



G A L A N G A

F I S H B A R

MENU "AFRI-K"

Entrées 14

JIWOMON, CAVIAR EK PENJA

Giraumon grillé, Caviar d'aubergine fumée au bois d'inde, Crumble de manioc au poivre de penja, Coulis d'oignon péyi

PWASON BRAISÉ

Tacos au colombo, Poisson Braisé, Banane jaune panée, Sauce N'torolo, Jeunes pousses, Tomates

Plats 28

BLAFF

Tartare de poisson du jour, Crème de Blaff, Huile Chardon béni, Pont neuf Patate douce, Mayonnaise Piment végétarien

BROCHETTE DE POISSON EK DACHINE JOLLOF

Brochette de poisson du jour mariné aux épices Suya, Chutney Abrico Péyi, Coulis Rimèd razié, Dachine cuit au bouillon Jollof

Desserts 12

KAKAO ET BANANE JAUNE

Espuma Banane, Tuile à l'Odika, Banana bread, Banane rôtie, Crumble cacao, Glace vanille, Ganache chocolat

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON ET BAIE DE SELIM

Meringue, Gel maracudja, Brunoise de fruit et tuile à la baie de Selim, Crème diplomate Coco, Brisée

Au Galanga Fish bar, nous avons à coeur de valoriser le savoir faire et le terroir martiniquais avec créativité .

Nous travaillons en circuit court avec nos agriculteurs et marins pêcheurs locaux

pratiquant des techniques artisanales respectueuses de notre incroyable écosystème.

*N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances, allergies ou préférences alimentaires, nous adapterons notre menu pour vous

FORMULE DU MIDI



Entrée-Plat ou Plat-Dessert 38

Entrée-Plat-Dessert 43

POUR LE DÎNER

(JEUDI ET VENDREDI SOIR)



Un menu unique d'inspiration à l'aveugle en 5 temps vous est présenté par le Chef autour d'une thématique

Tarif 75 par personne

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

