

Lunch Menu

STARTERS

Oasis Salad

Melting beetroot, honey-seared peaches, creamy Greek yogurt with a touch of paprika, black pepper candied walnuts on a bed of greens salads.

A balanced combination of sweetness and freshness.

Thai Shrimp Satay

Grilled shrimps with candied mango served with a tangy jalapeño and coconut sauce and a hint of parsley oil.

Accompanied with golden yuca and crispy plantain chips for a tropical crunch.

Caribbean Poke Bowl

Citruses and ponzu marinated tuna, served over jasmine rice, avocado, our house fried plantains, red cabbage, fresh cucumber, candied mango and spirals of carrot and celery. A tropical bite full of flavor and freshness.

Peruvian Fusion Ceviche

Local catch, marinated in citrus and leche de tigre, revived by crunchy red onion and candied mango; served with crispy yucca chips and plantain for an explosion of textures and flavors.

Nikkei Tuna Tartare

Fresh tuna in sweet chili and truffle oil with a vibrant touch of citrus, served on a bed of avocado and wasabi cream, presented with crunchy radishes and crispy yucca chips. This dish is a the perfect blend of contrasts and depth of flavors and textures.

Crispy Calamari

Baby calamari simmered in milk, cooked in a light gluten free tempura. Served with an exquisite Brazilian mustard sauce.

Alizé River Prawns

Served with a tropical pineapple and coconut sauce, delicately infused with mint and cilantro. Accompanied by a creamy splash of garlic and a refreshing house salad for the perfect balance of flavors

MAIN COURSE

14 Eggplant in the Garden 20

Tender charcoal-grilled eggplant, married with a leek, onion and red bellpepper fricassée, enhanced with a luxurious celery root cream, red wine and black butter reduction. Served with luxurious celery root cream and a tarragon green oil that elevates the dish to an unforgettable culinary experience.

16 Catch of the Day 36

Fresh local catch, grilled and accompanied by a reduced fish fumé sauce and coconut milk. Served with an exquisite fricassé of onion, leek, and aromatic herbs with pickled tomatoes for a dish that combines perfection and sophistication in every bite.

21 Charcoal Medallion 40

Tender beef medallion seared in its juices, accompanied by crispy nutmeg artichokes and a guavaberry sauce. Served with fries and house mayonnaise, this dish offers a lovely harmony of savory richness and subtle sweetness.

22 Duck Magret 35

Duck seared in aromatic butter and green pepper, enhanced with a red wine and truffle oil and lemongrass reduction. Served with rosemary sauteed potatoes and carrots.

20 Steakhouse Burger 24

Chef's special blend half-pound premier Burger, fresh lettuce, tomatoes, onions, supplemented by a garlic and pickles sauce spread over a freshly baked soft bun for a perfect bite.

24 Chef's Special Pasta of the day...

A special dish that changes daily to offer you new and delicious combinations. Don't miss out; it could be your new favorite.



Alizé



Menu du déjeuner

ENTRÉES

Salade Oasis

Betterave fondante et pêches poêlées au miel, accompagnées d'un yaourt grec au paprika, de noix confites au poivre noir et son mesclun. Une combinaison équilibrée de douceur et de fraîcheur.

Brochettes Thai

Crevettes grillées avec de la mangue confi servies avec une sauce à la noix de coco relevé au jalapeño et une touche d'huile persillé. Accompagnées avec chips de banane plantain et yuca dorées pour une touche tropical croustillante.

Poke Bowl des Caraïbes

Thon mariné au ponzu et citron, servi avec du riz au jasmin, avocat crémeux, plantain frit, chou rouge mariné, concombre frais, mangue confite et spirales croquantes de carotte et celeri. Une bouchée tropicale pleine de saveur et de fraîcheur.

Ceviche Péruvien

Pêche locale marinée aux agrumes et au leche de tigre, accompagnée d'oignons rouges croquants, et de billes de mangue confite. Servi avec des chips de manioc et plantain. Pour une explosion de textures et de saveurs.

Tartare de Thon façon Nikkei

Thon frais habillé d'une sauce sweet Chili à l'huile de truffe, avec une touche vibrante d'agrumes, et de radis croquants sur un délicat miroir de wasabi à l'avocat. Accompagnée de chips de manioc. Ce plat est une explosion de saveurs et de textures.

Calamars croustillants

Bébés calamars marinés dans du lait, enrobés d'une légère tempura sans gluten. Servis avec une exquise sauce moutarde brésilienne.

Alizé River Prawns

Servi avec une sauce tropical coco et ananas, délicatement infusé avec menthe et coriandre. Accompagné d'une touche crémeuse d'aile et une fraîche salade maison pour une balance parfaite de saveurs.

PLATS PRINCIPAUX

14 Aubergine du jardin 26

Tendre aubergine grillée au charbon, garnie d'une fricassée de poireaux, oignons et poivrons rouges, agrémentée d'une luxueuse crème au celeri-rave et réduction de vin rouge au beurre noir. Créant une sublime association culinaire inoubliable.

16 Poisson du jour 36

Pêche fraîche locale, grillée, accompagnée d'un fumet de poisson réduit au lait de coco. Servie avec une exquise fricassée d'oignons et de poireaux aux herbes aromatiques et de tomates marinées. Pour un plat qui allie perfection et sophistication à chaque bouchée.

27 Médaillon braisé au Charbon 40

Tendre médaillon de bœuf, accompagné d'artichauts croustillants à la muscade, d'une sauce guavaberry. Servi avec des frites maison, une sauce Béarnaise et une mayonnaise réinventée. Ce plat offre un mélange de saveurs à chaque bouchée.

27 Magret de Canard 38

Canard poêlé au beurre aromatique et poivre vert, accompagné de pommes de terre sautées au romarin et de carottes, réduction de vin rouge à l'huile de truffe et à la citronnelle. Un plat qui brille par ses saveurs et sa présentation élégante.

25 Steakhouse Burger 25

Burger premium de 250Gr, servi avec de la laitue fraîche, des tomates, des oignons marinés et une sauce spéciale à l'ail et aux cornichons. Le tout dans un petit pain brioché boulanger qui complète parfaitement chaque bouchée.

24 Les pâtes du jours, special du Chef...

Un plat spécial qui change quotidiennement pour vous proposer de nouvelles et délicieuses combinaisons. Ne manquez rien; cela pourrait être votre nouveau favori.



Alizé



Dinner Menu

STARTERS

Duck Liver 22

Silky duck liver wrapped in a light and creamy white chocolate mousse, accompanied by candied mango infused with smoked chillies, offering a hint of spice and a touch of rosemary. The exquisite balance of savory and sweet with a hint of spice.

Peruvian Fusion Ceviche 26

Local catch marinated in citrus with afro-tropical leche de tigre, enlivened by crunchy red onion and candied mango. served with crispy yucca and plantain for an explosion of textures and flavors.

Nikkei Tuna Tartare 24

Fresh tuna in sweet chili and truffle oil with a vibrant touch of citrus, served on a bed of creamy avocado and wasabi cream. Presented with crunchy radishes and crispy yucca chips, this dish is a refreshing blend of contrasts and depth.

Tenderloin Carpaccio 25

Seared in aromatic herbs and mustard, accompanied by a silky emulsion of capers and Parmesan cheese, topped with a drizzle of truffle oil and a delicate avocado aioli fused with sweet lime. A combination of sophisticated flavors.

Mushroom Tartlet 24

Argentine tartlet filled with mushrooms, served with vibrant chimichurri and fresh sprouts. An irresistible delight that combines traditional flavors with a gourmet twist.

Tempura Calamari 22

Baby calamari marinated in milk, enhanced with a light gluten-free tempura. Served with an exquisite Brazilian mustard sauce.

Tempura Brie 22

Brie Cheese in panko tempura, served with an exquisite salad of red fruits, wild blackberries and caramelized almonds.

MAIN COURSE

Roasted Pumpkin 28

Tender roasted pumpkin served with baby eggplant and candied walnuts, complimented by a delicate basil and fennel reduction, adding a refreshing herbal finish.

Catch of the Day 36

Fresh local catch, grilled and accompanied by a reduced fish fumé sauce and coconut milk. Served with an exquisite fricassé of onion, leek, aromatic herbs and pickled tomatoes for a sophisticated culinary experience.

Charcoal Medallion 38

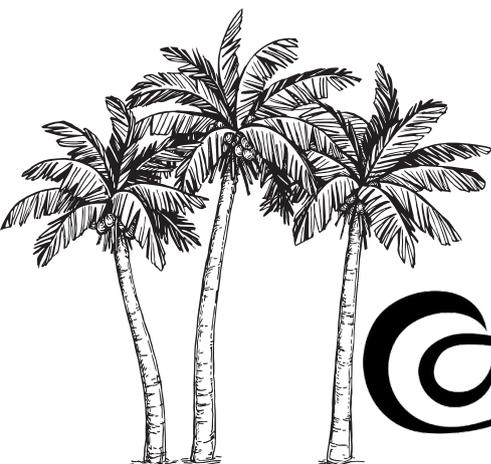
Tender medallion seared in its juices, accompanied by crispy artichokes and a guavaberry and nutmeg sauce. Served with fries and house mayonnaise, this dish offers a perfect blend of sophistication and flavor in every bite.

Duck Margret 38

Duck seared in aromatic butter and pepper, accompanied by rosemary sautéed potatoes, with a reduction of red wine, truffle oil, and lemongrass. A dish that shines with its sophisticated flavor and elegant presentation.

SXM Snapper 48

Boneless charcoal-grilled fish, marinated with aromatic herbs, accompanied by fresh salad, cassava, and crunchy plantain highlighting island flavors.



Alizé



Menu du dîner

ENTRÉES

Foie gras de Canard 22

Servi avec une mousse veloutée au chocolat blanc. Accompagné de mangue confite infusée de piments fumés, légèrement épicée et parfumée au romarin, complétant cette expérience culinaire.

Ceviche Fusion Péruvien 26

Pêche locale marinée aux agrumes avec lait de tigre afro-tropical, accompagnée d'oignon rouge croquant. Servi avec du manioc croustillant et du plantain pour une explosion de textures et de saveurs.

Tartare de thon façon Nikkei 24

Thon frais habillé de piment doux avec une touche vibrante d'agrumes, sur un lit d'avocat crémeux et de radis croquants dans un délicat miroir de wasabi. Rehaussé de manioc et du plantain croustillants, ce plat est une explosion de saveurs et de textures.

Carpaccio de filet mignon de boeuf 25

Poêlé dans des herbes aromatiques et de la moutarde, accompagné d'une émulsion soyeuse de câpres et de parmesan, surmonté d'un filet d'huile de truffe et d'un délicat aioli d'avocat fusionné avec du citron vert doux. Une combinaison de saveurs sophistiquées.

Tarte aux champignons 24

Empanada argentine cuite au four remplie de champignons, servie avec un chimichurri vibrant et des pousses fraîches. Un délice irrésistible qui allie les saveurs traditionnelles avec une touche gourmande.

Crispy Calamari 22

Bébés calamars marinés dans du lait, rehaussés d'un tempura léger sans gluten. Servi avec une exquisite sauce moutarde brésilienne pour une touche de sophistication.

Brie en tempura 22

Fromage de brie en tempura et panko, servie avec une exquisite salade de fruits rouges, de mures sauvages et d'amandes caramélisées.

PLATS PRINCIPAUX

Citrouille rôtie 28

Citrouille au four accompagnée de noix confites de baby aubergine et d'oignons rouges carbonisés dans une réduction de basilic et de fenouil avec de légères notes d'huile de truffe, créant une fusion spectaculaire.

Poisson du jour 36

Pêche fraîche locale, grillée et accompagnée d'une sauce fumée de poisson réduite et de lait de coco. Servi avec une exquisite fricassé d'oignons, de poireaux et d'herbes aromatiques avec des tomates marinées pour un plat qui allie perfection et sophistication à chaque bouchée.

Médailon au Charbon 38

Tendre médaillon saisi dans son jus, accompagné d'artichauts croustillants et d'une sauce goyave et muscade. Servi avec des frites et de la mayonnaise maison, ce plat offre un mélange parfait de sophistication et de saveur à chaque bouchée.

Magret de Canard 38

Canard poêlé au beurre aromatique et au poivre, accompagné de pommes de terre sautées au romarin, avec une réduction de vin rouge, huile de truffe et citronnelle. Un plat qui brille par sa saveur sophistiquée et sa présentation élégante.

Vivaneau SXM 48

Poisson désossé grillé au charbon de bois, mariné aux herbes aromatiques, accompagné de salade fraîche, de manioc et de plantain croquant mettant en valeur les saveurs des îles.



Alizé

