

BOUKAN *Guinguette*

Réservation : 38 45 28 74 info@boukanguinguette.com



MENU

Boissons - Bwason - Drinks

<i>Coca-Cola, Sprite, Limonade ou autre Soda</i>	<i>40 Gourdes</i>
<i>Sirop (grenadine, orgeat, menthe, etc)</i>	<i>35 Gourdes</i>
<i>Jus Naturel (fruits de saison / Natural Juice)</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Energy Drink (Toro, Red...)</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Jus de Tomate, Jus Ananas ou Mangue «Petit»</i>	<i>125 Gourdes</i>
<i>Shake</i>	<i>150 Gourdes</i>
<i>Perrier, Tonic</i>	<i>175 Gourdes</i>
<i>Lait (Milk)</i>	<i>40 Gourdes</i>
<i>Café</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Café au lait / Chocolat</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Café brulôt (café + Grand Marnier Maison + Cognac)</i>	<i>350 Gourdes</i>
<i>Thé ou tisane maison (Tea)</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Bière Prestige</i>	<i>125 Gourdes</i>
<i>Guinness</i>	<i>125 Gourdes</i>
<i>Amer Bière (Sommer / Picon)</i>	<i>verre 175 Gourdes / Bouteille 2000 Gourdes</i>
<i>Panaché (Bière + Limonade ou Sprite)</i>	<i>165 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 275 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt 5*</i>	<i>Shot 4cl 175 Gourdes / Bouteille 2000 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt 3*</i>	<i>Shot 4cl 150 Gourdes / Bouteille 1250 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt (375 ml / « kola »)</i>	<i>300 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt ou Bakara (175 ml / « ti plat »)</i>	<i>150 Gourdes</i>

Ricard Shot 2cl 225 Gourdes / Bouteille 3500 Gourdes
 Martini Shot 4cl 225 Gourdes / Bouteille 3000 Gourdes
 Gin Shot 4cl 200 Gourdes
 Tequila Shot 3cl 200 Gourdes / Bouteille 3000 Gourdes
 Baileys Shot 4cl 200 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes
 Amaretto Shot 4cl 200 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes

Vodka Smirnoff Shot 3cl 200 Gourdes
 Vodka Zubrowka Shot 3cl 250 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes

Whisky Dewar's White Label Shot 4cl 150 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 300 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 3000 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>375 Gourdes</i>
<i>Baie du Môle (Blue lagoon) Vodka + Curaçao bleu + Jus citron</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Big Lebowski (White Russian) Vodka + Liqueur de Café + Lait</i>	<i>300 Gourdes</i>
<i>Cypress Hill (Tequila sunrise) Tequila + Jus d'orange + Sirop grenadine</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Gin Fizz Gin + Jus citron + Sirop de sucre de canne + Perrier</i>	<i>300 Gourdes</i>
<i>Margarita Tequila + Grand Marnier + Jus de citron</i>	<i>300 Gourdes</i>
<i>Mon nom est Bond (Dry Martini) Martini Dry + Gin</i>	<i>275 Gourdes</i>

Les Caribéens

<i>Amazonia Rhum 5* + Jus de mangue + Jus de citron vert + Curaçao bleu</i>	<i>300 Gourdes</i>
<i>Baiser Tropical Rhum Blanc + Grand Marnier + Sirop d'orgeat + Jus d'ananas</i>	<i>275 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>300 Gourdes</i>
<i>Caribbean dream Rhum Blanc + Baileyis + Crème de menthe + lait + chocolat</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Hemingway's (Daiquiri) Rhum Blanc + citron vert + sirop de sucre de canne</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>El Fidel (Cuba Libre) - Rhum Blanc + Coca Cola + Jus de citron</i>	<i>275 Gourdes</i>

<i>Piña Colada Rhum Blanc + Rhum 5* + Jus d'ananas + Lait de coco</i>	<i>375 Gourdes</i>
<i>Môle Saint-Nicolas Sunset - Jus Orange + Rhum 5* + Sirop grenadine + Curaçao</i>	<i>300 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>225 Gourdes</i>
<i>Rhum Punch Rhum Barbancourt 3* + divers jus de fruits selon la saison</i>	<i>225 Gourdes</i>
<i>Ti Punch Rhum Blanc + Citron + Sucre ou sirop de sucre de canne</i>	<i>200 Gourdes</i>

Les Restes du Monde

<i>Amaretto Sour Amaretto + Jus de citron</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>300 Gourdes</i>
<i>Wouaouh ! Vodka + Baileyis + Amaretto + Liqueur de café</i>	<i>450 Gourdes</i>

Cocktail au Ricard

<i>Mauresque Ricard + Sirop d'orgeat + eau</i>	<i>260 Gourdes</i>
<i>Perroquet Ricard + Sirop de menthe + eau</i>	<i>260 Gourdes</i>
<i>Tomate Ricard + Sirop de grenadine + eau</i>	<i>260 Gourdes</i>

Cocktail à la Bière

<i>Monaco Bière + sirop de grenadine + limonade</i>	<i>200 Gourdes</i>
<i>Tango Bière + sirop de grenadine</i>	<i>160 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

400 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)
225 Gourdes

Crêpe au Triple sec

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



Crêpe à l'ami Rall

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

Crêpe des dents de la mer

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

Crêpe au marron inconnu

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

Crêpe à Victor

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

Crêpe à l'œuf et fromage

Ze ak fwomaj / Egg and cheese
350 Gourdes

Crêpe au fromage

Fwomaj / Cheese
300 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

275 Gourdes



Friture de Lambi

Fritay lanbi
Fried conch

275 Gourdes

Les Amuse-Gueules

Guacamole

(Espesyalite amerik latin ak zaboka)

En saison

250 Gourdes

Acras de bananes plantains

Akra bannann

Plantain acras

250 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

275 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

175 Gourdes

Omelette et bananes bouillies

Ze ak bannann bouyi

Omelet with boiled plantains

200 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

300 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)

100 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

375 Gourdes

Salades - Salad - Salads

Salade de saison

Salad sèzon
Seasonal salad
375 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
475 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
750 Gourdes

Gratin de Lambi aux carottes

Graten lanbi ak kawòt
Gratin of Conch with carrots
750 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
875 Gourdes

Gratin de Langouste ou Crabe à la moutarde

Graten Woma oubyen Krab ak moutad
Gratin of Lobster or Crabe with mustard
875 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	200 Gourdes
Grand	350 Gourdes



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

+150 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



525 Gourdes

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

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

Shark Fried / creole sauce / grilled / garlic and butter



675 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



675 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



675 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

775 Gourdes

Brochettes de la Guinguette

Brochettes de Requin à l'estragon

Bwochèt Reken sòs estragon
Shark on skewers with a tarragon sauce

875 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

875 Gourdes

Brochettes du pêcheur (3 fruits de mer)

Bwochèt 3 fwidemè
3 seafoods on skewers

875 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

975 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

975 Gourdes

Poisson ou Requin coco

Pwason oubyen Reken sòs kokoye
Fish or Shark in coconut sauce

975 Gourdes

Curry de Poulpe ou Sèche au lait de coco

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

975 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 rum

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 » 1 250 Gourdes
Shark Cubes in orange and "Triple Sec"

Daube de lambi ou brigo au vin blanc

Lanbi oubyen brigo ak diven blan
Conch or brigo white wine sauce
1 250 Gourdes

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

Lanbi, Brigo oubyen Krab jenjanm e kiri
Sauté of Conch or Krab in Ginger and Curry
1 250 Gourdes

Boeuf, cabrit ou Poulet au vin rouge

Bèf, cabrit oubyen poul peyi nan diven wouj
Beef, goat or chicken in red wine sauce 1 250 Gourdes

Sur Réserve sou rezèvasyon – on reservation

Bouillon boucanier (viande) ou pêcheur

Bouyon boukanye (vyann) oubyen maren
Boucaneer (meat) Broth or Fisherman Broth 875 Gourdes

Tarte au homard ou crabe coco servie avec sa salade

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



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

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

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
Lobster or crabe in a papaya and ginger cream with cornmeal pudding 975 Gourdes

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
Octopus or calamar in vodka, mashed sweet potatoes and spinach fricassée from the garden
1 250 Gourdes

Spaghettis

Hareng ou Poisson

Aran oubyen Pwason

Herring or fish 200 Gourdes

Végétarien

Vejetaryen

Vejetarian

300 Gds

Poulpe, Sèche ou Lambi

Chatwouj, Chèch oubyen Lanbi

Octopus, Calamar or Conch

300 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

450 Gourdes

Spaghetti du pêcheur, 3 fruits de mer

Espageti pèchè, 3 fwidemè

Fisherman Spaghetti, 3 seafoods

475 Gourdes

Autres spécialités... Sur Réserve (mini 3h)

sou rezèvasyon - on reservation

PIZZA

Medium

Large

Poisson ou Requin

Pwason oubyen Reken / Fish or shark

625 Gourdes

725 Gourdes

Végétarienne

Vejetaryèn / Vejetarian

725 Gourdes

825 Gourdes

Langouste ou Crabe

Woma oubyen Krab / Lobster or Crabe

775 Gourdes

875 Gourdes

Boeuf ou Cabrit

Bèf oubyen Kabrit / Beef or Goat

775 Gourdes

875 Gourdes

Pizza de la Guinguette

Poulpe ou Sèche + Langouste ou Crabe + Poisson ou Requin

875 Gourdes

975 Gourdes

Chatwouj oubyen chèch + Woma oubyen Krab+ Pwason oubyen Reken

Octopus or Calamar + Spiny Lobster or Crabe + Fish or Shark

LASAGNE

Poisson ou Requin

Pwason oubyen Reken / Fish or Shark

875 Gourdes

Poulpe ou Sèche

Chatwouj ou Chèch / Octopus or Calamar

875 Gourdes

Végétarienne

Vejetaryèn / Vejetarian

875 Gourdes

Langouste ou Crabe

Woma oubyen Krab / Lobster or Crabe

975 Gourdes

Boeuf ou Cabrit

Bèf oubyen Kabrit / Beef or Goat

975 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)

\$ 15

BUNGALOW

Prix par nuit et par chambre - petit-déjeuner inclus

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

- Chambre us\$ 85

- Spécial individuel us\$ 70

Pri espesyal yonsèl moun / single person discount

- Personne supplémentaire en chambre us\$ 40

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