



KALATUA

BEACH RESTAURANT

Menu

Our cuisine follows the rythme of the season, crafted with care in collaboration with our local fisherman and most of our dishes are homemade, using fresh products.

Nous mettons en avant une cuisine de saison, nous travaillons au maximum avec nos pêcheurs locaux et nous vous proposons une variété de produits frais, et du fait maison.

CHEF EXÉCUTIF **GIL DUMOULIN**

And his team

A stylized, handwritten signature in dark ink, likely belonging to Gil Dumoulin, positioned below the text 'And his team'.

To share / Tapas

PERSILLADE RAZOR CLAMS AND CLAMS, sauteed in garlic and parsley butter
Couteaux de mer, palourdes, persillade, beurre à l'ail

US\$ 29
/ XCG 52

PINSA OF THE DAY, to share
Pinsa du jour, à partager

US\$ Market price

 **DUO OF DIPS**, yellow split peas & hummus, plantain chips
Duo de dip, pois cassé & houmous, chips de plantain

US\$ 17
/ XCG 31

CHEF'S MAHI MAHI RILLETTE, Sourdough bread
Rillette de mahi mahi du Chef, pain à l'ancienne

US\$ 20
/ XCG 36

CONCH FRITTERS, creole sauce
Accras de lambi, sauce créole

US\$ 22
/ XCG 40

 **ZUCCHINI BLOSSOM FRITTERS**, spicy mayonnaise
Tempura de fleurs de courgettes, mayonnaise épicée

US\$ 19
/ XCG 34

FRIED CALAMARI SLICES, chef's tartar sauce
Lamelles de calamars frits, sauce tartare maison

US\$ 20
/ XCG 32

 **MOZZARELLA STICKS**, tomato sauce
Bâtonnets de mozzarella frits, sauce tomate maison

US\$ 17
/ XCG 31

 **MEZZE PLATTER:**
Hummus, eggplant caviar dip, charcoal grilled peppers, vegetarian kebbeh, zucchini blossom fritters
Houmous, caviar d'aubergine, poivrons grillés confits, kebbeh végétarien, tempura de fleurs de courgettes

US\$ 35
/ XCG 63

KALATUA PLATTER:
Charcoal grilled octopus, hummus, panko shrimps, mahi mahi rillette, pitta bread
Poulpe grillé au charbon de bois, houmous, crevettes panko, rillette de mahi mahi, pain pitta

US\$ 39
/ XCG 69



Appetizers crudo Entrées



FRESH BURRATA, tomatoes and basil millefeuille, Chef's pesto

Burrata fraiche, millefeuille de tomates et basilic, pesto du Chef

US\$ 25

/ XCG 45

PRIME BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN CARPACCIO, microgreens, pickled cherry tomatoes, fried capers, parmesan flakes

Carpaccio de filet de boeuf Black Angus, micro pousses, pickles de tomates cerises, câpres frits, copeaux de parmesan

Extra fresh black truffle + US\$18

US\$ 31

/ XCG 51

CARPACCIO FROM THE SEA, yuzu pearl, citrus-infused olive oil, microgreens

Carpaccio de la mer, perles de citron yuzu, huile d'olive infusée au citron, micro pousses

US\$ Market price



ZUCCHINI CARPACCIO & BURRATA, crushed pistachios, truffle vinaigrette, fresh black truffle

Carpaccio de courgette & burrata, éclats de pistaches, vinaigrette à la truffe, copeaux de truffe

Extra prosciutto US\$ 6

US\$ 33

/ XCG 60

CAVIAR OSCIÈTRE 30Gr / 50Gr, warm blinis, lemon sour cream, condiments

Osciètre Caviar, 30Gr / 50 Gr, blinis tièdes, crème acidulée, condiments

US\$ 110 / 185

XCG 199 / 333

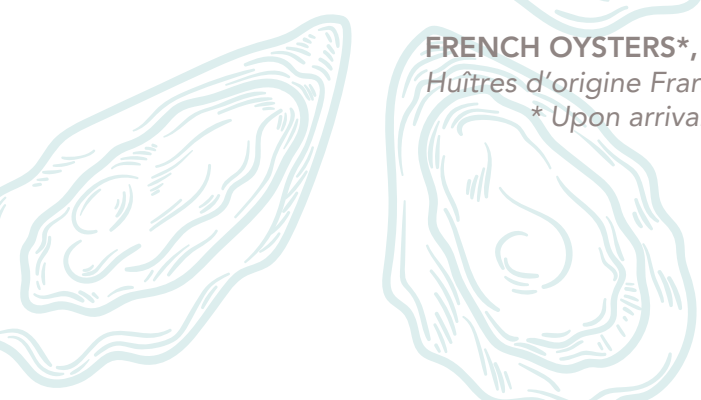
FRENCH OYSTERS*, Fine de Claire n'2, mignonette

Huîtres d'origine France, Fine de Claire n'2, mignonette*

** Upon arrival*

6 : US\$ 39 12: US\$ 75

XCG 70 / 135



Salads Salades

KALATUA SIGNATURE SALAD, grilled shrimps, mixed green salad, avocado, grapefruit, cucumber, pomegranate, tomatoes, mango and passion fruit dressing
Salade signature Kalatua, crevettes grillées, mesclun, avocat, pamplemousse, concombre, grenade, tomates, vinaigrette mangue-passion

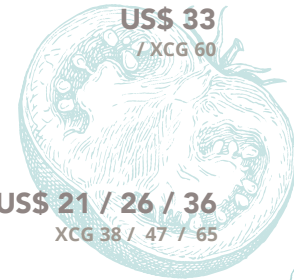
CAESAR SALAD, romaine lettuce, tomatoes, croûtons, parmesan flakes, Caesar dressing

Choice of: Plain - Chicken - Shrimps

Salade Ceasar, salade romaine, tomates, croutons, copeaux de parmesan, sauce Ceasar

Au choix: Nature - Poulet - Crevettes

KALA VEGAN SALAD, mixed green salad, avocado, grapefruit, cucumber, tomatoes, kale, pomegranate, grilled chickpeas, mango and passion fruit dressing
Salade Kala vegan, mesclun, avocat, pamplemousse, concombre, tomates, kale, grenade, pois chiches grillés, vinaigrette à la mangue-passion



US\$ 33
/ XCG 60

US\$ 21 / 26 / 36
XCG 38 / 47 / 65



US\$ 23
/ XCG 41

Pasta Pâtes

TRUFFLE GNOCCHI, truffle cream, fresh truffle
Gnocchi à la truffe, crème de truffe, copeaux de truffe fraîche
Extra prosciutto US\$6

CHEF'S PASTA OF THE DAY
Pâtes du jour du Chef

US\$ 38
/ XCG 68

US\$ Market price



Fish Poisson

- CHOOSE FROM OUR FRESH CATCH OF THE DAY -
- DÉCOUVREZ NOTRE PÊCHE DU JOUR -



WHOLE GRILLED LOCAL RED SNAPPER FOR 1, creole rice, white wine sauce
Vivaneau entier grillé pour 1pers., riz créole, sauce au vin blanc

US\$ 48
/ XCG 86



WHOLE GRILLED SEABASS FOR 2, creole rice, grilled veggies, white wine sauce
Bar entier grillé pour 2pers., riz créole, légumes grillés, sauce au vin blanc

US\$ 98
/ XCG 176



WHOLE GRILLED LOBSTER, creole rice, green salad, creole sauce
Langouste entière grillée, riz créole, salade verte, sauce créole

US\$ 11\$/100G
/ XCG 20



GRILLED WILD JUMBO SHRIMPS, green butter, creole rice
Crevettes sauvages Jumbo grillées, beurre d'herbes, riz créole

US\$ 64
/ XCG 115



CHARCOAL GRILLED OCTOPUS LEG, split peas mousseline, corn foam
Poulpe grillé au charbon de bois, mousseline de pois cassés jaunes, espuma de maïs

US\$ 37
/ XCG 67



FISH BURGER of the day, lettuce, tomato, pink sauce, confit onions, sweet fries
Burger de poisson du jour, salade, tomate, sauce cocktail, oignons confits, frites de patate douce.

US\$ 32
/ XCG 58

TUNA TARTARE, avocado salsa, coriander vinaigrette, yuzu pearl, green salad
Tartare de thon, salsa d'avocats, vinaigrette à la coriandre, perles de citron yuzu, salade verte.

US\$ 26 / 36
XCG 47 / 65

FRESH MAHI-MAHI CEVICHE, smoked corn foam, plantain chips, sweet fries
Ceviche de mahi-mahi, espuma de maïs fumé, chips de plantain, frites de patate douce

US\$ 27 / 38
XCG 48 / 66

All our fresh fishes are charcoal grilled, in our Jospier oven.
Toute notre pêche du jour est grillée au charbon de bois, dans notre four au Jospier.



Meat Viandes



GRILLED PRIME BLACK ANGUS RIBEYE 12Oz, confit baby potatoes, Black pepper or mushroom sauce

*Entrecôte grillée Black Angus 340G, pommes grenailles confites
Sauce au poivre ou aux champignons*

US\$ 68
/ XCG 122



WAGYU BUTCHER CUT, Teriyaki glazed, truffle gnocchi, truffle sauce

*Pièce du boucher de boeuf wagyu, laquée à la sauce teriyaki,
gnocchi à la truffe, sauce à la truffe*

US\$ 58
/ XCG 105



HALF ORGANIC PIRI PIRI CHICKEN, mashed potatoes, chicken jus

Demi poulet Piri Piri bio, pomme purée, jus réduit

US\$ 49
/ XCG 88

KALATUA BLACK ANGUS BACON CHEESE BURGER, bacon, caramelized onions, cheddar, tomato, lettuce, pickle, french fries

Cheeseburger Black Angus, bacon, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichon, frites

US\$ 31
/ XCG 56



IMPOSSIBLE BURGER, caramelized onions, cheddar, tomato, lettuce, pickle, french fries

Burger végétarien, oignons caramélisés, cheddar, tomates, salade, cornichon, frites

US\$ 29
/ XCG 52



Sides Garnitures

 MIXED GREEN VEGETABLES, olive oil <i>Fricassé de légumes verts, huile d'olive</i>	US\$ 7 / XCG 13	 CREOLE RICE <i>Riz créole</i>	US\$ 7 / XCG 13
 FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES <i>Pommes frites / Frites de patate douce</i>	US\$ 7 / XCG 13	 MIXED GREEN SALAD <i>Salade mesclun</i>	US\$ 7 / XCG 13
 MASHED POTATOES <i>Pomme purée</i>	US\$ 8 / XCG 14	 CONFIT BABY POTATOES <i>Pommes de terre grenailles confites</i>	US\$ 7 / XCG 13
 BLACK TRUFFLE MASHED POTATOES <i>Pomme purée à la truffe</i>	US\$ 18 / XCG 32	ORGANIC SPELT RISOTTO, fish fumet <i>Risotto de petit épeautre certifié Bio, fumet de poisson</i>	US\$ 10 / XCG 18
 JASMINE RICE <i>Riz jasmin</i>	US\$ 7 / XCG 13	 FRESH BLACK TRUFFLE (5 Gr) <i>Extra de truffe fraîche (5 Gr)</i>	US\$ 18 / XCG 32

Sauce Sauces

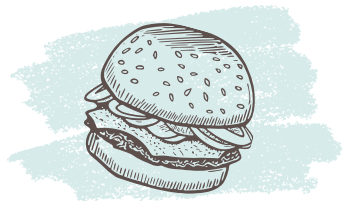
BLACK PEPPER, MUSHROOMS, CHICKEN JUS, TARTAR, WHITE WINE SAUCE, SAUCE VIERGE <i>Sauce au poivre, champignons, jus réduit, tartare, beurre blanc, sauce vierge</i>	US\$ 4 / XCG 7
TRUFFLE PERIGUEUX SAUCE <i>Sauce Périgueux à la truffe</i>	US\$ 6 / XCG 11
HOMEMADE TRUFFLE MAYONNAISE <i>Mayonnaise maison à la truffe</i>	US\$ 6 / XCG 11
BEARNAISE SAUCE <i>Sauce Béarnaise</i>	US\$ 6 / XCG 11



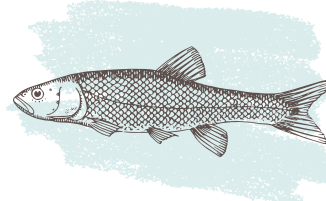
The kids happy place

CHOOSE FROM:

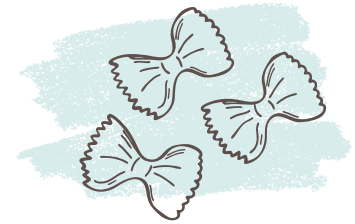
Au choix :



SLIDERS (2pc),
Mini cheese burger (2pc)



FISH & CHIPS,
Bâtonnets de poisson panés et frites



PASTA & butter, pesto or tomato sauce,
Pâtes au beurre, pesto ou sauce tomate

AND ONE SCOOP OF ICE CREAM

Et une boule de glace en dessert

US\$ 20 / XCG 36

Please notify our team of any food allergy.

Merci de prévenir notre personnel pour toute allergie alimentaire.

**The Chef is happy to provide you with additional vegetarian, vegan or gluten free selections,
do not hesitate to ask our team.**

*Le Chef est heureux de vous proposer sur demande des alternatives végétariennes, véganes et
sans gluten. N'hésitez pas à demander à notre personnel.*

A 15% service charge will be automatically added to your check .

15% de service charge sera appliqué sur la facture finale.

Our story

Kala-tua means "your little cove".

More than just a seaside restaurant, Kalatua is a vibrant way of life, a celebration of Mediterranean flavors, conviviality and togetherness.

Everything is designed to make you feel at ease, to awaken your senses, to make you want to return again and again.

Kalatua is the place to share unforgettable moments with friends, family and your tribe.

Kala-tua signifie « votre petite plage ».

C'est en effet un restaurant de plage, mais surtout un lieu de vie palpitant, une gastronomie méditerranéenne, conviviale et de partage, c'est un art de vivre, car tout est fait pour qu'on s'y sente bien et vous donne envie de revenir.

C'est l'adresse pour vivre une expérience nouvelle où l'on se retrouve en famille, entre amis, en tribu.



Bon appétit

