

FOR THE TABLE / A PARTAGER

Green chickpea hummus, thai basil 32
 Pine nut and harissa dip, dried apricot
 Smoky eggplant, tomato chutney, yogurt, mint
 Served with market vegetables and fresh pita
Hummus de pois chiche vert, basilic thaï
Harissa aux pignons de pins, abricots séchés
Caviar d'aubergine, chutney de tomates, yaourt, menthe
Accompagnés d'une assiette de légumes du marché

Watermelon & goat cheese salad, Crête olive oil 23
Cubes de pastèque et fromage de chèvre frais, huile d'olive de Crète

Crispy salmon sushi, chipotle emulsion & soy glaze 29
Sushis croustillants au saumon, mayonnaise au piment chipotle, sauce soja miel

Crispy calamari, basil, citrus chili dip 24
Calamars croustillants, basilic, émulsion citron épicée

APPETIZERS / ENTRÉES

Kale & broccoli salad, soft boiled egg and parmesan 28
Salade de chou frisé & brocoli, œuf bio cuit 6 minutes, croûtons et parmesan

Tomato, mango & avocado salad, jalapeño, basil, red wine vinegar and Crete olive oil 25
Salade de tomate, mangue, avocat, jalapeños et basilic
 vinaigre de vin rouge et huile d'olive de Crète

Local fish and pineapple ceviche, citrus, chili and cilantro 27
Ceviche de poisson pays et ananas, agrumes, piment rouge et coriandre

Classic Caesar salad, croutons & parmesan 22
Salade César, croûtons et parmesan

Add chicken 37
Supplément poulet

St-Barth lobster salad, avocado, tomato truffle vinaigrette, champagne dressing 45
Salade de langouste de St Barth, avocat, tomate vinaigrette truffe et soja
& beurre blanc au champagne

**SANDWICHES**

Grilled mahi-mahi burger, coleslaw, chipotle mayonnaise 36
 French fries
Burger de mahi-mahi, coleslaw, mayonnaise au piment chipotle et frites

Gruyère cheeseburger au jus, crunchy onions 36
 Dijon chili mayonnaise, French fries
Cheeseburger au gruyère, oignons frits, mayonnaise épicée, frites

PIZZAS

Black truffle & fontina cheese pizza 45
Pizza truffe noire & fontina

Tomato, mozzarella & basil pizza 26
Pizza sauce tomate, mozzarella & basilic

Spinach pizza, fontina, mozzarella, feta, herbs 28
Pizza épinards, fontina, mozzarella, fêta & fines herbes

Prosciutto San Daniele, three cheese & arugula pizza 30
Pizza jambon San Daniele, trois fromages & roquette

Spicy chorizo, broccoli & three cheese pizza 29
Pizza chorizo, brocolis & trois fromages

CAVIAR

Imperial Heritage caviar 50gr, warm blinis, crème fraîche, chives 180
Imperial Heritage caviar 50gr, blinis et crème fraîche, ciboulette

MAIN COURSE / PLATS

Sauteed local fish, mashed potatoes, bok choy, ginger vinaigrette 39
Filet de poisson pays, purée, bok choy et condiments asiatiques

Salmon, lemon and coconut emulsion, roasted carrots 39
Saumon, émulsion citron coco, carottes rôties

Dover sole Meunière, mashed potatoes 72
Traditionnelle sole Meunière et sa purée de pommes de terre

Parmesan crusted organic chicken, brocolis, lemon basil sauce 42
Poulet biologique en croûte de parmesan, brocolis, citronné au basilic

Grilled Beef filet, chimichurri sauce and lime (Side of your choice) 49
Filet de bœuf grillé, sauce chimichurri, citron vert (Garniture aux choix)

Penne pasta with tomato sauce, mozzarella parmesan & basil 35
Pâtes fraîches faites maison à la sauce tomate, mozzarella parmesan & basilic

Penne pasta with local lobster, tomato sauce & pickled chilies 44
Penne à la langouste locale, sauce tomate parfumée et piments marinés

SIDES / GARNITURES

Broccoli, pistachio, mint & chilies 12
Brocolis, pistaches, menthe et piments

Mesclun salad, truffle vinaigrette 12
Mesclun, vinaigrette truffe

Jasmine rice 10
Riz jasmin

French fries 10
Frites

Mashed potatoes 10
Purée de pommes de terre

DESSERTS

Açaï bowl : Coconut, banana, peanut butter and granola 15
Bol d'Açaï : Noix de coco, bananes, beurre de cacahuètes et granola

Salted caramel ice cream Sundae candied peanuts & popcorn, whipped cream, fudge sauce 17
Sundae au caramel, cacahuètes, popcorn, sauce chocolat et chantilly

Pannacotta à la vanille, fruits exotiques et glace mascarpone 18
Vanilla Pannacotta, exotic fruits, mascarpone icecream

Chocolate mille-feuille, chocolate cream, hazelnut praline and hazelnut ice cream 18
Mille-feuille chocolat, crème chocolat, praliné noisette et glace noisette

Fresh fruit plate 22
Assiette de fruits frais

Cookie plate 15
Assiette de cookies

Or ... just an Espresso Martini 18
Ou ... juste un Espresso Martini

HOMEMADE ICE CREAM / *GLACE MAISON*

Vanilla, salted caramel, mascarpone, lemon, milk chocolate 5/scoop
Vanille, caramel salé, mascarpone, citron, chocolat au lait 5/boule

HOMEMADE SORBET / *SORBET MAISON*

Exotic fruit, raspberry, dark chocolate, orange-coconut 5/scoop
Fruits exotiques, framboise, chocolat noir, orange-noix de coco 5/boule



Jean-Georges Vongerichten, world-class and just fabulous chef renowned for his healthy yet extra gourmet cuisine, endlessly works his magic within the Sand Bar's menu. He is involved in every culinary aspect of our project at Eden Rock – St Barths from concept and menu to design and plate decoration to staff leadership and training and more... His rules of thumb: generosity, warmth and sharing around the table.

Aux commandes du Sand Bar, le Chef étoilé Jean-Georges Vongerichten régale les gourmets en recherche de plaisirs sains. Le Master Chef est impliqué dans les moindres détails du restaurant de la conception jusqu'aux menus, en passant par la nouvelle décoration, la formation de nos Eden Rockers et bien plus encore... Ses mots d'ordres : générosité, convivialité et partage autour de la table.



FOOD & FUN
S A N D
BAR & LIBRARY
B A R
WITH JEAN-GEORGES