



BELLE TERRE

RESORT ***

LE CARBET DE BELLE TERRE

Une invitation aux saveurs du monde créole

Imaginée par notre chef **Arthur Vanas**,
la carte du **Carbet de Belle Terre** célèbre
l'alliance entre **raffinement gastronomique** et **inspiration locale**.

Chaque assiette rend **hommage** aux **trésors** de la **Guyane** :
ses **produits d'exception**, ses **traditions vivantes**,
et cette **générosité solaire** qui fait l'âme des cuisines du monde créole.

Au fil des saisons et des arrivages, **terre, mer et végétal** se rencontrent,
se transforment, et racontent une **histoire**.

Ici, la **morue** se **marie** au **giraumon**, le **foie gras** **rencontre** l'**awara**,
et les **fruits tropicaux** **s'invitent** jusque dans les desserts les plus classiques.
Une **cuisine d'auteur**, **sincère**, où l'**élégance** ne sacrifie jamais la **gourmandise**.

*Bienvenue dans un voyage culinaire entre tradition et création,
où chaque bouchée révèle une émotion.*



BELLE TERRE

RESORT ***

T A P A S

À partager ou pour soi

- **Assiette d'Accras - 9 €**

*Accras dorés de morue parfumés aux herbes créoles,
servis croustillants à souhait*

- **Assortiment de Tapas - 13 €**

Déclinaison de bouchées frites maison :

*Boulettes de dachine au poisson boucané, Boulettes de banane au poulet boucané,
Samoussa végétarien aux épices douces et Accras traditionnels*

L E S E N T R É E S

Mises en bouche raffinées

- **Feuilleté de Poisson Boucané - 14 €**

*Feuilleté croustillant garni d'un effiloché de poisson fumé,
crème légère aux herbes fraîches et pointe citronnée*

- **Velouté de Giraumon & Awara - 13 €**

*Soupe onctueuse au giraumon et à l'awara légèrement épicée,
relevée d'un coulis d'awara maison*

- **Salade Créole - 14 €**

*Légumes croquants, chiquetaille de poulet boucané
et vinaigrette punchée au citron vert*



BELLE TERRE

RESORT ***

LES PLATS SIGNATURE

Côté Terre - Viandes

- **Filet de bufflon rôti façon Rossini - 35 €**

*escalope de foie gras poêlée
sauce épicée maison signature du chef au curry rouge
gratin créole de dachine*

- **Mafé de cochon bois boucané - 29 €**

*échine de pécari local fumée longuement
mijotée dans une sauce arachide onctueuse
riz parfumé*

- **Entrecôte grillée - 32 €**

*mélange de frites maison (patates douces, camanioc et pomme de terre)
sauce au choix :
Roquefort fondant, Poivre concassé ou Signature Maison : chasseur au vieux rhum et vigneronne au wassai*

- **Filet mignon de porc fondant - 25 €**

*patates douces caramélisées
sauce au gingembre doux*

- **Magret de canard snacké - 30 €**

*purée lisse à la patate douce
sauce veloutée au foie gras*

** Peut-être rehaussé d'un jus corsé au cacao ou d'un filet de vanille pour une signature plus audacieuse*

- **Poulet mariné et boucané façon traditionnelle - 23 €**

*mélange de frites maison (patates douces, camanioc et pomme de terre)
sauce chien revisité
pickles de piment doux*



BELLE TERRE

RESORT ***

LES PLATS SIGNATURE

Côté Mer - Poissons & Fruits de Mer

- **Langouste entière flambée - 45 €**

*tagliatelles fraîches à l'encre de seiche
sauce crémeuse au gingembre
citron vert*

- **Poisson du marché rôti - 23 €**

*légumes croquants ou gratin maison
sauce chien fraîche
émulsion de coco infusé aux herbes de notre jardin*

- **Mijoté de mérrou - 25 €**

*au lait de coco et épices douces
riz au giraumon parfumé*



BELLE TERRE

RESORT ***

LES BURGERS MAISON

La street food revisitée

- **Burger à l'awara - 21 €**

pain maison

steak de bœuf grillé

sauce à l'awara

crudités et fromage créole

mélange de frites maison (patates douces, camanioc et pomme de terre)

- **Burger au wassai - 20 €**

steak de poisson snacké

sauce aux baies de wassai

roquette et pickles maison

mélange de frites maison (patates douces, camanioc et pomme de terre)

PLAT VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN

Suggestion du jour sur l'ardoise - 20 €



BELLE TERRE

RESORT ***

LES DOUCEURS DE BELLE TERRE

L e s d e s s e r t s c l a s s i q u e s

- **Crème Brûlée au Cupuaçu - 10 €**

*à la fève de cupuaçu
subtilement acidulée
caramélisée à la cassonade*

- **Dôme au Chocolat - 10 €**

*cœur fondant au chocolat noir
biscuit croustillant
glaçage miroir*

- **Blanc-Mangé Coco - 10 €**

*délice onctueux à la crème de coco
coulis d'ananas caramélisé
tuile craquante*

- **Mousse au Chocolat - 10 €**

*mousse aérienne au chocolat noir 70 %
éclats de gruë de cacao*

- **Boules de Glace Artisanale Bertoldi - 3,5 € / 6 € / 9 €**

*sélection de parfums tropicaux :
coco, maracuja, cacao, cupuacu, citron vert, dachine...*

- **Thé Gourmand - 10 €**

assortiment de douceurs maison accompagné d'un thé Damman Frères

- **Café Gourmand - 10 €**

Sélection de mignardises maison et café Nespresso