

LAPPA

## CARIBBEAN CREATIONS

## CARIBBEAN PLANTEUR

**White agricultural rum, Myers's dark rum, tropical fruit juice, lime, vanilla syrup**

Rhum blanc agricole, rhum brun Myer's, jus de fruit tropicaux, citron vert, sirop de vanille

## MAI-TAI

**White rum, gold, rum, orgeat almond syrup, pineapple juice, lime**

Rhum blanc, rhum ambré, sirop d'orgeat, jus d'ananas, citron vert

## LA SAMANNA KISS

**Gold rum, guavaberry liquor, passion fruit juice, coconut water**

Rhum ambré, liqueur de guavaberry, jus de maracuja, eau de coco

## REFRESHING LONG DRINKS

## GINGER MOJITO

**Gold rum, cane sugar, lime, fresh ginger, mint leaves, Perrier**

Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, gingembre frais, feuilles de menthe, Perrier

## PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

**Campari, grapefruit juice, Prosecco, Perrier**

Campari, jus de pamplemousse, Prosecco, Perrier

## ASIAN BLOSSOM

**Sake, ginger liquor, orange blossom water, orange slices, grapefruit peel, Perrier**

Saké, liqueur de gingembre, eau de fleur d'oranger, tranches d'orange, zeste de pamplemousse, Perrier

## MOCKTAILS

## VIRGIN MOJITO

**Brown sugar, lime, fruit of your choice, mint leaves, lemonade**

Sucre de canne, citron vert, fruit de votre choix, feuilles de menthe, limonade

## VIRGIN PINA or FRESA COLADA

**Pineapple or strawberry juice, coconut cream, coconut water**

Jus d'ananas ou de fraise, crème de coco, eau de coco

## VIRGIN LA SAMANA VIBES

**Raspberry purée, apple juice, fresh raspberries, ginger ale**

Purée de framboise, jus de pomme, framboises fraîches, ginger ale

## SWEET DETOX

**Apple juice, cranberry juice, green iced tea, agave syrup**

Jus de pomme, jus de cranberry, thé vert glacé, sirop d'agave

## FROZEN COCKTAILS

17

### BELMOND FROZEN PEACH

**Vodka, peach liquor, orange juice, cranberry juice**

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

### FROSEÉ

**Rosé wine, elderflower liquor, strawberries**

Vin rosé, liqueur de fleur de sureau, fraises

### FROZEN DAIQUIRI classique ou fruité

**Gold rum, fruit of your choice, simple syrup, lime**

Rhum ambré, le fruit de votre choix, sirop de sucre, citron vert

### FROZEN MARGARITA

**Tequila, fruit of your choice, Cointreau, lime juice**

Tequila, le fruit de votre choix, Cointreau, jus de citron vert

### FROZEN PINA or FRESA COLADA

**White rum, coconut cream, pineapple or strawberry juice**

Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas ou de fraise

## HEALTHY & DETOX

13

### FRESHLY SQUEEZED JUICE

**Orange, grapefruit, pineapple, green apple, carrot, ginger**

Orange, pamplemousse, ananas, pomme verte, carotte, gingembre

### DETOX

**Celery, cucumber, green apple**

Céleri, concombre, pomme verte

### BOOST

**Carrot, ginger, orange juice, strawberry**

Carotte, gingembre, orange, fraise

## ICED TEAS & COFFEES

9

### HOMEMADE ICED TEAS

**Earl Grey tea, peach purée, lime juice**

Thé Earl Grey, purée de pêche, jus de citron vert

**Green tea, fresh mint leaves, cane sugar**

Thé vert, feuilles de menthe fraîche, sucre de canne

### HOMEMADE ICED COFFEES

**Cold brew, vanilla syrup, milk**

Café, sirop de vanille, lait

## WINES BY THE GLASS | VINS AU VERRE

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut Carte Jaune	25
Veuve Clicquot RICH <i>served on ice with citrus</i>	29

### WHITE WINE | VIN BLANC

#### PINOT GRIGIO

Santa Margherita, Valdadige, ITALY	10
------------------------------------	----

#### CHARDONNAY

Petit Chablis La Chablisienne , Burgundy, FRANCE	13
--	----

#### SAUVIGNON BLANC

Sancerre Les Baronnes, Henri Bourgeois, Loire Valley, FRANCE	16
--	----

### ROSÉ WINE | VIN ROSÉ

The Palm, Château d'Esclan, Provence, FRANCE	11
Minuty Prestige, Château Minuty, Provence, FRANCE	15

### RED WINE | VIN ROUGE

#### SANGIOVESE

Chianti Classico, Castello di Albola, Tuscany, ITALY	11
--	----

#### SYRAH

Crozes-Hermitage "Cuvée L", Rhône Valley, FRANCE	14
--	----

#### CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

Charmes de Ladouys, St. Estèphe, Bordeaux, FRANCE	17
---	----

## SOFT DRINKS

### WATERS

Acqua Panna	10
San Pellegrino	10

### SODAS & JUICES

Coca Cola, Light or Zero	6
Schweppes Tonic	6
Sprite 6Club Soda	6
Ginger Ale	7
Ginger Beer	8
Juice by Alain Milliat	9
Apple, Orange, Tomato, Pineapple	

## BEERS

Presidente	8
Carib	8
Heineken	8
Coors light	10
Corona	30
Assortment of 5 beers	

## CHAMPAGNES

<b>BRUT</b>	<b>Bottle</b>	<b>Magnum</b>
Veuve Clicquot Ponsardin Carte Jaune	130	320
Moët & Chandon Brut Impérial	160	
Laurent Perrier « La Cuvée » Brut	180	
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru	260	
Ruinart Blanc de Blancs	250	
Dom Pérignon 2006	450	
Dom Pérignon 2005		1100
Cristal de Louis Roederer 2007	500	

<b>ROSÉ</b>	<b>Bottle</b>	<b>Magnum</b>
Moët & Chandon Brut Impérial Rosé	195	
Laurent Perrier «La Cuvée» Rosé	200	
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	200	
Ruinart Rosé	280	
Dom Pérignon Rosé 2004	750	
Dom Pérignon Rosé 2002		1755
Billecart-Salmon Rosé		380

## WINES | VINS

### WHITE WINE | VIN BLANC

#### FRANCE

##### ALSACE

		<b>Bottle</b>
Gewurztraminer, Domaine Léon Beyer	2017	75

##### BURGUNDY | BOURGOGNE

Petit Chablis "Dame Nature" Organic, La Chablisienne	2018	60
Pouilly-Fuissé, « Tête de cru », Château-Fuissé	2017	125
St-Aubin 1er Cru "Murgers dents de chien", Chartron	2015	145

##### LOIRE VALLEY | VALLÉE DE LA LOIRE

Quincy "Haute Victoire", Famille Bourgeois	2018	60
Sancerre, Pascal Jolivet	2018	125
Sancerre Grande Cuvée, Domaine Comte Lafond	2017	150

#### AROUND THE WORLD | AUTOUR DU MONDE

Pinot Grigio, Santa Margherita, Italy	2018	55
Morning Fog Chardonnay, Livermore Valley, USA	2015	55
Métis, Sauvignon blanc, Klein Constantia, South Africa	2017	130

**ROSÉ WINE | ROSÉ**

<b>FRANCE</b>	<b>Bottle</b>	<b>Magnum</b>
Inspiration du Château de Berne, Provence	55	
Prestige du Château Puech-Haut, Languedoc	75	
Whispering Angel, Château D'Esclan, Provence	80	150
Château Miraval, Perrin, Pitt & Jolie, Provence	85	
L'excellence du Château Saint-Maur, Golf de St-Tropez	100	
Château de Selle, Cuvée Cœur de Grain, Domaine Ott	110	
281, Château Minuty, Côtes de Provence		320

**RED WINE | VIN ROUGE**

<b>FRANCE</b>		<b>Bottle</b>
<b>BORDEAUX</b>		
Château Rahoul, Alain Thiénot, Graves	2013	75
Château Rollan de By, Cru Bourgeois, Haut-Médoc	2015	110
Frank Phélan, St-Estèphe	2013	115
<b>BURGUNDY   BOURGOGNE</b>		
Mercurey, Domaine de la Bressande	2015	85
Chambolle-Musigny, Domaine Drouhin	2015	200
<b>BEAUJOLAIS, LOIRE VALLEY, PROVENCE   BEAUJOLAIS, VALLÉE DE LA LOIRE, PROVENCE</b>		
Fleurie "Le Vivier", Domaine Jean-Paul Dubost	2018	70
Chinon vieilles vignes, cuvée Dilection, Domaine	2017	70
Sauvion Rouge & Or, Château Minuty	2017	100
<b>RHONE VALLEY   VALLEE DU RHONE</b>		
"Saint-Barthélemy" Vacqueyras, Domaine Meffre	2017	80
Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin	2014	100
<b>AROUND THE WORLD   AUTOUR DU MONDE</b>		
UNO Malbec, Antigual, Mendoza, Argentina	2015	60
Chianti Classico Riserva, Villa Antinori, Tuscany, Italy	2012	75
Red Vinyl Pinot Noir, Nicolas-Jay, USA	2015	120

Dear Guest,

Please ask one of our friendly team members to provide you with the resort wine list for a wider variety of great wines from France and the World.

## STARTERS | ENTRÉES

- Niçoise salad** <sup>(3, 4, 10)</sup> 24  
Seared tuna, egg, potatoes, green beans, tomatoes, olives, shallots, salad, honey-mustard dressing  
Mi-cuit de thon, œuf, pommes de terre, haricots verts, tomates, olives, échalotes, laitue, vinaigrette miel-moutarde
- Fish ceviche** <sup>(4, 10)</sup> 25  
Mahi mahi, lime juice, cucumber, celery, passion fruit, chili, cilantro  
Mahi mahi, jus de citron vert, concombre, céleri, fruit de la passion, piment, coriandre
- Greek Cobb salad** <sup>(3, 7, 10)</sup> 25  
Romaine lettuce, tomatoes, bacon, avocado, Feta cheese, egg, chicken, red onions, lime-ginger dressing  
Romaine, tomates, bacon, avocat, Feta, œufs, poulet, oignons rouges, vinaigrette citron-gingembre
- Caesar salad** <sup>(1, 3, 4, 7, 10, 12)</sup> 18  
Romaine lettuce, bacon, soft boiled egg, croutons, shaved parmesan and Caesar dressing  
Romaine, bacon, œuf mollet, croûtons, parmesan et sauce César <sup>(2)</sup>  
Chicken | Poulet 21                      Sautéed shrimp | Crevettes 24
- Burrata** <sup>(7)</sup> 24  
Arugula, tomatoes & lemon-basil infused olive oil  
Roquette, tomates & huile d'olive infusée citron-basilic
- Laplaj salad** <sup>(7, 10, 12)</sup> 22  
Mixed greens, tomatoes, cucumbers, carrots, alfalfa sprouts, chia and flax seeds, goat cheese and avocado oil vinaigrette  
Mesclun, tomates, concombres, carottes, alfalfa, graines de chia et lin, fromage de chèvre et vinaigrette à l'huile d'avocat
- Roasted tomato gazpacho, focaccia crouton** <sup>(1, 15)</sup> 18  
Gazpacho de tomates rôties et croûton de focaccia
- Buddha Bowl** <sup>(1, 6, 15)</sup> 24  
Freekeh, roasted cauliflower, tofu, mango, mixed greens, cabbage, chia, avocado, tomato, alfalfa sprouts and tangy dressing  
Freekeh, choux fleur rôti, tofu, mangue, mesclun, chia, avocat, tomate, alfalfa, vinaigrette acidulée
- Poke Bowl** <sup>(4, 6, 11, 12, 15)</sup> 27  
Marinated raw salmon, soba noodles, carrots, cucumber, red cabbage, edamame, tomato, sesame seeds, spring onion, avocado  
Saumon mariné, nouilles Soba, carottes, concombres, choux rouge, edamame, tomates, graines de sésame, cive et avocat

## KIDS MENU | MENU ENFANTS

**Chicken fingers** <sup>(1, 3, 12)</sup> 18  
Aiguillettes de poulet frit

**Catch of the day fillet** <sup>(4)</sup> 18  
Filet de poisson du jour

**Pasta: Butter, Bolognese, Napolitaine** <sup>(1, 3, 7)</sup> 18  
Pâtes: beurre, bolognaise, napolitaine

## SANDWICHES & CO | SNACKING

**Black Angus Burger** <sup>(1, 3, 4, 7, 10, 12)</sup> 25  
Bacon, cheese, lettuce, onions, pickles,  
Creole mayonnaise served with French fries  
Bacon, fromage, salade, oignons, cornichons,  
mayonnaise créole et frites

**Impossible Burger** <sup>(1, 12, 15)</sup> 24  
Vegan patty, lettuce, avocado, tomato, onions, pickles  
served with French fries  
Préparation végétarienne, avocat, tomate, salade, oignons,  
cornichons et frites

**Club Sandwich** <sup>(1, 3, 10, 12)</sup> 25  
Toasted Caraway rye bread, grilled chicken, mayonnaise,  
lettuce, tomatoes, crispy bacon served with French fries  
Pain de seigle aux graines de carvi, poulet grillé, mayonnaise,  
salade, tomates, bacon croustillant, œuf et frites

**Mexican style tacos (4pcs)** <sup>(12)</sup>  
Soft corn tortilla, Mexican salsa, guacamole, onions &  
coriander, with your choice of:  
Tortilla de maïs, sauce Mexicaine, guacamole, oignons &  
coriandre et votre choix de :

<b>Marinated beef</b> 23	<b>Chicken</b> 20
Boeuf mariné	Poulet
<b>Fish</b> <sup>(4)</sup> 21	<b>Tofu</b> <sup>(15)</sup> 21
Poisson	Tofu



## SEA | LA MER

<b>Grilled Caribbean lobster</b> <sup>(2)</sup> Langouste Caribéenne grillée	<b>12</b> per 100 grams
<b>Catch of the day fillet</b> <sup>(4)</sup> Pêche du jour en filet à la plancha	<b>35</b>
<b>Laplaj grilled prawns</b> <sup>(2)</sup> With garlic & herbs Gambas grillées à l'ail et aux herbes	<b>30</b>
<b>Grilled Caribbean whole fish</b> <sup>(4)</sup> Please ask your waiter for the catch of the day Demandez à votre serveur pour le poisson du jour	<b>8</b> per 100 grams

## MEAT | LA TERRE

<b>Chicken satay</b> <sup>(5, 6, 11, 12)</sup> Marinated with ginger, coconut, sesame seeds, soy, peanut sauce Brochettes de poulet marinées au gingembre, noix de coco, graines de sésames, soja et sauce à la cacahuète	<b>27</b>
<b>Churrasco skirt steak</b> Black Angus beef served with Chimichurri sauce Bavette de bœuf Black Angus servie avec sauce Chimichurri	<b>33</b>

<b>SIDE DISHES   ACCOMPAGNEMENTS</b> 1 side dish of your preference with every main course Chaque plat inclut 1 accompagnement de votre choix	<b>7</b> each
---	------------------

**Creole rice**  
Riz Créole

**Grilled vegetables** <sup>(12, 15)</sup>  
Légumes grillés

**Sweet potato fries** <sup>(15)</sup>  
Frites de patate douce

**French fries** <sup>(12, 15)</sup>  
Frites

**Mixed green salad**  
Salade verte

## DESSERTS

<b>Frozen passion fruit cheesecake</b> <sup>(1, 3, 7)</sup> Cheesecake glacé aux fruits de la passion	<b>12</b>
<b>Baba Colada, vanilla Chantilly and pineapple sorbet</b> <sup>(1, 3, 7, 12)</sup> Baba au rhum, crème Chantilly vanillée et sorbet ananas	<b>15</b>
<b>Tropical profiteroles, coconut sorbet and Caribbean chocolate sauce</b> <sup>(1, 3, 7, 12)</sup> Profiteroles tropicaux, sorbet à la noix de coco, sauce au chocolat des Caraïbes	<b>14</b>
<b>Tropical fruit plate</b> <sup>(15)</sup> Assiette de fruits exotiques	<b>12</b>
<b>Six macarons to share (... or not)</b> <sup>(7, 8)</sup> Assiette de 6 macarons à partager	<b>16</b>
<b>Selection of artisanal sorbets</b> <sup>(15)</sup> <b>and ice creams</b> <sup>(3, 7, 12)</sup> Sélection de sorbets artisanaux et crèmes glacées artisanales	<b>4.5</b> per scoop

### FOOD ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No.1169/2011.

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

### THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- (1) Cereals containing gluten
- (2) Crustaceans
- (3) Eggs
- (4) Fish
- (5) Peanuts
- (6) Soybeans
- (7) Milk
- (8) Nuts
- (9) Celery
- (10) Mustard
- (11) Sesame seeds
- (12) Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Lupin beans
- (14) Molluscs
- (15) Suitable for vegans

All rates are indicated in USD | 4% TGCA included  
Service included, gratuity at guests' discretion