



Caribbean Grove

JAMAICAN CUISINE
& RUM BAR

Cold Starters – Entrées Froides

PRIORY STAMP & GO

Traditionally seasoned cod fish fritter, served with sorrel jam

Traditionnel beignet de morue, accompagné de confiture de roselle

CARIBBEAN GRILLED CHICKEN SALAD

Curry marinated chicken breast with red onion, tomatoes, lettuce, red cabbage, pineapple, yam fries and honey–lime dressing

Salade de poulet mariné au curry, oignon rouge, tomate, laitue, choux rouge, ananas, chip d'igname, sauce citron et miel

CRUNCHY SLAW

Freshly mixed garden vegetable, drizzled with a sweet tangy passion fruit vinaigrette and peanut drops

Mélange de légumes du jardin en vinaigrette aigre–douce au fruit de la passion et cacahouète

SHRIMPS PASTA SALAD

Stir fried shrimps, short pasta, bell pepper, green pepper, onion, ginger root, garlic and hibiscus vinaigrette

Salade de sauté de pâte aux crevettes, poivron, poivre vert et oignon, vinaigrette au gingembre, ail et fleur de hibiscus



Hot Starters – Entrées Chaudes

ST. MARY JAMAICAN BOAT

Fried green plantain pressed and topped with ackee and salt fish

Morue salée et akée servis sur croustillant de plantain frit

ST. ANN STYLE JERK CHICKEN ROLLS

Seasoned cassava bread escorted with a spicy pickled vegetable with the famous Scotch Bonnet pepper

Pain de manioc accompagné de conserve de légumes maison et son fameux piment Scotch Bonnet

VEGETARIAN PATTIES

Crunchy vegetable filled coconut and turmeric wheat flour bread turnover

Chausson de farine de blé et noix de coco au turmeric farci de légumes

CORN FRITTER

With sour cream and a hot jerk dressing

Beignet de maïs, accompagné de crème et de sauce jerk piquante



Soups – Soupes

PEPPERPOT SOUP

A traditional vegetable broth with breadfruit, yam, okra, callaloo, oxtail and beef ribs. Seasoned with cassava root juice “cassareep” and spice sauce

*Bouillon traditionnel à base de fruit d'arbre à pain, igname, gombo, calalou, queue et plat de côte de bœuf.
Assaisonnée de sauce “cassareep” aux épices et jus de manioc*

FISH TEA

A light, spicy and delicious fish broth in Caribbean and Jamaican cuisine, served with local vegetables, potatoes and green plantain

Léger et épicé bouillon de poisson de la cuisine des Caraïbes, garni de petits légumes, pommes de terre et plantain vert



Main Courses – Plats de Résistance

SLOW COOKED PORK RIBS, AGED RUM BBQ GLAZED

Cuban style, served with "moros con cristianos"
rice & beans, scorched sweet corn

*Plat de côte de porc braisé au vieux rhum façon cubaine,
accompagné de riz et haricots secs cuits ensemble et de maïs grillé*

CURRY SHRIMPS

In a curry, bell pepper and tomato sauce, served
with basmati and wild rice

*Crevettes en sauce curry au poivron et tomate,
garni de riz basmati et de riz sauvage*

XAMIACA JERK CHICKEN

Authentic Jamaican jerk, sides of wheat flour and corn fried
festival and cassava bammy

*Authentique poulet grillé jerk, garni de "festival" un beignet de farine
de blé et de maïs, et de bammy : petit pain de farine de manioc*

ESCOVITCH FISH

Nicely pickled vegetable and fish, island style

Poisson et légumes en escabèche, recette des îles


MAHI-MAHI FILET

Pineapple, roasted garlic mojo, Caribbean rice

Filet de daurade cory, ananas, sauce à l'ail rôti, riz façon Caraïbes

 These are vegan dishes
Plats vegans

 These are gluten free dishes
Plats sans gluten

 These are spicy dishes
Plats picants

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition.

La consommation de viandes, volailles, fruits de mer, poissons et oeufs crus ou peu cuits peut augmenter les risques de maladie transmise par les aliments, spécialement si vous avez une affection ou condition médicale.



Ital Vegetarian Cuisine *Cuisine Végétarienne ital*

FOOD APPROVED AND CELEBRATED BY THOSE IN THE RASTAFARI MOVEMENT. THE WORD DERIVES FROM THE ENGLISH WORD "VITAL", WITH THE INITIAL "V" REMOVED.

RÉGIME ALIMENTAIRE APPROUVÉ ET CONSACRÉ PAR LES ADEPTES DU MOUVEMENT RASTAFARI. LE MOT EST BASÉ SUR L'ANGLAIS VITAL, DONT LA PREMIÈRE CONSONNE EST ENLEVÉE.

RASTA PASTA

Specially selected garden vegetable, ackee, sautéed with natural palm oil and pasta

Pâte à l'huile de palme nature, akée et petits légumes

PLANTAIN & CALALOO

Fried green plantain pressed and topped with steamed callaloo

Plantain vert frit et pressé, couvert de feuilles de calalou à la vapeur

ITAL VEGETABLE

Local vegetable simmered in a spicy coconut-based sauce

Légumes de la région en sauce piquante à la noix de coco

VEGETABLE STEW PEAS

Selected vegetable simmered in a red peas stew

Ragoût de petits légumes et pois rouges

CURRY VEGETABLE

Selected vegetable slowly cooked in a creamy curried sauce

Sélection de légumes en cuisson lente, sauce curry crémée

Desserts

RUM CAKE

Warm mama traditional cake served with a shoot of rum cream

Gâteau traditionnel au rhum façon grand-mère, baigné de crème de rhum

SWEET POTATO PUDIN

Hella top hella bottom slush in the middle, dried fruits and brown sugar, drizzled with vanilla sauce

Pudding de patate douce, fruits confits et cassonade, sauce à la vanille

DRAGON STOUT ICE CREAM

Coconut cookie sandwich

Crème glacée à la bière brune entre deux biscuits à la noix de coco

SEASONAL FRUIT SALAD

Selection of local and seasonal fruits

Selection de fruits frais locaux et de saison



COCKTAIL
MENU

First off, try our Fruit punch

Pour commencer, goûtez notre Fruit punch

There's nothing more classic than a rum punch to start this experience

Il n'y a rien de plus classique qu'un Rhum Punch

Aperitives – Appétitifs

GINGER & CITRUS DAIQUIRI

Refreshing combination of citrus (orange, lemon and grapefruit) and ginger mixed with a very Caribbean character rum

Mélange rafraîchissante d'agrumes (orange, citron et pamplemousse), gingembre avec un rhum caractéristique des Caraïbes

CHERRY RUM OLD FASHION

Caribbean version of the great classic, combination of a character rum with a touch of cherry

Grand Classique; version Caraïbes, mélange avec un rhum de character et une touche de cerise

GRAPEFRUIT & BASIL DAIQUIRI

Our combination of grapefruit and basil with rum results in this sophisticated daiquiri

Mélange de pamplemousse et basilic donnant un résultat sophistiqué d'un Daiquiri





JAMAIC-TAI (MAI TAI)

A version of this great classic Tiki cocktail, combining rum with bitter almond, orange and lemon create a perfect drink

Version adaptée de ce grand Classique Tiki Cocktail, mélangeant le rhum, avec de l'amande amère, orange et citron vont créer cette perfection

SPICY MANGO COOBLER

For daring palates, this daiquiri is a mix of mango, mint leaves and our most spicy Jamaican (scotch bonnet), which come together to create a harmonious combination

Pour des palais qui aiment ce risquer, ce Daiquiri de mangue et menthe s'impose avec un peu de piquant, le Scotch Bonnet! Dégustez ce mélange harmonieux

PINEAPPLE, BLACKCURRENT & GINGER DAIQUIRI

Daiquiri of blackberry juice and pineapple that is complemented with the complexity of ginger, resulting in this unique and perfect mix for an afternoon in the Caribbean

Mûres et ananas se complémentent avec la complexité du gingembre, donnant comme resultat ce mélange parfait pour un après midi dans les Caraïbes



Digestives

RUM, GRILLED PINEAPPLE & BASIL

The union of roasted pineapple and fresh basil, give origin to this great cocktail of unparalleled character

Rhum, ananas grillé et basilic donne l'origine à ce cocktail incomparable

GREEN PIÑA COLADA

Let yourself be surprised by this sophisticated version of this great classic, the sweetness of piña colada merges with the perfume of green cardamom

Laissez vous, vous surprendre par cette version sophistiquée de ce grand classique. Le goût sucré de l'ananas se rejoint avec l'arôme du cardamon vert

COFFEE & TOASTED ALMOND RUM COCKTAIL

Our blend of Jamaican coffee and roasted almonds create the perfect ending

Rhum au café Jamaïcain et amandes grillées, goutez ce mélange parfait

YELLOW WATERMELON DAIQUIRI

Our famous yellow watermelon daiquiri, fresh watermelon macerated with rum and sugar straight into your glass

Notre pastèque jaune macérée dans du rhum et sucre directement dans votre verre



COCONUT & CHERRY MOJITO

A refreshing and sweet combination of coconut water, mint, cherries and of course rum

Mélange rafraîchissant d'eau de coco, menthe, cerises et bien sûr du Rhum

STRAWBERRY & BANANA DAIQUIRI

The combination created by joining strawberry and banana is unique, two great Caribbean flavors perfectly balanced in a cocktail

Mélange parfait de la banane et la fraise dans un Daiquiri, simple mais très bon!

PALAO

As sweet as a Caribbean sunset, we combine banana with peach liqueur to round out your experience

Liqueurs de pêche et banane, mélangés avec d'autres ingrédients ressemblent aux couleurs du coucher de soleil

