES PIÈCES DU BOUCHER



Le Ballotine de poulet boucané 25€

Crème aux champignons | smoked chicken, served with its mushrooms cream

L'Entrecôte grillée (350gr) 29€

Beurre de piment doux | Grilled ribeye steak (350g/12 oz) with Creole mild pepper butter

Le Carré d'agneau 32€

En croûte d'herbes | Herb-crusted rack of lamb



Laissez-vous tenter par une sauce en plus : combava, poivre ou curry coco ?

Les sauces maison



Une au choix | Choice of one

Créole, Poivre, Roquefort, Champignons, Curry-coco, Combava, Colombo | Sauces: Creole, Peppercorn, Roquefort blue cheese, Mushroom, Curry-coconut, Kaffir lime, Colombo spice

LES PLANCHES DU TERROIR



La Planche fromagère 12€

Sélection de fromages locaux, confits et fruits secs | Artisanal local cheeses, tropical fruit confits & dried fruits

La Planche charcutière 12€

Boudin, jambon, rillettes péyi et chutney maison | Spiced blood sausage, ham, local rillettes & homemade chutney

Le Mille-feuille au caramel beurre salé 12€

Salted caramel mille-feuille

Le Flan signature au lambi caramélisé 12€

Our signature flan with conch & caramel

Le Passionnement coco 14€

Biscuit sablé, mousse, gâteau, panacotta et meringue, le tout à la noix de coco | All coconut: shortbread, mousse, sponge cake, panna cotta & meringue



Un café, un rhum vieux ou un digestif pour finir en beauté ?