



le Pitaya
FINE CUISINE



Bienvenue au Restaurant le Pitaya où chaque plat est une invitation à un voyage culinaire

Notre Chef et son équipe vous propose une cuisine raffinée et innovante, en mettant à l'honneur la richesse des produits de la Martinique.

Nous espérons que vous apprécierez cette expérience gastronomique autant que nous avons pris plaisir à la créer.



Certains produits locaux ont été délicatement sélectionnés pour sublimer les plats proposés, et sont à retrouver dans notre Boutique Kann d'Ô.



Welcome to the Pitaya restaurant, where every dish is an experience. Our Chef and its team offers you a sophisticated cuisine, inspired by the richness of Martinican products.

We wish you to enjoy this gastronomical experience, as much as you enjoy creating it.



Some of best local products used in this menu are available at the Hotel shop Kann d'Ô.

Bonne dégustation



Tous nos produits sont faits maison
All our dishes are homemade



Prix en Euros TTC
Prices in euros, tax included



Merci de nous indiquer vos restrictions alimentaires,
consultez sur demande le tableau des allergènes
Please indicate your dietary restrictions, list of allergens is
available upon request

Pour Commencer

To start

**GRAVELAX DE MARLIN, MARINADE ET CAMEL
HIBISCUS, VINAIGRETTE COMBAVA** 19

*Marlin gravelax, hibiscus marinade and caramel, combava
vinegrette*

TARTARE DE THON ROUGE 16
AGRUMES ET COCO

Red tuna tartare, citrus fruits and coconut

**FOIE GRAS MI-CUIT, FÈVE DE TONKA, COMPOTÉE
DE BANANE JAUNE, MIEL DE LA MARTINIQUE,
VINAIGRE BALSAMIQUE** 22

*Foie gras semi-cooked, tonka bean, banana jam local
honey, balsamic vinegar*

ENTRÉE DU JOUR 16

Starter of the day



Salades et Végé

Salads & Veggie

SALADE DE SAISON

18

Mâche, chou rouge, giraumon, suprêmes de pamplemousse, concombre, billes de melon, pickles d'oignons, papaye verte, ananas confits.

Season salad : Lamb's lettuce, red cabbage, giraumon, grapefruit supremes, cucumber, melon balls, onion pickles, green papaya, candied pineapple

VELOUTÉ DE PAPAYE, CRUMBLE DE TERRE DE CACAO, HUILE VERTE

16

Papaya velouté, cacao crumble, green oil

Mer

Sea

MI-CUIT DE THON, CRÈME DE PIMENT VÉGÉTARIEN, CRUMBLE D'AROMATES, RISOTTO AU CURCUMA

24

Semi-cooked tuna, vegetarian chilli cream, aromatic crumble, curcuma risotto

LOUP DES CARAÏBES, ESPUMA MORINGA DU JARDIN, SPAGHETTI DE PAPAYE CONFITE

28

Caribbean sea bass, garden moringa espuma, papaya spaghetti

FILET DE PERROQUET, SAUCE VANILLÉE, LENTILLES CORAIL, BANANE JAUNE

26

Parrot filet, vanilla sauce, coral lentils, yellow banana

1/2 LANGOUSTE RÔTIE, POÊLÉE DE LÉGUMES PÉYI AU COLOMBO, SAUCE ACIDULÉE AU CITRON VERT

39

Half roasted lobster, pan-fried peyi vegetables with colombo, with a tangy lime sauce

RETOUR DE PÊCHE

24

Catch of the day

- FILET DE BOEUF À LA PLANCHA, SAUCE FOIE GRAS, ÉCRASÉ D'IGNAME AU LAIT DE COCO** 36
Grilled beef filet, foie gras sauce, mashed yam with coconut milk
- MIGNON DE PORC, ANANAS RÔTI, JUS COURT AU MIEL, GRATIN DE FRUIT À PAIN** 26
Pork lamb, roasted pineapple, short honey juice, breadfruit gratin
- L'ENTRECÔTE DU BOUCHER, FRITES MAISON BEURRE CRÉOLE** 32
The Butcher's rib steak, homemade french fries, creole butter
- SUPREME DE VOLAILLE FARCIE À LA CRÉOLE, JUS TAMARIN ET DÉCLINAISON DE GIRAUMON** 24
Chicken supreme, yam pakala mousseline with truffle oil and its rum juice
- MAGRET DE CANARD RÔTI SUR PEAU, DAUPHINOIS DE PATATATES DOUCES, SAUCE ANANAS ET CITRON VERT** 34
Duck magret, sweet potatoes gratin, pineapple and lime sauce
- VIANDE DU JOUR** 24
Meat suggestion of the day



Desserts

Desserts

BABA AU RHUM VIEUX, ANANAS CARAMÉLISÉ, CHANTILLY VANILLÉE	12
<i>Rum baba with old rum, caramelised pineapple, vanilla whipped cream</i>	
MI-CUIT CHOCOLAT NOIR AU PIMENT VÉGÉTARIEN INSERT CHOCOLAT BLANC	12
<i>Molten chocolate cake, vegetarian chilli and white chocolate</i>	
 CRÈME BRULÉE À L'ORANGE CONFITE, PARFUMÉE AU SCHRUBB, CONFITURE D'ORANGE	12
<i>Crème brûlée with candied orange, flavoured with Schrubb, orange jam</i>	
 AUTOUR DU CITRON, TUILE AU MIEL PÉYI	12
<i>Around the lemon, local honey tuile</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, SORBET PEYI	12
<i>Fresh fruits with local sorbet</i>	
LE GOURMAND DE MIGNARDISES	12
Café ou Thé - Coffee or Tea	17
Rhum blanc ou Rhum vieux - White rum or Old rum	24
Champagne - Champagne	
DESSERT DU JOUR	12
<i>Dessert of the day</i>	

Menu «Ti Manmay»

17

Jusqu'à 12 ans - Kids menu under 12 years



CROUSTILLANT DE POULET

(légumes ou frites ou riz)

Crispy chicken

(vegetables or french fries or rice)

ou



RETOUR DE PÊCHE, SAUCE

TARTARE (légumes ou frites ou riz)

Catch of the day, tartar sauce

(vegetables or french fries or rice)



MAC & CHEESE

Mac & Cheese

ou

Dessert

BROWNIE AU CHOCOLAT

Chocolate brownie

ou

2 BOULES DE GLACE

Ice cream

Boisson

JUS DE FRUIT ou SIROP A L'EAU

Fruit juice or water syrup



Eaux

Waters

EAU FILTRÉE plate ou gazeuze <i>Filtered water - still or sparkling water</i>	3
CHANFLOR 1L	6
DIDIER 50cl	4,50
DIDIER 75cl	6

Les Bulles

Bubbling drinks and Champagne


L'AURORE Rhum vieux, jus de citron vert, miel, Champagne <i>Old rum, lime, honey and Champagne</i>	15
APEROL SPRITZ Apérol, prosecco, eau gazeuse <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	12
KIR ROYAL PEYI Champagne, sirop d'hibiscus maison <i>Champagne, hibiscus syrup</i>	15
ROYAL MOJITO Rhum cubain, menthe fraîche, citron, sucre, Champagne <i>Cuban rum, mint, lime, cane sugar, Champagne</i>	18



PROSECCO ZONIN BRUT	35	10
PROSECCO ZONIN ROSÉ	48	
PIERRE BOUTET BRUT	85	13
LAURENT PERRIER BRUT	105	
LAURENT PERRIER ROSÉ	145	
LAURENT PERRIER BLANC DE BLANC	175	
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	145	
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	165	
RUINART BRUT	185	
RUINART BLANC DE BLANC	235	



Vins Blancs

White Wines

		
CHARDONNAY DOMAINE TARIQUET	39	8
SAUVIGNON DOMAINE TARIQUET	39	8
CHÂTEAU LOUPIAC GAUDIET	49	10
SANCERRE BLANC LES VIEILLES VIGNES	89	14
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT PROSPER MAUFOUX - 2020	82	
BOURGOGNE ALIGOTÉ J.DROUHIN - 2021	59	
ALSACE BESTHEIM RIESLING - 2019	49	
POUILLY FUMÉ COTEAUX DES GIRARMES - 2019	69	
POUILLÉ FUISSÉ J.DROUHIN - 2019	99	
CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY - 2020	79	

Vins Rouges



Red Wines

		
LOUP DANS LA BERGERIE LANGUEDOC ROUSSILLON - 2020	39	8
SAINT NICOLAS DE BOURGUEUIL LES CHARMANTES - 2020	45	9
BROUILLY DOMAINE PIRON - 2018	52	10
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUIT - 2020	82	13
GIVRY PROSPER MAUFOUX - 2020	95	
SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU HAUT ST BRICE - 2016	75	
SAINT ESTÈPHE LA CROIX BONIS - 2016	89	
LALANDE DE POMEROL VIEILLES FORGES - 2020	79	
MARGAUX MARQUIS DE MONS - 2015	95	

*Les millésimes des vins peuvent être soumis à changement
en fonction de l'approvisionnement.*

Vins Rosés

Rosé Wines

		
CÔTES DE GASCOGNE FUMÉES BLANCHES - 2019	39	8
CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE - 2021	48	9
CÔTES DE PROVENCE LA NAVICELLE BIO - 2021	45	
CÔTES DE PROVENCE EMOTION CHÂTEAU DE BERNE - 2021	52	
CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE - 2021	72	

Les Cocktails Signatures

Signature Cocktails

BLISS	14
Vodka, crème de framboise, citron vert, jus de canneberge, feuille de menthe. <i>Vodka, raspberry cream, lime, cranberry juice, mint</i>	
MADELEINE	14
Amaretto, cointreau, jus d'ananas. <i>Amaretto, cointreau, pineapple juice</i>	
PRINCESSE DES ILES	14
Rhum vieux, jus de pomme, sirop de grozey. <i>Old rum, apple juice, grozey syrup</i>	
PINA BASILICA	14
Rhum blanc, ananas frais, jus d'ananas, basilic frais, sirop de canne. <i>White rum, fresh pineapple, pineapple juice, fresh basil, cane syrup</i>	
BLUE MAGIC	14
Crème de pêche, curaçao, sirop de gingembre, Prosecco. <i>Peach cream, curaçao, ginger syrup, Prosecco</i>	
COCKTAIL DE LA SEMAINE	14
<i>Cocktail of the week</i>	

Envie d'un cocktail sur mesure ?

Nos barmans sauront vous proposer une création rien que pour vous. Ask our bar team to create a unique drink for you !

COCKTAIL AVEC ALCOOL Alcoholic	15
COCKTAIL AVEC CHAMPAGNE With champagne	19
COCKTAIL SANS ALCOOL Non-alcoholic	10

Les Presques Classiques Nearly Classics Drinks

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.
Nous vous proposons de les redécouvrir ... avec une touche antillaise !
Every classics are available on request. Rediscover them with our exclusive creole touch !

MOJITO PASSION 12

Rhum vieux , menthe fraîche, sucre de canne, perrier, fruit de la passion frais. *Old rum, fresh mint, cane sugar, fresh passion fruit, sparkling water.*

DAIKIRINELLE 12

Rhum blanc, sirop de canne infusé à la citronnelle du jardin, citron vert.
Old rum, lemongrass cane syrup, lime.

PLANTEUR PAGERIE 10

Rhum Blanc, Rhum vieux, mix de fruits tropicaux, sirop de grenadine, cannelle, vanille. *White rum, old rum, tropical fruits juice, grenadine, cinnamon, vanilla.*

VANILLA COLADA 12

Rhum blanc, Rhum vieux, fruits frais (ananas ou banane), crème de coco, extrait de vanille. *White rum, old rum, fresh fruits (pineapple or banana), coconut cream, vanilla*

MADARITA FROZEN 12

Tequila, shrubb, citron vert.
Tequila, creole orange liquor, lime

GIN'GER FIZZ 12

Gin, miel infusé au gingembre, citron vert, tonic.
Gin, ginger infused honey, lime, tonic water

CAÏPIRINHA 12

Cachaça, citron vert, sucre de canne.
(option passion ou option fruits rouges + 2€)
*Cachaça, lime, cane sugar
(option passion fruit or red berries + 2€)*

BOMB ON THE BEACH 12

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de canneberge, sirop de piment.
Vodka, peach liquor, orange juice, cranberry juice, chili syrup

MAÏ-THAÏ 12

Rhum blanc, Rhum vieux, triple sec, jus de citron, sirop de canne, sirop d'orgeat.
White rum, old rum, triple sec, orange liquor, lime, cane syrup, orgeat syrup



SPICY MULE 12

Rhum blanc ou vodka, ginger beer, sirop de piment, jus de citron vert
White rum or Vodka, ginger beer, chilli syrup, lime syrup

Les Mocktails

Non-Alcoholic Drinks



FRAICHEUR DES ÎLES

9

Fruit de la passion frais, citron vert, sirop de groseyle péyi, eau de coco. *Fresh passion fruit, lime, local red currant syrup, coconut water.*

QUE DU BONHEUR

9

Ananas et melon frais, menthe fraîche, citron vert, jus de goyave, crème de coco. *Pineapple, melon, fresh mint, lime, guava juice, coconut cream.*

DOUDOU

8

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de goyave, trait de grenadine. *Orange juice, pineapple juice, guava juice, grenadine drop*

VIRGIN MOJITO

9

Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuze. *Fresh mint, cane sugar, lime, sparkling water.*

VIRGIN PINA COLADA

9

Jus d'ananas, crème de coco, extrait de vanille
Pineapple juice, coconut cream, vanilla extract

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS

9

Jus de fruits de saison mixés
Mixed seasonal fruits juice



PIMENT DOUX

10

Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de gingembre, sirop de piment, citron vert
Guava juice, pineapple juice, ginger syrup, chili syrup, lime



HIBISCUS SUNSET

10

Jus d'hibiscus, jus d'orange, sirop de canne, sirop de piment, jus de citron. *Hibiscus juice, orange juice, cane syrup, chili syrup, lemon juice*



Nos Rafraîchissements

Cooling Drinks



BÈL PÉYI

6

Jus d'hibiscus infusé à la cannelle, citron vert, sirop de grosey péyi, pointe d'agrumes. *Hibiscus juice infused with cinnamon, lime, local red currant syrup, citrus fruits.*

BOOST PÉYI

6

Aloé, citron vert, sirop de maracudja péyi, jus d'ananas. *Aloe, lime, maracudja peyi syrup, pineapple juice.*

JARDIN PÉYI

6

Sirop d'atoumo, infusion citronnelle et cannelle, citron vert, aloé. *Atoumo syrup, lemon and cinnamon infusion, lime, aloe .*



JUS DE FRUITS - Fruit juices

4,5

Orange, ananas, goyave, passion, mangue, pomme, cranberry

SODAS

5

Coca Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Orangina, Schweppes

SODAS PREMIUM

5,5

Tonic water, ginger beer



QV TROPICAL 33cl

6

Tamarin, maracudja



Apéritifs

CAMPARI, APÉROL	8
PORTO CRUZ Blanc, rouge, rosé.	8
RICARD	7
MARTINI Bianco, rosso, extra dry.	7

Punchs

EXOTIQUE - Exotic fruits
ANANAS - Pineapple
GOYAVE - Guava
GROSEY PÉYI - Local redcurrant



Bières

Selection of Beers

Bouteille - Bottled			
LORRAINE	Martinique	33cl	7
BAM	Martinique	33cl	7
DESPERADOS, DESPERADOS RED	Belgique	33cl	7
CARIB	Trinidad	33cl	7
Pression - Draft			
LEFFE BLONDE		33cl	7
		50cl	9
HOEGAARDEN BLANCHE		33cl	7
		50cl	9

Vodkas

ABSOLUT	8
GREY GOOSE	10

Gins

GIBSON	8
BOMBAY SAPPHIRE	10

Tequilas

SAN LUIS	8
PATRÒN SILVER	12
PATRÒN ANEJO	15

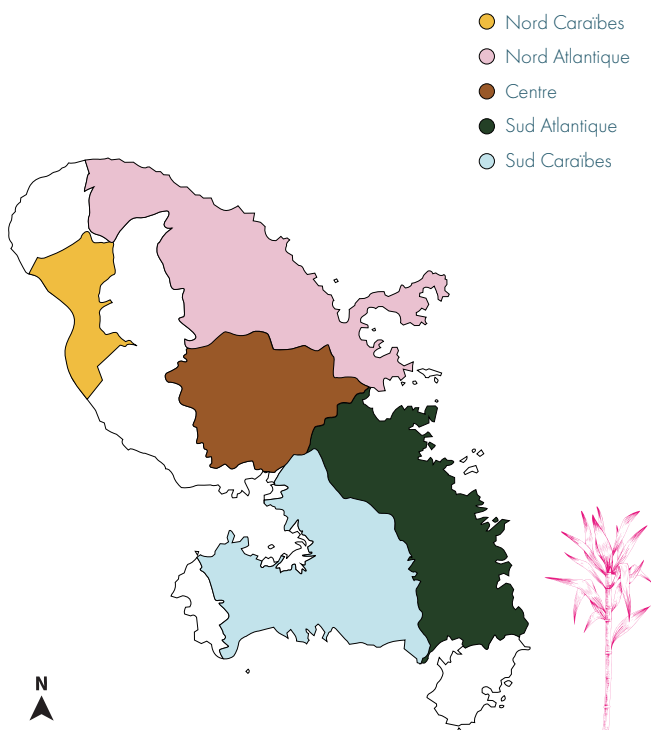
Whiskys

CHIVAS RÉGAL 18 ANS	14
GLENMORANGIE	16
AIKAN	18
JACK DANIEL'S	10
FOUR ROSE'S	12
DEVERON	18

Digestifs

GET 27	8
COGNAC HENNESSY VS	18
ARMAGNAC GET 27	8

Nos Rhums



Rhums Blancs

● JM - 50°	6
● St. James Fleur de Canne	6
● Neisson Blanc 50°	6
	Bio 52,5° 7
● A1710 Diamond Rock	7
● Clément Canne Bleue	7
● Trois Rivières Cuvée de l'Océan	8
● Bally	6
● HSE Cuvée 2018	9

Rhums Vieux

● JM JM VSOP	9
	JM extra vieux 15
● St. James 12 ans d'âge	14
	Excellence 10
	XO 14
● Bally 2003	18
● Clément VO	8
	10 ans Prestige 10
	Carafe Homère 20
● Trois Rivières Triple Millésime	12
● HSE Black Sheriff	7
	XO 15

Boissons Chaudes

Hot Drinks

EXPRESSO - Single espresso	3,5
CAFÉ ALLONGÉ - Long coffee	4
NOISETTE	4
MACCHIATO	5
CAPPUCCINO - Cappucino	5
LATTE	4
DÉCAFÉINÉ	3,5
SÉLECTION DE THÉS - Selection of teas	5



Infusion

Demandez notre sélection d'infusions du moment, et découvrez les bienfaits des plantes de la Martinique.

Ask for our infusion selection and discover the unique benefits and taste of local herbs.

INFUSION
Héritages des Îles

6



La Pagerie **** - Tropical Garden Hotel

Pointe du Bout

97229 Les Trois Ilets

05 96 66 61 54

www.restaurant-lepitaya.com

05 96 66 05 30

www.hotel-lapagerie.com