

BOUKAN *Guinguette*

Réservation : +509 38 45 28 74 info@boukanguinguette.com



MENU

Boissons - Bwason - Drinks

<i>Soda (Coca-Cola, Sprite, etc)</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Sirop (grenadine, orgeat, menthe, etc)</i>	<i>50 Gourdes</i>
<i>Jus Naturel (fruits de saison / Natural Juice)</i>	<i>150 Gourdes</i>
<i>Energy Drink (Toro, Red...)</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Jus de Tomate, Jus Ananas ou Mangue «Petit ou Jumex»</i>	<i>175 Gourdes</i>
<i>Shake</i>	<i>175 Gourdes</i>
<i>Perrier, Tonic</i>	<i>250 Gourdes</i>
<i>Lait (Milk)</i>	<i>75 Gourdes</i>
<i>Café</i>	<i>125 Gourdes</i>
<i>Café au lait / Chocolat</i>	<i>200 Gourdes</i>
<i>Thé ou tisane maison / Te fèy (Tea)</i>	<i>125 Gourdes</i>
<i>Bière Prestige</i>	<i>150 Gourdes</i>
<i>Guinness / Turbo King</i>	<i>175 Gourdes</i>
<i>Amer Bière (Sommer / Picon)</i>	<i>verre 250 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes</i>
<i>Panaché (Bière + Limonade ou Sprite)</i>	<i>175 Gourdes</i>
<i>Extrait de malte</i>	<i>100 Gourdes</i>
<i>Clairin / Tranpe lakay (Kri, Asosi / 175 ml « kè »)</i>	<i>150 Gourdes</i>
<i>Rhum Arrangé</i>	<i>Shot 4cl 250 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt Réserve</i>	<i>Shot 4cl 750 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt 5*</i>	<i>Shot 4cl 300 Gourdes / Bouteille 3000 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt 3*</i>	<i>Shot 4cl 250 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes</i>
<i>Rhum Barbancourt ou Bakara (175 ml / « ti plat »)</i>	<i>350 Gourdes</i>

Ricard Shot 2cl 350 Gourdes / Bouteille 4000 Gourdes
 Martini Shot 4cl 350 Gourdes / Bouteille 3500 Gourdes
 Gin Shot 4cl 350 Gourdes
 Tequila Shot 3cl 325 Gourdes / Bouteille 4000 Gourdes
 Baileys Shot 4cl 350 Gourdes / Bouteille 3250 Gourdes
 Amaretto Shot 4cl 350 Gourdes / Bouteille 3250 Gourdes

Vodka Smirnoff Shot 3cl 350 Gourdes
 Vodka Zubrowka Shot 3cl 375 Gourdes / Bouteille 3750 Gourdes

Whisky Dewar's White Label Shot 4cl 350 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes
 Whisky Something Special Shot 4cl 450 Gourdes / Bouteille 3500 Gourdes
 Whisky Black Label Shot 4cl 650 Gourdes / Bouteille 5000 Gourdes

Grand Marnier Shot 4cl 650 Gourdes
 Cognac Shot 4cl 650 Gourdes
 Eau-de-vie (Poire, Prune, Mirabelle etc.) Shot 4cl 650 Gourdes

Vins - Diven - Wine

Cabernet Sauvignon ou Merlot - Chili ou France verre 450 Gourdes / Bouteille 1800 Gourdes
 Rosé d'Anjou - France verre 450 Gourdes / Bouteille 1800 Gourdes
 Côtes du Rhône - Vacqueyras - France verre 600 Gourdes / Bouteille 2500 Gourdes
 Alsace Blanc - Sylvaner ou Riesling - France verre 500 Gourdes / Bouteille 2000 Gourdes
 Alsace Blanc - Gewürtztraminer - France verre 575 Gourdes / Bouteille 2300 Gourdes

Pour d'autres vins demandez au bar

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

Champagne Bouteille 5000 Gourdes
 Kir Vin Blanc + Crème de Cassis verre 550 Gourdes

Cocktails - Kòktèl - Cocktails

Les Classiques

<i>B 52 Triple Sec (Grand Marnier) + Baileyis + Liqueur de café</i>	<i>475 Gourdes</i>
<i>Bloody Mary Vodka + Jus tomate et citron + Sauce Worcestershire + Piment + Sel de céleri + Sel et poivre</i>	<i>575 Gourdes</i>
<i>Baie du Môle (Blue lagoon) Vodka + Curaçao bleu + Jus citron</i>	<i>575 Gourdes</i>
<i>Big Lebowski (White Russian) Vodka + Liqueur de Café + Lait</i>	<i>450 Gourdes</i>
<i>Cypress Hill (Tequila sunrise) Tequila + Jus d'orange + Sirop grenadine</i>	<i>450 Gourdes</i>
<i>Gin Fizz Gin + Jus citron + Sirop de sucre de canne + Perrier</i>	<i>450 Gourdes</i>
<i>Margarita Tequila + Triple Sec (Grand Marnier) + Jus de citron</i>	<i>550 Gourdes</i>
<i>Mon nom est Bond (Dry Martini) Martini Dry + Gin</i>	<i>475 Gourdes</i>

Les Caribéens

<i>Amazonia Rhum 3* + Jus de mangue + Jus de citron vert + Curaçao bleu</i>	<i>525 Gourdes</i>
<i>Baiser Tropical Rhum Blanc + Triple Sec (Grand Marnier) + Sirop d'orgeat + Jus d'ananas</i>	<i>450 Gourdes</i>
<i>Café brulôt café + Triple Sec (Grand Marnier) + Cognac</i>	<i>675 Gourdes</i>
<i>Caribbean sunshine Rhum 3* + Citron vert + Sirop de sucre de canne + Perrier</i>	<i>525 Gourdes</i>
<i>Caribbean dream Rhum Blanc + Baileyis + Crème de menthe + lait + chocolat</i>	<i>575 Gourdes</i>
<i>Hemingway's (Daiquiri) Rhum Blanc + citron vert + sirop de sucre de canne</i>	<i>425 Gourdes</i>
<i>El Fidel (Cuba Libre) - Rhum Blanc + Coca Cola + Jus de citron</i>	<i>425 Gourdes</i>

<i>Piña Colada Rhum Blanc + Rhum 3* + Jus d'ananas + Lait de coco</i>	<i>575 Gourdes</i>
<i>Môle Saint-Nicolas Sunset - Jus Orange + Rhum 3* + Sirop grenadine + Curaçao</i>	<i>525 Gourdes</i>
<i>Rhum Arrangé Maison</i>	<i>Shot 4cl 250 Gourdes</i>
<i>Rhum Sour Rhum Barbancourt 5* + Jus de citron + Sucre</i>	<i>425 Gourdes</i>
<i>Rhum Punch Rhum Barbancourt 3* + divers jus de fruits selon la saison</i>	<i>425 Gourdes</i>
<i>Ti Punch Rhum Blanc + Citron + Sucre ou sirop de sucre de canne</i>	<i>325 Gourdes</i>

Les Restes du Monde

<i>Amaretto Sour Amaretto + Jus de citron</i>	<i>425 Gourdes</i>
<i>Gin Tonic</i>	<i>450 Gourdes</i>
<i>Wouaouh ! Vodka + Baileyis + Amaretto + Liqueur de café</i>	<i>650 Gourdes</i>

Cocktail au Ricard

<i>Mauresque Ricard + Sirop d'orgeat + eau</i>	<i>400 Gourdes</i>
<i>Perroquet Ricard + Sirop de menthe + eau</i>	<i>400 Gourdes</i>
<i>Tomate Ricard + Sirop de grenadine + eau</i>	<i>400 Gourdes</i>

Cocktail à la Bière

<i>Monaco Bière + sirop de grenadine + limonade</i>	<i>275 Gourdes</i>
<i>Tango Bière + sirop de grenadine</i>	<i>200 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*

600 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*

*Au choix : Hareng, Poisson, Requin, Lambi, Brigo, Seiche, Poulpe, Langouste, Crabe,
Végétarien, Crème et Fromage, Porc, Boeuf, Cabrit ou Poulet*

*Chwazi : Aran, Pwason, Reken, Lanbi, Brigo, Chèch, Chatwouj, Woma, Krab, Vejetaryen,
Krèm ak fwomaj, Kochon, Bèf, Kabrit ou Poul*

*Choice : Heering, Fish, Shark, Conch, Brigo, Calamar, Octopus, Lobster, Crabe,
Vegetarian, Milk-cream and cheese, Pork, Beef, Goat or Chicken*

 *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)
625 Gourdes

Crêpe au Triple sec

(Grand Marnier)
(2 crêpes)
825 Gourdes



Crêpe à l'ami Rall

Poulpe ou Seiche à la crème
Chatwouj/Sèch krèm / Octopus in milk cream
650 Gourdes

Crêpe des dents de la mer

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

Crêpe au marron inconnu

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

Crêpe à Victor

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

Crêpe à l'œuf et fromage

Ze ak fwomaj / Egg and cheese
650 Gourdes

Crêpe au fromage

Fwomaj / Cheese
450 Gourdes

Amuse-Gueules - Fritay ak fridodò - Appetizers

Les Fritures et Amuses-Gueules

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



Friture de Poulpe ou Seiche

Fritay chatwouj oubyen sèch
Fried octopus or Calamar

475 Gourdes



Friture de Lambi

Fritay lanbi
Fried conch

475 Gourdes

Guacamole

(Espesyalite amerik latin ak zaboka)
En saison / seasonal

450 Gourdes

Acras de bananes plantains

Akra bannann
Plantain acras

Natures 450 Gourdes *Garnis*** +75

Chiktay (au choix) Hareng, Poulpe Seiche, Brigo, Crabe ou Langouste

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

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

475 Gourdes

Croc marin et cric du jardin

Petites bouchées de crudités et fruits de mer

Legim kri e fwidemè

Raw vegetables and seafood

475 Gourdes

Les Plats légers

***Supplément dans l'omelette ou les Acras (fromage, hareng, poulpe, seiche, langouste etc)*

An plis andedan ze a oubyen nan akra (fwomaj, aran, chatwouj, chèch, woma elatrye)

Additional inside the omelet or in acras (cheese, herring, octopus, calamar, lobster etc)

75 Gourdes

Omelette / Œufs au plat

Pen ak ze

Omelet / Fried egg

250 Gourdes

Omelette et bananes bouillies

Ze ak bannann bouyi

Omelet with boiled plantains

300 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

475 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

675 Gourdes

Salades - Salad - Salads

Salade de saison

Salad sèzon
Seasonal salad
675 Gourdes

Salade de Poulpe ou Seiche et sa campagnarde de légumes

Salad chatwouj oubyen Chèch e tchaka legim li a
Octopus or Calamar salad and his vegetable assortment
875 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
975 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
975 Gourdes

Gratins - Graten - Gratins

Gratin de Poulpe ou Seiche à la noix de coco

Graten Chatwouj ou Chèch ak lèt kokoye
Gratin of Octopus or Calamar and Coconut milk
1075 Gourdes

Gratin de Lambi aux carottes

Graten lanbi ak kawòt
Gratin of Conch with carrots
1075 Gourdes

Gratin de Boeuf ou Poulet Pays Porc ou Cabrit à la moutarde

Bèf, Poul, Kochon oubyen Kabrit ak moutad
Beef, Chicken, Pork or Goat
with mustard
1075 Gourdes

Gratin de Langouste ou Crabe à la moutarde

Graten Woma oubyen Krab ak moutad
Gratin of Lobster or Crabe with mustard
1450 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

1075 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	275 Gourdes
Grand	475 Gourdes



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

+175 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



975 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



1175 Gourdes

Poulpe / Seiche Frit / sauce créole / à la crème

Chatwouj oubyen Chèch Fri / sòs kreyol / sòs krèm

Octopus or Calamar Fried / creole sauce / milk cream sauce



1175 Gourdes

Lambi / 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



1175 Gourdes

Langouste / 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



1 650 Gourdes

Porc, Boeuf, Poulet pays ou Cabrit

Sauce créole / fri / sauce moutarde

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

1175 Gourdes

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

Brochettes de la Guinguette

Brochettes de Requin à l'estragon

Bwochèt Reken sòs estragon
Shark on skewers with a tarragon sauce

1475 Gourdes

Bwochèt - Skewers



Brochettes (au choix) Poulpe, Seiche, Lambi, Brigo, Langouste au citron

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

1475 Gourdes

Brochettes du pêcheur (3 fruits de mer)

Bwochèt 3 fwidemè
3 seafoods on skewers

1475 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
1950 Gourdes

Civet de Poulpe / Seiche (vin rouge)

Chatwouj / chèch kwit nan diven wouj
Stew of Octopus or Calamar in red wine
1950 Gourdes

Meli-melo de lambi et langouste au cacao

Lanbi e Woma ak yon sòs kakawo
Conch and Lobster in cacao sauce
1950 Gourdes

Poisson au vin blanc

Pwason diven blan
Fish in white wine sauce
1450 Gourdes

Poisson ou Requin coco

Pwason oubyen Reken sòs kokoye
Fish or Shark in coconut sauce
1450 Gourdes

Curry de Poulpe ou Seiche au lait de coco

Kiri Chatwouj oubyen Chèch sòs kokoye
Octopus or Calamar Curry in coconut sauce
1950 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
1950 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)
1950 Gourdes

Le Voyage des Papilles

Dés de Requin à l'orange et au Triple Sec

Ti kare Reken zoranj ak « Triple Sec » 1950 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
1950 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
1950 Gourdes

Porc, Boeuf, cabrit ou Poulet au vin rouge

Kochon, bèf, cabrit oubyen poul peyi nan diven wouj
Pork, beef, goat or chicken in red wine sauce 1950 Gourdes

Sur Réserve sou rezèvasyon – on reservation

Bouillon boucanier (viande) ou pêcheur

Bouyon boukanye (vyann) oubyen pèchè
Boucanier (meat) Broth or Fisherman Broth 975 Gourdes

Tarte au homard ou crabe coco servie avec sa salade

Tat Woma kokoye ak salad
Lobster coconut Tart served with its salad 1950 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 1950 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 / Seiche 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
1950 Gourdes

Spaghettis

Hareng ou Poisson

Aran oubyen Pwason

Herring or fish 250 Gourdes

Végétarien

Vejetaryen

Vegetarian

350 Gds

Poulpe, Seiche ou Lambi

Chatwouj, Chèch oubyen Lanbi

Octopus, Calamar or Conch

350 Gds

Langouste, Crabe ou Requin

Woma, Krab oubyen Reken

Lobster, Crabe or Shark

450 Gds

Crème et Fromage ou Viande

Krèm e Fromaj oubyen Vyann

Milky cream and Cheese or Meat

475 Gourdes

Spaghetti du pêcheur, 3 fruits de mer

Espageti pêchè, 3 fwidemè

Fisherman Spaghetti, 3 seafoods

475 Gourdes

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

sou rezèvasyon - on reservation

PIZZA

Medium

Large

Poisson ou Requin

Pwason oubyen Reken / Fish or shark

775 Gourdes

875 Gourdes

Végétarienne

Vejetaryèn / Vegetarian

825 Gourdes

925 Gourdes

Langouste ou Crabe

Woma oubyen Krab / Lobster or Crabe

875 Gourdes

975 Gourdes

Porc ou Cabrit

Kochon oubyen Kabrit / Pork or Goat

875 Gourdes

975 Gourdes

Pizza de la Guinguette

3 fruits de mer 3 fwidemè 3 seafoods

975 Gourdes

1 250 Gourdes

LASAGNE

Poisson ou Requin

Pwason oubyen Reken / Fish or Shark

1075 Gourdes

Poulpe ou Seiche

Chatwouj ou Chèch / Octopus or Calamar

1075 Gourdes

Végétarienne

Vejetaryèn / Vegetarian

1075 Gourdes

Langouste ou Crabe

Woma oubyen Krab / Lobster or Crabe

1450 Gourdes

Porc ou Cabrit

Kochon oubyen Kabrit / Pork or Goat

1075 Gourdes

HEBERGEMENT

Dòm - Accommodation

TENTE

Prix par personne et par nuit - petit-déjeuner et WiFi inclus

Pou chak moun e chak nwit / per person and night

- *Tente aménagée (matelas, draps, oreiller, serviette et savon)*

Tant amenaje (matela, dra, zoreye, sèvyèt ak savon)

Equipped tent (mattress, sheet, pillow, towel and soap)

2000 Gourdes

BUNGALOW

Prix par nuit et par chambre - petit-déjeuner et WiFi inclus

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

- *Chambre* \$85

- *Spécial individuel* \$70

Pri espesyal yonsèl moun / single person discount

- *Personne supplémentaire en chambre* \$40

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

En bungalow -> Gratuit pour les enfants de moins de 10 ans

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