



STARTERS

ENTRÉES

HOMEMADE HUMMUS (1, 7, 8, 11, 12, 13) 19

HOUMOUS MAISON

Candied walnuts, crumbled feta, grilled citrus, warm pita bread
Noix confites, feta émiettée, agrumes grillés, pain pita chaud

CRISPY CALAMARI (1, 3, 7, 9, 12, 14) 24

CALAMARS CROUSTILLANTS

Curried tartare sauce, grilled lime, arugula
Sauce tartare au curry, citron vert grillé, roquette

CHICKEN WINGS (1, 3, 5, 8, 13) 25

AILES DE POULET

Hoisin-Sambal glaze, toasted sesame seeds, scallions, crushed peanuts
Glaçage Hoisin-Sambal, graines de sésame grillées, oignons verts, cacahuètes concassées

ASIA CARIBBEAN GRILLED SHRIMPS (2, 12) 27

CREVETTES GRILLÉES À L'ASIATIQUE

Pineapple, lemongrass, basil, chili
Ananas, citronnelle, basilic, piment

CARIBBEAN CEVICHE (1, 4, 12) 25

CEVICHE CARIBÉEN

Mahi-mahi, lime, coconut milk, red onion, aji Amarillo, cilantro, ginger, mango vinegar, cassava chips
Mahi-mahi, citron vert frais, lait de coco, oignon rouge, aji amarillo, coriandre, gingembre, vinaigre à la mangue, chips de manioc

HOT 'N' COLD SOUP (12, 15) 18

SOUPE CHAUDE & FROIDE

Cuban style black bean and soup and tomato gazpacho "side by side", tomato salsa, corn chips
Face à face de soupe de haricots noirs à la cubaine et gazpacho de tomate, salsa de tomate, chips de maïs

SHARING

À PARTAGER

CHILLED SEAFOOD PLATTER (1, 2, 3, 4, 7, 9, 11, 12) 69

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Gambas, tuna tataki, mahi-mahi ceviche, cassava chips, wakame, pickled ginger, coconut-sesame dressing, curried tartare sauce, grilled lime
Gambas, tataki de thon, ceviche de mahi-mahi, chips de manioc, wakamé, gingembre mariné, vinaigrette coco-sésame, sauce tartare au curry, citron vert grillé

MEDITERRANEAN PLATTER (1, 7, 8, 12) 65

SÉLECTION D'ANTIPASTI

Prosciutto di Parma, burrata, marinated olives, grilled vegetables, pistacchio pesto, warm bread
Prosciutto di Parma, burrata, olives marinées, légumes grillés, pesto de pistaches, pain toasté

SALADS & RAW BAR

SALADES & RAW BAR

NIÇOISE SALAD (1, 3, 4, 9, 10, 12, 13) 30

SALADE NIÇOISE

Seared tuna, egg, potatoes, green beans, cherry tomatoes, olives, shallots, honey mustard dressing
Mi-cuit de thon, œuf, pommes de terre, haricots verts, tomates cerises, olives, échalotes, laitue, vinaigrette miel-moutarde

ROASTED PUMPKIN SALAD (2, 4, 7, 12) 19

SALADE DE POTIRON RÔTI

Mixed Greens, cherry tomato, goat cheese, toasted pepita seeds, honey-lime dressing
Your choice of grilled add-on:
Chicken +8 — **Shrimp** +10 — **Mahi-mahi** +12
Mesclun, tomates cerises, fromage de chèvre, graines de courge torréfiées, vinaigrette miel et citron vert avec votre choix au grill :
Poulet +8 — **Crevettes** +10 — **Mahi-mahi** +12

ARUGULA CAESAR (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12) 22

CÉSAR DE ROQUETTE

Grana Padano, crostinis, cherry tomato, egg
Your choice of grilled add-on:
Chicken +8 — **Shrimp** +10 — **Mahi-mahi** +12
Grana Padano, croutons, tomates cerises, œuf
Votre choix au grill :
Poulet +8 — **Crevettes** +10 — **Mahi-mahi** +12

EXOTIC WATERMELON SALAD (8, 12, 15) 27

SALADE EXOTIQUE DE PASTÈQUE

Cucumber, pomegranate, arugula, coconut, cashews, mint, passion fruit, lime-ginger dressing
Concombre, grenade, roquette, noix de coco, noix de cajou, menthe, fruit de la passion, vinaigrette citron vert-gingembre

RAW TUNA POKE BOWL (4, 6, 11, 12) 32

POKE BOWL AU THON CRU

Rice and quinoa mix, avocado, edamame, carrots, cucumber, wakame, pickled cabbage, radish, sesame-coconut-soy dressing
Mélange de riz et quinoa, avocat, edamame, carottes, concombre, wakamé, chou mariné, radis, vinaigrette sésame, noix de coco et soja

POWER BOWL (10, 11, 12, 13, 15) 26

Hummus, spinach, cherry tomatoes, cucumber, pomegranate, falafel, curry roasted cauliflower lemon-tahini dressing
Houmous, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, grenade, falafel, choux fleur rôti au curry, vinaigrette citron-tahini

SANDWICHES & CO (side of your choice)

SNACKING (accompagnement au choix)

CLASSIC LA SAMANNA BURGER (1, 3, 7, 9, 12) 32

LE BURGER CLASSIQUE LA SAMANNA

Black Angus beef, secret sauce, lettuce, tomatoes, pickles, confit onions, bacon, cheddar
Boeuf Black Angus, sauce secrète, salade verte, tomates, cornichons, oignons confits, bacon, cheddar



PLANT-BASED BURGER (1, 12, 15) 32

BURGER VEGAN

Plant based patty, lettuce, avocado, tomatoes, confit onions, pickles

Préparation végane, salade verte, avocat, tomates, oignons confits, cornichons

GRILLED PORTOBELLO BURGER (1, 3, 7, 9, 12) 29

BURGER AU CHAMPIGNON PORTOBELLO

Portobello mushroom, brie cheese, confit onions, lettuce, truffle mayonnaise

Champignon Portobello, brie, oignons confits,

LAPLAJ BRUSCHETTA (1, 7, 12) 35

BRUSCHETTA DE LAPLAJ

Basil cream, prosciutto di Parma, Kalamata olives, marinated tomatoes, burrata, shaved Grana Padano, balsamic glaze, grilled sourdough

Crème de basilic, jambon de Parme, olives Kalamata, tomates marinées, burrata, copeaux de Grana Padano, crème de balsamique, pain au levain grillé

THE ULTIMATE VEGGIE SANDWICH (1, 12, 13, 15) 28

L'ULTIME SANDWICH VEGGIE

Open faced sourdough, hummus, avocado, grilled vegetables, arugula, balsamic, olive oil

Pain au levain, houmous, avocat, légumes grillés, roquette, vinaigre balsamique, huile d'olive

TACO BAR (1, 4, 12) 28

TACOS

Soft wheat tortillas, Mexican salsa, onions, guacamole with your choice of: Chipotle BBQ pork, Adobo chicken or citrus mahi-mahi

Tortilla de blé, salsa mexicaine, guacamole avec votre choix de : porc Chipotle, poulet Adobo ou mahi-mahi aux agrumes

THE "FABU-LAS" CLUB (1, 3, 9, 12) 27

LE CLUB SANDWICH

Jerk chicken breast, smashed avocado, bacon, lettuce, tomatoes, Chipotle-egg salad

Suprême de volaille Jerk, avocat, bacon, salade verte, tomates, salade d'œufs Chipotle

FROM THE GRILL

AU GRILL

Includes 1 side dish of your choice

Chaque plat inclut 1 accompagnement de votre choix

CITRUS MARINATED LOCAL CATCH (3, 4, 12) 35

PÊCHE DU JOUR MARINÉE AUX AGRUMES

Vegetable Escabeche, curried tartare sauce

Escabèche de légumes, sauce tartare au curry

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM (3, 7, 12) 24

CHAMPIGNON PORTOBELLO GRILLÉ

Confit onions, balsamic marinade, pistachio pesto

Oignons confit, marinade au vinaigre balsamique, pesto à la pistache

GRILLED PRAWNS "PIL-PIL STYLE" (2, 12) 55

GAMBAS GRILLÉES FAÇON PIL-PIL

Garlic, smoked paprika, parsley, olive oil

Ail, paprika fumé, persil, huile d'olive

SEARED TUNA (4, 6, 12) 39

MI-CUIT DE THON

Lemon-teriyaki glaze, exotic salsa

Glaçage citron-teriyaki, salsa exotique

BLACK ANGUS RIB-EYE 10 OZ (12) 52

ENTRECÔTE DE BLACK ANGUS 280 GR

Chimichurri sauce, candied garlic

Sauce Chimichurri, ail mariné

FREE-RANGE SATAY STYLE BONE-IN CHICKEN BREAST (1, 5, 6, 8, 12, 13) 32

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FERMIÈRE

FAÇON SATAY

Peanut sauce, citrus, cilantro

Sauce aux cacahuètes, agrumes, coriandre

SIDES 8

ACCOMPAGNEMENTS

Creole rice (15)

Riz Créole

French fries (12, 15)

Frites

Sweet potato fries (12, 15)

Frites de patate douce

Grilled vegetables (12, 15)

Légumes grillés

Coleslaw (3, 9, 12)

Salade de chou blanc et carottes

Green salad (10, 12, 15)

Salade verte

Quinoa salad (12, 15)

Salade de quinoa

DESSERTS

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE (3, 7, 8, 12) 17

BROWNIE AU CHOCOLAT

Vanilla ice cream, caramel sauce

Glace vanille, sauce au caramel

EXOTIC ICE CREAM NOUGAT (8, 15) 19

NOUGAT GLACÉ EXOTIQUE

Vegan ice cream, fresh tropical fruits, caramelized nuts

Glace végan, fruits frais exotique, noix caramélisées

THE BOUNTY (3, 7, 12) 15

LE BOUNTY

Chocolate covered frozen coconut parfait

Parfait glacé de coco, coque chocolat Valrhona

TROPICAL FRUIT PLATE (15) 19

ASSIETTE DE FRUITS TROPICAUX

Passion fruit, mango coulis

Fruit de la passion, coulis à la mangue

SELECTION OF ARTISANAL SORBETS (1, 15) 5

AND ICE CREAMS (3,7,12) **BY THE SCOOP**

SÉLECTION DE SORBETS ARTISANAUX

ET CRÈMES GLACÉES, LA BOULE

PASTRY CHEF'S DELIGHT (3, 5, 7, 8, 12) 26

LA CRÉATION D'ERWAN, CHEF PÂTISSIER

FOOD ALLERGY INFORMATION

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

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.

INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Certains plats et boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes désignés par le règlement UE n°1169/2011.

LES ALLERGÈNES ET PRODUITS DÉSIGNÉS SONT :

(1) Céréales contenant du gluten, (2) Crustacés, (3) Œufs, (4) Poisson, (5) Cacahuètes, (6) Soja, (7) Lait, (8) Noix, (9) Céleri, (10) Moutarde, (11) Graines de sésame, (12) Dioxyde de soufre et sulfites, (13) Haricots de lupin, (14) Mollusques, (15) Convient aux végétaliens.

Tous les tarifs sont indiqués en USD - 4% TGCA inclus