



GALANGA

FISH BAR

MENU "VAKANS RIVÉ"

Entrées

ALÉ - VIRÉ GWADA

Bokit, Sauce BBQ Mangue, Poisson boucané à la bagasse, Mayo fumée, Pickles carotte et piment végétarien

MONTÉ LA RIVIÈ O

Déclinaison de Corossol en crémeux et lardons, Champignon, Banane jaune croustillante, Condiment roquette

Plats

DÉSANN FON LARION

Crudo de thon, Nage Tomate brûlée et Galanga, Condiment acidulé oignon péyi, Frites de Fruit à pain, Crème d'avocat

LA COUSINADE

Dorade grillée, Sauce de tête Grosey Péyi, Mousseline Patate douce, Salsa Courgette, Chips patate douce

Desserts

SOWBÈ KOKO

Déclinaison en textures de Coco, Basilic et Citron

FWI AN TOUT' SOSS

Tarte aux fruits de saison déstructurée

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



K' Bao

Brioche maison cuite
vapeur,
Poisson pané au manioc,
Banane jaune frite,
Sauce neg gwo siwo,
Pickles giraumon
Tarif : Solo 7 / Duo: 13

Frites de patates douces

6

