



KOKOMO
SINT MAARTEN N.W.I. BEACH BAR & RESTAURANT

*Bodies in the sand
Tropical drink melting in your hand
We'll be falling in love...
To the rythm of a steel drum band
Down in... Kokomo
- The Beach Boys -*

ENTRÉES & SALADES

We'll get there fast... And then we'll take it slow...

DIP, DIP & DIP  14\$

Tapenade, humus et tzaziki, assortiment de crudités et pain Pita toasté (à partager... ou pas).

CALAMAR FRIT SUR LIT D'ANTIPASTI 16\$

Pané dans une tempura maison aromatisé à l'ail et accompagné de légumes grillés.

SAUMON GRAVLAX 16\$

Saumon sauvage Irlandais mariné façon Kokomo, aneth, citron et wasabi.

MISTO FRESCO  16\$

Assortiment de légumes grillés façon antipasti et mozzarella di buffala.

SALADE MÉDITERRANÉENNE 18\$

Tomates, oignons rouges, légumes grillés et marinés, thon mi-cuit.

ACCRAS DE LANGOUSTE 8 pièces 14\$ - 14 pièces 19\$

SALADE VÉGÉTARIENNE  Entrée 14\$ - Plat 19\$

Tomates, agrumes, concombre, carotte, herbes fraîches, pignons de pin et croquants de pécan.

SALADE CÉSAR POULET Entrée 15\$ - Plat 20\$

SALADE CÉSAR CREVETTES Entrée 16\$ - Plat 21\$

Coeur de laitue croustillante, croûton à l'ail, copeaux de parmesan.

SALADE EXOTIQUE Entrée 16\$ - Plat 21\$

Colorée aux agrumes, tomates, mangues et ananas, crevettes chair de crabe et poisson mariné.

TATARE ou CEVICHÉ du jour Entrée 18\$ - Plat 32\$

Poisson de la pêche du jour, demandez la préparation.

LA MER

We'll put out to sea... And we'll perfect our chemistry...

RED SNAPPER (VIVANNEAU) 22\$

Rôti à la vanille Bourbon servi avec une purée de patates douces, riz pilaf et légumes à la provençale.

LA MER suite

SAUMON à l'UNILATERALE 23\$

Grillé à l'unilatéral servi avec une sauce aux baies rouges accompagné de pommes rattes sautées et légumes à la Provençale.

TATAKI de THON 26\$

Thon mi-cuit au sésame, sauce gingembre.

L'ARDOISE KOKOMO 28\$

Assortiment de fritures de la mer, ail & persil, sauce aigre douce, citron et salade.

LA TERRE

By and by we'll defy a little bit of gravity...

POULET MARINÉ 24\$

Mariné au citron et aux épices puis grillé, servis avec un duo de frites maison.

SOURIS DE PORC 24\$

Confites, puis pannées aux pains d'épices, sauce 4 épices, purée de cèleri et légumes.

L'ENTRECÔTE GRILLÉE 25\$

Entrecôte grillée au four à charbon, servie avec des légumes à la Provençale, pommes sautées à l'ail, persil et sauce aux trois fromages servie séparément.

ESCALOPE DE VEAU ALLA PARMIGIANA 32\$

Escalope de veau panée, avec un gratin d'aubergines, tomates, mozzarella et parmesan.

ENTRECÔTE CASHER 45\$

Entrecôte grillée sur plancha Casher dédiée, servie avec légumes à la Provençale, pommes sautées à l'ail, persil et sauce aux échalotes confites servie séparément.

LES PÂTES

FETTUCINI AUX CREVETTES 17\$

Velouté de crustacés flambés au rhum local.

AUBERGINES ALLA PAMIGIANA  17\$

Gratin d'aubergines, tomates, mozzarella, ail, basilic et parmesan.

PENNE ALFERDO

Crème au Parmesan.

Poulet 17\$

Crevettes 18\$

FETTUCINI AL PESTO  17\$

Pesto de basilic et roquette, pignons de pin ail et quelques secrets...

PENNE QUATRO FROMAGI  18\$

Crème, parmesan, pecorino, gorgonzola et provolone.