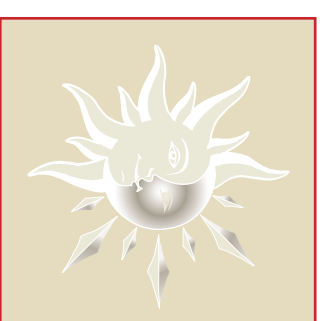


Menu

*Drapeurs
des pays du Sud
et des Îles*



Sal é Luna

Mont Vernon, 97150 Saint-Martin F.W.I.

Tél. : 05 90 29 08 56

solelunarestaurant.com

mochristian@wanadoo.fr

Appetizers



- Mesclun de Californie**, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique
Mix of baby lettuces, shaved parmesan cheese, extra virgin olive oil and balsamic vinegar 10 €
- Bisque de langouste** en croûte
Lobster bisque topped with puff pastry and almonds 12 €
- Nems de lotte**, noix de cajou, curry rouge, menthe et salade d'algues
Monkfish rolls, pecan nuts, red curry, mint leaves with seaweed salad, sweet and sour sauce 14 €
- Carpaccio de thon au curry**, citron, soja, oignons rouges, huile d'olive, curry rouge et wakame
Tuna carpaccio, red curry, lime, soja sauce olive oil, red onions and wakame 14 €
- Feuillantine de légumes fondants**, pesto, tapenade et gratinée au chèvre
Puff pastry of baby vegetables, sautéed with pesto and topped with goat cheese and tapenade 13 €
- Mojito de crabe**, chair de crabe en salade d'herbes et menthe
Crab mojito cocktail, crab meat, mint leaves, celeri, fresh spinach and cucumber 18 €

Sciafoni a la Sol e Luna



- Fricassée de conshiglioni** bien épicée, aux palourdes, moules, gambas et st jacques
Fresh conshiglioni pastas with clams, mussels, shrimps, sea scallops, garlic spicy marinara sauce 26 €

Main Courses



- Thon cuit** sashimi bok choi et endives braisées, sauce arabiatta et soja
Yellowfin tuna steak cooked rare, arabiatta and soja sauce with braised bok choi and belgian endives 24 €
- Loup chilien** et petits légumes sautés, sauce mangue-gingembre
Chilian seabass with mango ginger sauce, baby vegetables sautéed 26 €
- Gambas et St Jacques flambées**, risotto aux algues, légumes verts et sauce safranée épicée
Jumbo shrimps and sea scallops flamed, seaweed risotto, leeks, spinach sautéed and spicy lobster sauce 28 €
- Filet de boeuf angus flambé**, sauce au poivre, purée de charlottes
Beef tenderloin angus flamed with cognac pepper cream sauce, potato puree 29 €
- Grand raviolo de ris de veau** braisés au foie gras crème de shitake et morilles
Open raviolo of veal sweetbreads foie gras, shitake morel sauce 24 €
- Mignon de veau** aux cèpes et ravioli d'épinard, crème de shitake et morilles
Veal tenderloin medallions, shitake and morel sauce and spinach dried tomatoes ravioli 28 €



Desserts
Delicious Dessert Creations
Ask to our Server

Chef Christian