

GRAIN DE SEL
SAVEURS DE SALINE
Route de Saline



+33 6 18 08 07 66
graindeselsaline@gmail.com
[@graindeselstbarth](#)

SHARING



Accras de morue, sauce chien

Fried cod fritters, "sauce chien"

14

Boudins créoles, confiture de banane

Creole blood sausages, banana jam

12

Ravioles croustillantes de lambi

Crispy conch raviolis

16

Charcuterie de pêche locale, beurre thym péyi et orange

Local catch cold cut, local thyme and orange butter

15

Stracciatella, marmelade d'abricot péyi et focaccia grillée

Straciatella, local apricot marmalade and grilled focaccia

20

Rillettes de poisson local aux épices colombo

Local catch rillettes with colombo spices

16



CÔTÉ FROID

Crudo de thon, salsa verde, kiwi et jalapeños

Tuna crudo, salsa verde, kiwi and jalapeños

28

Ceviche de mahi, giraumon, maïs grillé, pickles de piment local et coriandre

Mahi ceviche, caribbean pumpkin, grilled corn, local chili pickles and cilantro

27

Gravlax de pêche locale en mosaïque, orange sanguine et basilic

Local catch gravlax mosaic, blood orange and basil

30

Tartare de thon, lait de coco, gingembre, cébette et sorbet mangue/piment

Tuna tartare, coconut milk, ginger, scallion & mango-chili sorbet

32

Burger de thon fumé, cream cheese citronnée, oeuf mollet, avocat et basilic

Smoked tuna burger, lemon cream cheese, soft-boiled egg, avocado and basil

29

SIDES

Salade de papaye verte, coriandre et cacahuètes

Green papaya salad, cilantro and peanuts

Riz coco

Coconut rice

Frites de pommes de terres ou de patates douces

Regular fries or Sweet potatoes fries



CÔTÉ CHAUD

Giraumon rôti,

salade d'herbes, quinoa aux agrumes & graines torréfiées

Roasted caribbean pumpkin, herbs salad, citrus quinoa & toasted seeds

26

Mi-cuit de thon 180gr,

vierge aux herbes du jardin

Seared local tuna, garden herbs vierge

41

Suprême de poulet fermier, cacahuètes & curry,

jus corsé et mousseline de patates douces

Free-range chicken supreme, peanuts & curry, rich jus and sweet potatoes mousseline

28

Filet de bœuf en croute de poivres caribbéens,

jus de viande au vin rouge & 4 épices, frites

Beef tenderloin crusted with Caribbean peppers, red wine and meat jus, fries

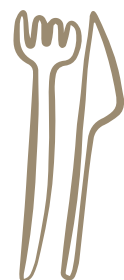
34

Pêche locale ikejime,

beurre blanc gingembre & riz coco

Local catch ikejime, ginger beurre blanc & coconut rice

32



DESSERTS

Mousse au chocolat Caraïbes,

sarasin grillé, caramel & fleur de sel

Caribbean chocolate mousse, toasted buckwheat, caramel & fleur de sel

12

Salade de fraises,

piment végétarien, gingembre, sorbet corossol et coriandre

Strawberries salad, vegetarian chili, ginger, soursop sorbet & cilantro

16

Dessert glacé artisanal,

miel & coco, granola croustillant & pulpe framboise

*Local honey ice cream & coconut sorbet, crunchy granola
and raspberry pulp*

14

Tarte tatin banane, glace vanille

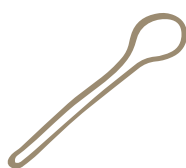
Banana tarte tatin, vanilla ice cream

11

Notre sélection de fromages, confiture de banane

Our cheeses selection, banana jam

14



COCKTAILS

Planteur Maison Bacardi Rum, fruits blend & island spices	12
Mojito Ananas & Basilic Bacardi Rum, Zion garden's basil, pineapple, lime	14
Piña Colada Corossol Bacardi Rum, soursop, coconut, pineapple	14
Spicy Margarita Maestro Dobel infused with local chili, orange liqueur	18
Caribbean diablo Tequila 1800, guavaberry, lime, ginger beer.	17
Basilic Pays Smash Tanqueray Gin, Zion garden's basil, lime	15
Expresso Martini gingembre Stoli vodka, coffee, coffee liqueur, ginger	16
Hibiscus pornstar Stoli vodka, passion fruit, vanilla and hibiscus syrup	15
Spritz Hibiscus Aperol or St-Germain, hibiscus, prosecco, sparkling water	15

MOCKTAILS



Nuage de Corossol

Soursop lemonade, lime, sugar, sparkling water

11

Virgin Mojito pineapple

Pineapple, lime, Zion garden's basil, sparkling water

11

Rouge des Îles

Hibiscus & verbena iced tea from Zion garden, lemon

12

ALCOOLS

Bières

Heineken **5** Carib **6** Corona **6**
Harmony, pression artisanale belge 25cl **8** 50cl **15**

Vodka

Stoli **10**
Greygoose **14**

Tequila

1800 blanco / reposado **12 / 13**
Casamigos blanco / reposado **15 / 16**
Maestro Dobel **18**

Gin

Tanqueray **10**
Hendricks **14**

Whisky

Red label **10**
Black label **14**
Woodford **16**
Maccalan 12 ans **25**

Rhum

Clément blanc / vieux **8/10**
3 rivières blanc / ambré **8/10**
Bacardi **10**
Mount Gay **10**
JM XO (Martinique) **20**
Braud & Quennesson (Martinique) **20**
Neisson vieux (Martinique) **30**
Trois Rivières VO Cuvée du Moulin (Martinique) **35**
Karibia (Marie Galante) **40**
Bielle brut de fut 2016 (Marie Galante) **45**
L'Equilibre by Montebello (Guadeloupe) **50**

Porto Andresen Tawny **10**
Calvados Coquerel Fine Pale **14**
Cognac D'Usse **16**

SOFTS

Acqua panna 1L, SanPellegrino 1L **6**
Coca, Coca 0, Sprite, Schweppes tonic, Oasis thé pêche
Jus de fruits : pomme, orange, fruit de la passion, ananas **5**



VINS BLANCS

Bourgogne

Coteaux Bourguignons, Pierre Ponnelle (Chardonnay) **verre : 10** - 45

Petit chablis, Domaine Durup (Chardonnay) **verre : 13** - 65

Pouilly-Fuissé, Domaine Gonon (Chardonnay) - 115

Chablis 1er cru "Vaillons", Domaine Fèvre (Chardonnay) - 170

Puligny Montrachet, Jean Chartron (Chardonnay) - 260

Loire

Sancerre, Domaine de la Tonnellerie (Sauvignon blanc) **verre : 12** - 60

Pouilly-fumé "La Moynerie", Michel Redde (Sauvignon blanc) - 80

Quincy, Villebois (Sauvignon blanc) - 95

Vouvray "Le Clos du Bourg", Huet (Chenin blanc) - 130

Sancerre "Satellite", Alphonse Mellot (Sauvignon blanc) - 240

Rhône

Marsanne "Les vins de Vienne" (Marsanne) **verre : 12** - 60

Saint-Joseph "Les Alexandrins" (Marsanne, Roussanne) - 90

Viognier, Piaugier (Viognier) - 110

Châteauneuf-du-Pape "Chante Cigale" (Grenache, Roussanne, Clairette) - 150

Condrieu "Les Caillets", Duclaux (Viognier) - 220

Italie

Pinot Grigio, Santa Margherita (Pinot Grigio) **verre : 10** - 45

Notre coup de

"Vallon des anges", Domaine de Valdicion (Vermentino dominant) - 60

ROSÉS

Rosés de Provence

Saint Roch "Les Vignes" (Grenache, Cinsault, Syrah) **verre : 10** - 40

"La Tourmaline" (Grenache, Cinsault, Syrah) - 55

Minuty Rosé et Or (Grenache dominant) **verre : 18** - 90

Minuty Rosé et Or (Grenache dominant) 1,5L - 190

Notre coup de

"Cuvée du Bâtonnier", Domaine de Valdicion (Vieux Grenache noir) - 50

VINS ROUGES

Bourgogne

Pinot noir "Les Cottes", (Pinot noir) **verre : 10** - 45
Hautes-côtes de Beaune, Regnaudot (Pinot noir) - 90
Chorey-lès-Beaune, Bichot (Pinot noir) - 130
Chambolle-Musigny, Bouchard Père & fils (Pinot noir) - 240

Sancerre Rouge "Le Rabault", Joseph Mellot (Pinot noir) - Loire - 80

Bordeaux

Bordeaux, Château Thomas Laurent (Merlot dominant) **verre : 10** - 40
Montagne Saint-Émilion, Château Teyssier (Merlot dominant) - 70
Margaux, "Les Hauts du Tertre" (Cabernet sauvignon & Merlot) - 110
Pauillac, Pichon Comtesse (Cabernet sauvignon dominant) - 260

Rhône

Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux (Syrah) **verre : 16** / 70
Châteauneuf-du-pape, Château la Nerthe (Grenache, Syrah,
Mourvèdre) - 170
Cornas, Domaine de Lorient (Syrah) - 210

Italie

Chianti Classico, Barone Ricasoli (Sangiovese) - 80

CHAMPAGNES

Gardet, Chigny les roses **verre : 18** - 90
Perrier-Jouët - 140
Ruinart Blanc de blanc - 290
Ruinart Blanc de blanc 1,5L - 620

Prosecco, Astoria **verre : 10** - 45

