

The Delight

BISTRO

Reservation call NELLY :
(+1721) 523 26 72 // 06 90 40 18 75

open at 5pm



The Delight

FRENCH RESTAURANT

FRESH HOMEMADE AND ORGANIC CUISINE

Appetizers / Entrées

 Garden salad <i>Salade verte</i>	\$6/ ^{10,80} _{NAF}
Caesar salad romaine, croutons, parmesan cheese, anchovies <i>Salade César</i>	\$8/ ^{14,40} _{NAF}
French onions soup <i>Soupe à l'oignon</i>	\$12/ ^{21,60} _{NAF}
12 escargots garlic butter <i>12 escargots au beurre d'ail</i>	\$16/ ^{28,80} _{NAF}
Lobster bisque / Bisque de langouste	\$16/ ^{28,80} _{NAF}
Homemade « foie Gras » terrine <i>Foie Gras terrine maison</i>	\$20/ ^{36,00} _{NAF}



Salads (meal size) / Salades

Chicken Caesar salad <i>Salade César au poulet</i>	\$12/ ^{21,60} _{NAF}
Shrimp Caesar salad <i>Salade César aux crevettes</i>	\$14/ ^{25,20} _{NAF}
 Goat cheese salad garden salad, leeks, tomatoes, goat cheese & sautéed potatoes <i>Salade de chèvre chaud</i>	\$18/ ^{32,40} _{NAF}
Lobster salad citrus dressing <i>Salade de langouste aux agrumes</i>	\$28/ ^{50,40} _{NAF}



Pasta / Pâtes

 Mini Cheese Ravioli , creamy parmesan cheese sauce <i>Mini ravioles de Royan, à la crème de parmesan</i>	\$18/ ^{32,40} _{NAF}
Lobster fettuccini , lobster creamy sauce <i>Tagliatelles à la langouste et sa crème de langouste</i>	\$28/ ^{50,40} _{NAF}

Seafood / Poissons

“Moules marinières” in white wine and shallots creamy sauce & French fries <i>Moules marinières frites</i>	\$20/ ^{36,00} _{NAF}
Tuna tartar fresh ginger, sweet potatoes fries & salad <i>Tartare de thon au gingembre frais,</i> <i>salade mélangée et frites de patates douce</i>	\$24/ ^{43,20} _{NAF}
Shrimp Curry , coconut milk sauce, white rice (not spicy) <i>Crevettes au curry et lait de coco accompagné de son riz blanc</i>	\$25/ ^{45,00} _{NAF}
Grilled Mahi-Mahi filet passion fruit sauce grilled fresh vegetables <i>Filet de Mahi-Mahi grillé, sauce passion et légumes grillés</i>	\$26/ ^{46,80} _{NAF}
Tuna tataki sesame seeds crust, wasabi, candied ginger, & basil rice <i>Mi-cuit de thon en croûte de sésame et Wasabi,</i> <i>gingembre confit, riz blanc au basilic</i>	\$28/ ^{50,40} _{NAF}
Grilled whole Lobster , melted garlic butter, vegies and garlic sautéed potatoes <i>Langouste grillées à la persillade,</i> <i>légumes grillés et pommes sautées</i>	\$42/ ^{75,60} _{NAF}

Meat / Viandes

Grilled Chicken breast , mushrooms creamy sauce, mashed potatoes <i>Suprême de poulet grillé, sauce champignon et sa purée maison</i>	\$24/ ^{43,20} _{NAF}
Beef carpaccio parmesan cheese, basil, salad & sautéed potatoes <i>Carpaccio de boeuf, pommes sautées et salade</i>	\$23/ ^{41,40} _{NAF}
Seared “Foie Gras” , gingerbread, figues sauce, salad & sautéed potatoes <i>Foie gras poêlé, toast de pain d'épices, sauce figues,</i> <i>pommes sautées et salade</i>	\$28/ ^{50,40} _{NAF}
Grilled Duck breast , raspberry sauce, grilled vegies and sautéed potatoes <i>Emincé de magret de canard Landais,</i> <i>aux fruits rouges, pommes sautées</i>	\$31/ ^{55,80} _{NAF}
Braised Lamb Shank , grilled vegies and mashed potatoes <i>Souris d'agneau braisée, légumes grillés et purée maison</i>	\$32/ ^{57,60} _{NAF}
Grilled Ribeye steak (organic) 12 oz <i>Entrecôte grillée (bio) 350 gr</i>	\$36/ ^{64,80} _{NAF}
Grilled Ribeye steak (organic), 25 oz (for 2) <i>Entrecôte grillée (bio) 750 gr (pour 2)</i>	\$64/ ^{115,20} _{NAF}

Dessert

Scoop of Sorbet / Boule de sorbet Lime, passion fruit / Citron vert, passion	\$3/ ^{5,40} _{NAF}
Scoop of ice cream / Boule de glace Strawberry, vanilla, chocolate, Coffee, rum raisin / Fraise, vanille, chocolat, café, rhum raisin	\$3/ ^{5,40} _{NAF}
Champagne Sorbet / Granité au champagne	\$6/ ^{10,80} _{NAF}
Colonel Lemon sorbet and vodka	\$6/ ^{10,80} _{NAF}
Crème brûlée	\$7/ ^{12,60} _{NAF}
Delight Special / Coupe Delight Fresh strawberries and champagne sorbet <i>Fraises fraîches et son granité au champagne</i>	\$8/ ^{14,40} _{NAF}
Pineapple Carpaccio / Carpaccio d'ananas	\$8/ ^{14,40} _{NAF}
Molten chocolate cake / Moelleux au chocolat	\$10/ ^{18,00} _{NAF}
Warm apple tart & vanilla ice-cream <i>Tarte fine aux pommes, glace vanille</i>	\$10/ ^{18,00} _{NAF}
Profiteroles Puff pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce	\$12/ ^{21,60} _{NAF}
Banana split Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, fresh banana, chocolate sauce, whipped cream	\$12/ ^{21,60} _{NAF}



GLUTEN FREE WELCOME

We use only fresh and organic products. Nous utilisons uniquement des produits frais et Bio

Tapas corner - Tapas

VEGETARIAN TAPAS - VÉGÉTARIEN



Garlic Bread / pain à l'ail	\$5/ ^{9,00} _{NAF}
Patatas bravas & garlic mayonnaise <i>Pomme de terre sautées et aioli</i>	\$6/ ^{10,80} _{NAF}
Sweet potatoes french fries / Frites de patates douces	\$7/ ^{12,60} _{NAF}
Goat cheese Bruschetta / Tartine de chèvre chaud	\$8/ ^{14,40} _{NAF}
Deep fried camembert / Croquette de camembert	\$8/ ^{14,40} _{NAF}
Stuffed sweet peppers / Poivrons farcis à la Ricotta	\$10/ ^{18,00} _{NAF}
Roasted whole Camembert, honey & apple <i>Camembert entier rôti, pomme & miel</i>	\$12/ ^{21,60} _{NAF}

SEAFOOD TAPAS - FRUITS DE MER

Deep fried Crab meat ravioli / Ravioli frit au Crabe	
Sautéed shrimps garlic & parsley (7pcs) <i>Poêlée de crevette à la persillade</i>	
Deep fried Coconut shrimps (7pcs) <i>Beignet de crevettes à la noix de coco</i>	
Pan seared Sea scallops citrus sauce (4pcs) <i>Saint-Jacques au beurre d'agrumes</i>	
Lobster carpaccio marinated <i>Carpaccio de langouste marinée</i>	

MEAT TAPAS - VIANDE

6 « Escargot » garlic butter <i>6 Escargots au beurre d'ail</i>	\$8/ ^{14,40} _{NAF}
Chicken skewers (2pc) <i>Brochettes de poulet</i>	\$10/ ^{18,00} _{NAF}
Prosciutto platter <i>Planche de jambon de Bayonne</i>	\$12/ ^{21,60} _{NAF}
Duck carpaccio <i>Carpaccio de canard</i>	\$14/ ^{25,20} _{NAF}
«Foie Gras» Toast <i>Toast de terrine de foie gras</i>	\$14/ ^{25,20} _{NAF}