



Le Grill

Les petits creux gourmands et les entrées / Appetizers and salads

**Terrine de foie gras de Saint Orcas (médaille d'or 2007), chutney de fruit exotique,
brioche et petite salade de haricots verts**

Duck liver terrine from Saint Orcas (gold medal 2007), tropical fruit chutney, toasted brioche,
green bean salad

Assiette Baie Longue

**Demi-langouste, pattes de crabe, crevettes, huîtres et saumon fumé, garniture et sauce
d'accompagnement**

Baie Longue Plate

Half lobster, king crab legs, shrimps, oysters and smoked salmon served with garniture and
sauce

Assiette de jambon Serrano, parmesan, salade de roquette et filet d'huile d'olive

Serrano ham plate, parmesan cheese, rocket salad, extra virgin olive oil

Assiette de saumon fumé, la ratte en salade

Norwegian smoked salmon plate, chives cream cheese, sliced onion, capers, toast Melba and
"ratte" potato salad

Escargots "à la Bourguignonne"

Snails with garlic butter

Gaspacho Andalou et son sorbet tomate

Andalousian gazpacho and its tomato sorbet

Coeur de romaine, sauce César maison,

Homemade Caesar salad, garlic croutons, parmesan crisp and house dressing

Nature / plain

Poulet / chicken breast

Crevettes / shrimp

Tomate, mozzarella buffalo, réduction de Balsamique, oignons et huile de pépins de raisin

Tomato and buffalo mozzarella, Balsamic réduction, onions relish and grape seed oil

La Samanna Salade niçoise

La Samanna Niçoise salad

Tourte au foie gras et pommes de la ferme de Jean Sarthe, salade au noix et Granny Smith

Tourte of duck foie gras & apples from Jean Sarthe Farm, walnut and green apple salad

Les plats / Main courses

Accompagnement au choix / Choice of garnish

Jeunes pousses de salade, Baby green salad / **Pomme de terre en robe des champs**, Baked potato / **Pomme frite**, French fries / **Légumes vapeur Steamed Vegetable** / Riz basmati, Basmati rice / Salade de chou et carotte, Cole slaw

Mahi-Mahi grillé et sauce créole

Grilled Mahi Mahi and Créole Sauce

Poêlée de crevettes aux épices de cajun, croquant de concombre au citron vert et crème d'herbes, mesclun

Pan seared Cajun shrimps, herbs cream and lime cucumber, mesclun

New York Steak grillé sur pierre de lave et beurre maître d'hôtel

Stone grill New York Steak and maître D' butter

Vivaneau des Caraïbes et vinaigrette créole

Caribbean Reef Snapper with Créole vinaigrette

Saumon poêlé, épinards et pesto

Pan seared fresh salmon with a spinach pesto sauce

Les burgers, pâtes & pizza... / Burgers, pasta & pizza...

Le Club Sandwich de La Samanna

Dinde, oeufs mayonnaise, tomate, laitue, bacon et fromage suisse sur pain brioché

La Samanna Club Sandwich

Turkey, eggs mayonnaise, tomato, lettuce, bacon and Swiss cheese on butter brioche

Hamburger or Cheeseburger

The La Samanna burger or Cheeseburger

Mahi Mahi Burger, laitue, tomate, oignons et vinaigrette maison

Grilled Mahi Mahi Burger, lettuce, tomato, onions with house vinaigrette

Pizza La Samanna,

Pepperoni, champignons, parmesan et mozzarella

La Samanna pizza,

Pepperoni, mushroom, parmesan and mozzarella

Linguini à la Méditerranéenne

Seafood steamed in white wine, garlic, parsley, served over lemon pepper linguini

Rigatoni à la ricotta et sauce tomate crémée

Rigatoni pasta toss with ricotta cheese in a creamy tomato sauce

Les Desserts / Desserts

Crème brûlée à la pistache

Pistaccio crème brûlée

Gâteau Opéra et sa sauce au café

“Opera” cake with coffee sauce

Mousse au chocolat, mousse exotique et minestrone de fruits en verrine

Chocolate fondant, exotica mousse and fruits cocktail