

# BOUKAN *Guinguette*

Réservation : 38 45 28 74    [info@boukanguinguette.com](mailto:info@boukanguinguette.com)



# MENU

## *Boissons - Bwason - Drinks*

---

<i>Coca-Cola, Sprite, Limonade ou autre Soda</i>	<i>35 Gourdes</i>
<i>Sirop (grenadine, orgeat, menthe, etc)</i>	<i>30 Gourdes</i>
<i>Jus Naturel (fruits de saison / Natural Juice)</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Energy Drink (Toro, Red...)</i>	<i>50 Gourdes</i>
<i>Jus de Tomate, Jus Ananas ou Mangue «Petit»</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Shake</i>	<i>125 Gourdes</i>
<i>Perrier, Tonic</i>	<i>175 Gourdes</i>
<i>Lait (Milk)</i>	<i>40 Gourdes</i>
<i>Café traditionnel ou expresso (Coffee)</i>	<i>65 Gourdes</i>
<i>Café au lait / Chocolat</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Café brulôt (café + Grand Marnier Maison + Cognac)</i>	<i>350 Gourdes</i>
<i>Thé ou tisane maison (Tea)</i>	<i>65 Gourdes</i>
<i>Bière Prestige</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Guinness</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Amer Bière (Sommer / Picon)</i>	<i>verre 150 Gourdes / Bouteille 2000 Gourdes</i>
<i>Panaché (Bière + Limonade ou Sprite)</i>	<i>140 Gourdes</i>
<i>Clairin / Tranpe lakay (Kri, Asosi / 175 ml « kè »)</i>	<i>50 Gourdes</i>
<i>Rhum Arrangé</i>	<i>Shot 4cl 175 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt Réserve</i>	<i>Shot 4cl 250 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt 5*</i>	<i>Shot 4cl 175 Gourdes / Bouteille 1750 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt 3*</i>	<i>Shot 4cl 150 Gourdes / Bouteille 1250 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt (375 ml / « kola »)</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt ou Bakara (175 ml / « ti plat »)</i>	<i>125 Gourdes</i>

Ricard Shot 2cl 200 Gourdes / Bouteille 3500 Gourdes  
 Martini Shot 4cl 200 Gourdes / Bouteille 3000 Gourdes  
 Gin Shot 4cl 175 Gourdes  
 Tequila Shot 3cl 175 Gourdes / Bouteille 3000 Gourdes  
 Baileys Shot 4cl 175 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes  
 Amaretto Shot 4cl 175 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes

Vodka Smirnoff Shot 3cl 175 Gourdes  
 Vodka Zubrowka Shot 3cl 200 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes

Whisky Dewar's White Label Shot 4cl 125 Gourdes / Bouteille 1500 Gourdes  
 Whisky Something Special Shot 4cl 200 Gourdes / Bouteille 2000 Gourdes  
 Whisky Black Label Shot 4cl 300 Gourdes / Bouteille 3500 Gourdes

Grand Marnier Shot 4cl 275 Gourdes  
 Cognac Shot 4cl 300 Gourdes  
 Eau-de-vie (Poire, Prune, Mirabelle etc.) Shot 4cl 250 Gourdes

## Vins - Diven - Wine

---

Cabernet Sauvignon ou Merlot - Chili ou France verre 300 Gourdes / Bouteille 1250 Gourdes  
 Rosé d'Anjou - France verre 300 Gourdes / Bouteille 1250 Gourdes  
 Rouge Bordeaux ou Vacqueyras - France verre 350 Gourdes / Bouteille 1500 Gourdes  
 Alsace Blanc - Sylvaner ou Riesling - France verre 400 Gourdes / Bouteille 1750 Gourdes  
 Alsace Blanc - Gewürtztraminer - France verre 500 Gourdes / Bouteille 2000 Gourdes

Pour d'autres vins demandez au bar

Pou lòt diven mande nan bar  
 For other wines ask in the bar

Champagne Bouteille 4500 Gourdes  
 Kir Vin Blanc + Crème de Cassis verre 450 Gourdes

# Cocktails - Kòktèl - Cocktails

---

## Les Classiques

<i>B 52 Grand Marnier Maison + Baileyis + Liqueur de café</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Bloody Mary Vodka + Jus tomate et citron + Sauce Worcestershire + Tabasco + Sel de céleri + Sel et poivre</i>	<i>350 Gourdes</i>
<i>Baie du Môle (Blue lagoon) Vodka + Curaçao bleu + Jus citron</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Big Lebowski (White Russian) Vodka + Liqueur de Café + Lait</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Cypress Hill (Tequila sunrise) Tequila + Jus d'orange + Sirop grenadine</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Gin Fizz Gin + Jus citron + Sirop de sucre de canne + Perrier</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Margarita Tequila + Grand Marnier + Jus de citron</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Mon nom est Bond (Dry Martini) Martini Dry + Gin</i>	<i>250 Gourdes</i>

## Les Caribéens

<i>Amazonia Rhum 5* + Jus de mangue + Jus de citron vert + Curaçao bleu</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Baiser Tropical Rhum Blanc + Grand Marnier + Sirop d'orgeat + Jus d'ananas</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Café brulôt café + Grand Marnier + Cognac</i>	<i>350 Gourdes</i>
<i>Caribbean sunshine Rhum 5* + Citron vert + Sirop de sucre de canne + Perrier</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Caribbean dream Rhum Blanc + Baileyis + Crème de menthe + lait + chocolat</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Hemingway's (Daiquiri) Rhum Blanc + citron vert + sirop de sucre de canne</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>El Fidel (Cuba Libre) - Rhum Blanc + Coca Cola + Jus de citron</i>	<i>250 Gourdes</i>

<i>Piña Colada Rhum Blanc + Rhum 5* + Jus d'ananas + Lait de coco</i>	<i>350 Gourdes</i>
<i>Môle Saint-Nicolas Sunset - Jus Orange + Rhum 5* + Sirop grenadine + Curaçao</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Rhum Arrangé Maison</i>	<i>Shot 4cl 175 Gourdes</i>
<i>Rhum Sour Rhum Barbancourt 5* + Jus de citron + Sucre</i>	<i>200 Gourdes</i>
<i>Rhum Punch Rhum Barbancourt 3* + divers jus de fruits selon la saison</i>	<i>200 Gourdes</i>
<i>Ti Punch Rhum Blanc + Citron + Sucre ou sirop de sucre de canne</i>	<i>175 Gourdes</i>

### *Les Restes du Monde*

<i>Amaretto Sour Amaretto + Jus de citron</i>	<i>200 Gourdes</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Wouaouh ! Vodka + Baileyis + Amaretto + Liqueur de café</i>	<i>400 Gourdes</i>

### *Cocktail au Ricard*

<i>Mauresque Ricard + Sirop d'orgeat + eau</i>	<i>225 Gourdes</i>
<i>Perroquet Ricard + Sirop de menthe + eau</i>	<i>225 Gourdes</i>
<i>Tomate Ricard + Sirop de grenadine + eau</i>	<i>225 Gourdes</i>

### *Cocktail à la Bière*

<i>Monaco Bière + sirop de grenadine + limonade</i>	<i>165 Gourdes</i>
<i>Tango Bière + sirop de grenadine</i>	<i>130 Gourdes</i>

## *Petits déjeuners - Ti dejene - Breakfasts*

---

*Servis avec café, thé ou chocolat  
et jus naturel*

Sèvi ak kafe, te oubyen chokola e ji natirèl  
*Served with coffee, tea or chocolate and natural juice*

*300 Gourdes*

 *Tartines : Pain avec beurre, confiture, beurre de cacahouètes, miel et  
« chanmchanm »*

Pen ak bè, konfiti, manba, siwo myèl, chanmchanm  
*Bread with butter, jam, peanuts butter, honey and « chanmchanm »*

 *Omelette ou œufs au plat*

Pen ak ze  
*Omelet or fried eggs*

 *Spaghetti → voir l'avant dernière page*

Gade anvan denye paj la  
*Look at the before-last page*

 *Crêpes → crêpes au choix 1 salée ou 2 sucrées*

*French « pan cakes » speciality*

## *Crêpes - Espesiyalite fransè - French «Pancakes»*

### *Crêpe sucrée (citron, confiture, miel ou chocolat)*

Sitwon, siwo myèl, konfiti oubyen chokola  
Lime, honey, jam or chocolate (2 crêpes)  
200 Gourdes

### *Crêpe au Triple sec*

(Cointreau / Grand Marnier)  
(2 crêpes)  
375 Gourdes



### *Crêpe à l'ami Rall*

Poulpe à la crème  
Chatwouj krèm / Octopus in milk cream  
325 Gourdes

### *Crêpe des dents de la mer*

Requin au beurre d'ail  
Reken bè lay / butter-garlic Shark  
325 Gourdes

### *Crêpe au marron inconnu*

Lambi en sauce créole  
Lanbi sòs kreyol  
Conch in creole sauce  
325 Gourdes

### *Crêpe à Victor*

Langouste vanille flambée au Rhum  
Woma vaniy flanbe wòm  
Spiny Lobster in vanilla flamed with rhum  
400 Gourdes

### *Crêpe à l'œuf et fromage*

Ze ak fwomaj / Egg and cheese  
300 Gourdes

### *Crêpe au fromage*

Fwomaj / Cheese  
275 Gourdes

# Amuse-Gueules - Fritay ak fridodò - Appetizers

## Les Fritures

*Servi avec du pain grillé - Sèvi ak pen griye - Served with toasts*



### *Friture de Poulpe ou Sèche*

Fritay chatwouj oubyen sèch  
Fried octopus or Calamar

250 Gourdes



### *Friture de Lambi*

Fritay lanbi  
Fried conch

250 Gourdes

## Les Amuse-Gueules

### *Guacamole*

(Espesyalite amerik latin ak zaboka)

En saison

200 Gourdes

### *Acras de bananes plantains*

Akra bannann

Plantain acras

200 Gourdes

### *Chiktay (au choix) Hareng, Poulpe Sèche, Brigo, Crabe ou Langouste*

Oswa Aran, Chatwouj, Chèch, Brigo, Krab oubyen Woma

On choice : Herring, Octopus, Calamar, Brigo, Crabe or Lobster

250 Gourdes

### *Croc marin et cric du jardin*

*Petites bouchées de crudités et fruits de mer*

Legim kri e fwidemè

Raw vegetables and seafood

375 Gourdes

## Les Plats légers

### *Omelette / Œufs au plat*

Pen ak ze

Omelet / Fried egg

125 Gourdes

### *Omelette et bananes bouillies*

Ze ak bannann bouyi

Omelet with boiled plantains

175 Gourdes

### *Omelette / œufs au plat accompagnés de salade ou de frites*

Pen ak ze ak salad oubyen pòm frit

Omelet / fried eggs with salad or french fries

275 Gourdes

### *Supplément dans l'omelette*

*(fromage, poulpe, sèche, langouste etc)*

An plis andedan ze a (fwomaj, chatwouj, chèc, woma elatrye)

*Additional inside the omelet (cheese, octopus, calamar, lobster etc)*

75 Gourdes

### *Oeufs durs et poireaux vinaigrette accompagné de salade*

Ze bouyi ak powo vinègrèt + salad

*Boiled eggs with leeks in traditional oil and vinegar dressing with salad*

325 Gourdes



## *Salades - Salad - Salads*

---

### *Salade de saison*

Salad sèzon

Seasonal salad

325 Gourdes

### *Salade de Poulpe ou Sèche et sa campagnarde de légumes*

Salad chatwouj oubyen Chèch e tchaka legim li a

Octopus or Calamar salad and his vegetable assortment

425 Gourdes

### *Salade de Langouste ou Crabe et sa mosaïque de légumes*

Salad woma oubyen Krab e tchaka legim li a

Lobster or Crabe salad and his vegetable mosaic

750 Gourdes



### *Salade composée du chef (selon arrivage et saison) seiche, crabe, fromage, œuf etc*

Salad chèf la (depann de lapèch ak sèzon) : chèch, krab, fromaj, ze elatrye

Chief salad (depend on fishing and season) : calamar, krab, cheese, egg, etc

600 Gourdes

## *Gratins - Graten - Gratins*

---

### *Gratin de Poulpe ou Sèche à la noix de coco*

Graten Chatwouj ou Chèch ak lèt kokoye

Gratin of Octopus or Calamar and Coconut milk

650 Gourdes

### *Gratin de Lambi aux carottes*

Graten lanbi ak kawòt

Gratin of Conch with carrots

650 Gourdes

### *Gratin de Boeuf ou Poulet Pays ou Cabrit à la moutarde*

Graten Bèf, Poul oubyen Kabrit ak moutad

Gratin of Beef, Chicken or Goat  
with mustard

750 Gourdes

### *Gratin de Langouste ou Crabe à la moutarde*

Graten Woma oubyen Krab ak moutad

Gratin of Lobster or Crabe with mustard

975 Gourdes

### *Gratin de pomme de terre à la noix de coco et au gingembre*

Graten pòm detè ak lèt kokoye e jenjanm

Gratin of potatoes with Coconut milk and ginger

750 Gourdes

**ACCOMPAGNEMENT DES PLATS**  
combinaison : max 3 au choix  
bananes «peze» ou bouillies, riz,  
frites, purée, pommes de terre  
sautées, salade et/ou légumes sautés

bannann peze/bouyi, diri, pòm frit, pire, pomdetè sote, salad oubyen legim sote  
fried or boiled plantains, rice, fries, mashed or roasted  
potatoes, salad, roasted vegetables

Plat de frites ou purée  
pòm frit / french fries or mashed  
potatoes

Petit	175 Gourdes
Grand	275 Gourdes



Supplément riz ou banane,  
Diri, bannann, plantains or rice

+100 Gourdes



*Le Boukan Guinguette privilégie les produits locaux et de saison*

*Pwodwi lokal e sèzon yo plis sèvi nan Boukan Guinguette  
Local and seasonal products are privileged in Boukan Guinguette*

**Pwodiksyon  
lokal**

*La pêche à la langouste étant légalement interdite du 1er avril au 30 septembre, les plats préparés à base de langouste ne sont pas disponibles durant cette période - Merci de votre compréhension*



*Pèch woma a entèdi sòti 1e Avril rive 30 Sektanm  
Pla ki fèt ak woma yo pa disponib pandan periyod sa a.  
Mèsi pou konpreyansyon nou*

*Spiny Lobster fishing is prohibited from 1st April until 30 september, during this period those meals are not available. Thank you for understanding*

## Plats classiques - Pla klasik - Classical main meals

### Poisson Grillé / frit / sauce créole / gros-sel

Pwason Boukane / fri / sòs kreyol / gwodsèl

Fish Grilled / fried / creole sauce / butter-salted sauce



450 Gourdes

### Requin Frit / sauce créole / grillé / beurre à l'ail

Reken fFi / sòs kreyol / boukane / sòs bè ak lay

Shark Fried / creole sauce / grilled / garlic and butter



475 Gourdes

### Poulpe ou Sèche Frit / sauce créole / à la crème

Chatwouj oubyen Chèch Fri / sòs kreyol / sòs krèm

Octopus or Calamar Fried / creole sauce / milk cream sauce



525 Gourdes

### Lambi ou Brigo Frit / sauce créole / à la crème / beurre à l'ail

Lanbi ou Brigo Fri / sòs kreyol / sòs krèm / sòs bè ak lay

Conch or Brigo Fried / tomato sauce / milk cream sauce / garlic and butter



525 Gourdes

### Langouste ou Crabe Grillé / sauce créole / à la crème / beurre à l'ail

Woma oubyen Krab Boukane / sòs kreyol / sòs krèm / bè ak lay

Lobster or Crabe Grilled / creole sauce / milk cream / butter and garlic



975 Gourdes

### Boeuf, Poulet pays ou Cabrit Sauce créole / fri / sauce moutarde

Bèf, Poul peyi oubyen Kabrit Sòs kreyol / fri / sòs moutad

Beej, Chicken or Goat Creole sauce / fried / mustard sauce

525 Gourdes

## Brochettes de la Guinguette

### *Brochettes de Requin à l'estragon*

Bwochèt Reken sòs estragon  
Shark on skewers with a tarragon sauce

750 Gourdes

## Bwochèt - Skewers



### *Brochettes (au choix) Poulpe, Sèche, Lambi, Brigo, Langouste au citron*

Chatwouj, Chèch, Lanbi, oubyen Brigo ak sitwon  
On choice : Octopus, Calamar, Lobster  
Conch or Brigo on skewers with lime

750 Gourdes

### *Brochettes du pêcheur (3 fruits de mer)*

Bwochèt 3 fwidemè  
3 seafoods on skewers

975 Gourdes

## Plats du Chef - Pla chef la - Chief main meals

### *Langouste ou crabe mayonnaise maison*

Woma oubyen krab ak mayonèz lakay  
Lobster or crabe with home-made mayonnaise

1 250 Gourdes

### *Civet de Poulpe / Sèche (vin rouge)*

Chatwouj / chèch kwit nan diven wouj  
Stew of Octopus or Calamar in red wine

875 Gourdes

### *Meli-melo de lambi et langouste au cacao*

Lanbi e Woma ak yon sòs kakawo  
Conch and Lobster in cacao sauce

1 250 Gourdes

### *Poisson au vin blanc*

Pwason diven blan  
Fish in white wine sauce

875 Gourdes

### *Poisson ou Requin coco*

Pwason oubyen Reken sòs kokoye  
Fish or Shark in coconut sauce

750 Gourdes

### *Curry de Poulpe ou Sèche au lait de coco*

Kiri Chatwouj oubyen Chèch sòs kokoye  
Octopus or Calamar Curry in coconut sauce

875 Gourdes

### *Médallions de Langouste ou Crabe à la vanille flambés au Rhum*

Medayion Woma oubyen Krab ak vaniy flanbe ak wòm  
Lobster locket or Crabe in vanilla flamed with rhum

1 250 Gourdes

### *Marmiton de la Guinguette au miel (Langouste + Poulpe + Lambi)*

Ti Mamit Guinguette siwo miyèl (Woma + Chatwouj + Lanbi)  
Honey Scullion of the Guinguette (Lobster + Octopus + Conch)

1 250 Gourdes

# Le Voyage des Papilles

---

## Dés de Requin à l'orange et au Triple Sec

Ti kare Reken zoranj ak « Triple Sec » 875 Gourdes  
Shark Cubes in orange and "Triple Sec"

## Daube de lambi ou brigo au vin blanc

Lanbi oubyen brigo ak diven blan 875 Gourdes  
Conch or brigo white wine sauce

## Sauté au gingembre et curry Au choix : Lambi, Brigo ou Crabe

Lanbi, Brigo oubyen Krab jenjanm e kiri 875 Gourdes  
Sauté of Conch or Krab in Ginger and Curry

## Boeuf, cabrit ou Poulet au vin rouge

Bèf, cabrit oubyen poul peyi nan diven wouj 875 Gourdes  
Beef, goat or chicken in red wine sauce

## Sur Réserve sou rezèvasyon – on reservation

---

### Bouillon boucanier (viande) ou pêcheur

Bouyon boukanye (vyann) oubyen maren 750 Gourdes  
Boucaneer (meat) Broth or Fisherman Broth

### Tarte au homard ou crabe coco servie avec sa salade

Tat Woma kokoye ak salad 1 250 Gourdes  
Lobster coconut Tart served with its salad



### Tarte du pêcheur (Trois fruits de mer) et sa ronde de légumes croquants

Tat pèchè (Twa fwidemè) ak legim kri 1 250 Gourdes  
Fisher Tart (Three seafoods) and its round of raw vegetables

### Effeillé de Langouste ou Crabe à la crème de papaye et gingembre dans son volcan de maïs moulu

Chiktay woma oubyen krab nan yon krèm papayi e jenjanm ak mayi moulen 975 Gourdes  
Lobster or crabe in a papaya and ginger cream with cornmeal pudding

### Poulpe ou Sèche à la vodka, purée de patate douce et fricassée d'épinards du jardin

Chatwouj oubyen chèch vodka, pire patat ak frikase epina jaden lakou a 975 Gourdes  
Octopus or calamar in vodka, mashed sweet potatoes and spinach fricassée from the garden

# Spaghettis

## Hareng ou Poisson

Aran oubyen Pwason

Herring or fish 150 Gourdes

## Végétarien

Vejetaryen

Vejetarian

275 Gds

## Poulpe, Sèche ou Lambi

Chatwouj, Chèch oubyen Lanbi

Octopus, Calamar or Conch

275 Gds

## Langouste, Crabe ou Requin

Woma, Krab oubyen Reken

Lobster, Crabe or Shark

375 Gds

## Crème et Fromage

Krèm e Fromaj

Milky cream and Cheese

350 Gourdes

## Spaghetti du pêcheur, 3 fruits de mer

Espageti pèchè, 3 fwidemè

Fisherman Spaghetti, 3 seafoods

350 Gourdes

## Autres spécialités... Sur Réservation (mini 3h)

sou rezèvasyon - on reservation

### PIZZA

		Medium	Large
<i>Poisson ou Requin</i>	Pwason oubyen Reken / Fish or shark	525 Gourdes	675 Gourdes
<i>Végétarienne</i>	Vejetaryèn / Vejetarian	625 Gourdes	775 Gourdes
<i>Langouste ou Crabe</i>	Woma oubyen Krab / Lobster or Crabe	675 Gourdes	875 Gourdes
<i>Boeuf ou Cabrit</i>	Bèf oubyen Kabrit / Beef or Goat	675 Gourdes	875 Gourdes
<i>Pizza de la Guinguette</i>			
<i>Poulpe ou Sèche + Langouste ou Crabe + Poisson ou Requin</i>		725 Gourdes	875 Gourdes
Chatwouj oubyen chèch + Woma oubyen Krab+ Pwason oubyen Reken Octopus or Calamar + Spiny Lobster or Crabe + Fish or Shark			

### LASAGNE

<i>Poisson ou Requin</i>	Pwason oubyen Reken / Fish or Shark	650 Gourdes
<i>Poulpe ou Sèche</i>	Chatwouj ou Chèch / Octopus or Calamar	750 Gourdes
<i>Végétarienne</i>	Vejetaryèn / Vejetarian	750 Gourdes
<i>Langouste ou Crabe</i>	Woma oubyen Krab / Lobster or Crabe	825 Gourdes
<i>Boeuf ou Cabrit</i>	Bèf oubyen Kabrit / Beef or Goat	825 Gourdes

# HEBERGEMENT

---

Kote pou dòmi - Accomodation

## TENTE

---

Prix par personne et par nuit - petit-déjeuner inclus

Pou chak moun e chak nwit / per person and night

- Location tente aménagée (matelas, draps, oreiller, serviette et savon)

Rent of an equipped tent (mattress, sheet, pillow, towel and soap)

850 Gourdes

## BUNGALOW

---

Prix par nuit et par chambre - petit-déjeuner inclus

Chanm pou yon nwit ak ti dejene / Room per night - breakfast included

- Chambre us\$ 80
- Spécial individuel us\$ 65  
Pri espesyal yonsèl moun / single person discount
- Personne supplémentaire en chambre us\$ 35

Yon moun an plis nan chanm nan / additional person in the room

Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans

Gratis pou timoun anba 10 zan / Free for kids under 10