

WATER | EAUX

Acqua Panna	10
San Pellegrino	12

BEERS | BIÈRES

Carib	8
Heineken	8
Presidente	8
Corona	10

SOFT DRINKS & JUICES | SODA & JUS

Coca Cola	6
Coca Cola Light	6
Coca Cola Zero	6
Schweppes, Tonic water	6
Sprite	6
Club Soda	6
Ginger Ale	7
Ginger Beer	8
Juice by Alain Milliat	9
<i>Apple, Orange, Tomato, Pineapple</i>	

HOT DRINKS | BOISSONS CHAUDES

Regular or decaffeinated espresso	5
Double espresso	8
Caffè Latte - coffee with steamed milk	8
Cappuccino	8
Hot Chocolate	7
Teas & Herbal teas	7

FOOD ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements, or if you need any further information.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- (1) Cereals containing gluten
- (2) Crustaceans
- (3) Eggs
- (4) Fish
- (5) Peanuts
- (6) Soybeans
- (7) Milk
- (8) Nuts
- (9) Celery
- (10) Mustard
- (11) Sesame seeds
- (12) Sulphur dioxide and sulphites
- (13) Lupin beans
- (14) Molluscs
- (15) Suitable for vegans



STARTERS | ENTRÉES

Niçoise Salad ^(3, 4, 10) Seared tuna, egg, potatoes, green beans, tomatoes, olives, shallots, salad, honey-mustard dressing <i>Thon, œufs, pommes de terre, haricots verts, tomates, olives, échalotes, laitue, vinaigrette Miel-Moutarde</i>	24
Tuna tartar ^(4, 10) On a bed of guacamole & fried plantains <i>Tartare de thon sur un lit de guacamole & plantains frites</i>	25
Cobb Salad ^(3, 7, 10) Mixed lettuce, tomatoes, bacon, avocado, feta, egg, chicken, red onions, lime-ginger dressing <i>Mesclun, tomates, bacon, avocat, Feta, œufs, poulet, oignons rouges, vinaigrette Citron-Gingembre</i>	25
Caesar Salad ^(1, 3, 4, 7, 10, 12) Plain / Nature 18 Chicken / Poulet 22 Prawns ⁽²⁾ / Crevettes 25	
Burrata ⁽⁷⁾ On arugula, thin sliced tomatoes & olive oil <i>Sur un lit de roquette, carpaccio de tomates & huile d'olives</i>	24
Quinoa Salad ⁽⁸⁾ Grilled vegetables, tomatoes, pumpkin, chickpeas, red onions, avocado, almonds <i>Légumes grillés, tomates, courge, pois chiches, oignons rouges, avocat, amandes</i>	22
LaPlaj organic Salad ^(7, 10) Mixed greens, tomatoes, cucumbers, carrots, sprouts, chia and flax seeds, goat cheese, avocado oil vinaigrette <i>Mesclun, tomates, concombres, carottes, luzernes, graines de chia et lin, fromage de chèvre, vinaigrette à l'huile d'avocat</i>	22
Roasted Tomato Gazpacho ^(1, 15) With Focaccia croutons <i>Gaspacho de tomates rôties, croutons de Focaccia</i>	18

SANDWICHES & CO | SNACKING

Caesar Wrap ^(1, 3, 4, 7, 10, 12) Grilled chicken, Caesar dressing, Romaine lettuce & Parmesan <i>Poulet grillé, sauce César, salade Romaine & Parmesan</i>	22
Beef Burger ^(1, 3, 7, 12) Creole mayonnaise, bacon, cheese, lettuce, onions, pickles & French fries <i>Mayonnaise Créole, bacon, fromage, salade, oignons, cornichons & frites</i>	27
Mexican Style Tacos ⁽¹²⁾ Soft corn tortilla, Mexican salsa, guacamole, onions & coriander, with your choice of: <i>Tortilla de maïs, sauce Mexicaine, guacamole, oignons & coriandre et votre choix de</i>	
Marinated beef 25 Chicken 22 Fish ⁽⁴⁾ 23 <i>Boeuf marine Poulet Poisson</i>	
Club Sandwich ^(1, 3, 12) Toasted Caraway rye bread, grilled chicken, mayonnaise, lettuce, tomatoes, crispy bacon, egg & French fries <i>Pain complet au cumin toasté, poulet grillé, mayonnaise, salade, tomates, bacon croustillant, œuf & frites</i>	25
Calamari ^(1, 3, 12, 14) Fried calamari served with tartar sauce <i>Calamars frits à la romaine et sauce tartare</i>	24

FROZEN COCKTAILS

18

PURPLE FROZEN RAIN White rum, dark rum, orgeat syrup, fresh blackberries, lime, acai berries <i>Rhum blanc, rhum brun, sirop d'orgeat, mûres fraîches, citron vert baies d'açaï</i>
BELMOND FROZEN PEACH Vodka, peach liquor, orange juice, cranberry juice <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>
FROSEÉ Rose wine, elderflower liquor, fresh strawberries <i>Vin rosé, liqueur de fleur de sureau, fraises fraîches</i>
FROZEN DAIQUIRI classique ou fruité Gold Rum, fruit of your choice, sugar syrup, lime <i>Rhum ambré, le fruit de votre choix, sirop de sucre, citron vert</i>
FROZEN MARGARITA classique ou fruité Tequila, fruit of your choice, Cointreau, lime juice <i>Tequila, le fruit de votre choix, Cointreau, jus de citron vert</i>
FROZEN PINA or FRESA COLADA White rum, coconut cream, pineapple or strawberry juice <i>Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas ou de fraise</i>

HEALTHY & DETOX

11

FRESHLY SQUEEZED JUICE Orange, grapefruit, pineapple, green apple, mango <i>Orange, pamplemousse, ananas, pomme verte, mangue</i>
DETOX Celery, cucumber, green apple <i>Celeri, concombre, pomme verte</i>

BOOST Carrot, ginger, orange juice, strawberry <i>Carotte, gingembre, orange, fraise</i>

ICED TEAS & COFFEES

11

HOMEMADE ICE TEAS Earl grey tea, peach purée, lime juice <i>Thé Earl Grey, purée de pêche, jus de citron vert</i>
Green tea, fresh mint leaves, cane sugar <i>Thé vert, feuilles de menthe fraîche, sucre de canne</i>
HOMEMADE ICE COFFEES Malongo Grande Réserve, vanilla syrup, milk <i>Malongo Grande Réserve, sirop de vanille, lait</i>



COCKTAILS
CARIBBEAN CREATIONS

CARRIBEAN PLANTEUR

White agricultural rum, Myers's dark rum, tropical fruit juice, lime, vanilla syrup
Rhum blanc agricole, rhum brun Myer's, jus de fruit tropicaux, citron vert, sirop de vanille

MAI-TAI

White rum, gold, rum, orgeat syrup, pineapple juice, lime
Rhum blanc, rhum ambré, sirop d'orgeat, jus d'ananas, citron vert

LA SAMANNA KISS

Gold Rum, guavaberry liquor, maracuja juice, coconut water
Rhum ambré, liqueur de guavaberry, jus de maracuja, eau de coco

REFRESHING LONG DRINKS

GINGER MOJITO

Gold Rum, cane sugar, lime, fresh ginger, mint leaves, ginger beer
Rhum ambré, sucre de canne, citron vert, gingembre frais, feuilles de menthe, ginger beer

PINK GRAPEFRUIT SPRITZ

Campari, fresh pink grapefruit, Prosecco, club soda
Campari, pamplemousse rose frais, Prosecco, club soda

ASIAN BLOSSOM

Sake, ginger liquor, orange blossom water, orange slices, grapefruit peel, club soda
Saké, liqueur de gingembre, eau de fleur d'oranger, tranches d'orange, zeste de pamplemousse, club soda

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO, classique ou fruité

Brown sugar, lime, fruit of your choice, mint leaves, lemonade
Sucre de canne, citron vert, fruit de votre choix, feuilles de menthe, limonade

VIRGIN PINA or FRESA COLADA

Pineapple or strawberry juice, coconut cream, coconut water
Jus d'ananas ou de fraise, crème de coco, eau de coco

VIRGIN LA SAMANA VIBES

Raspberry purée, apple juice, fresh raspberries, ginger ale
Purée de framboise, jus de pomme, framboises fraîches, ginger ale

SWEET DETOX

Apple juice, cranberry juice, green iced tea, agave syrup
Jus de pomme, jus de cranberry, thé vert glacé, sirop d'agave

All rates are indicated in USD • 4% TGCA included
Service included, gratuity at guest's discretion



18

SEA | LA MER

Grilled Caribbean spiny lobster ⁽²⁾ **12 per 100 grams**
Langouste caribéenne grillée

Fillet of catch of the day ⁽⁴⁾ **35**
Pêche du jour à la plancha

LaPlaj grilled prawns ⁽²⁾ **30**
With garlic & herbs
Ail & herbes

Special whole grilled fish ⁽⁴⁾
Please ask your waiter for the catch of the day
Demander a votre serveur pour le poisson du jour

MEAT | LA TERRE

Baby Back Ribs ⁽¹²⁾ **30**

Slow cooked & grilled pork ribs, BBQ sauce
Travers de porc cuisson lente & grillé, sauce BBQ

Chicken Wings ⁽¹²⁾ **28**

Creole marinated wings, BBQ sauce
Ailes de poulet marinées à la Créole, sauce BBQ

Churrasco skirt steak **33**

Black Angus beef served with the sauce of day
Bœuf race Black Angus servi avec la sauce du jour

New York Strip steak - 340 gr / 12 Oz **46**

Black Angus beef served with the sauce of day
Bœuf race Black Angus servi avec la sauce du jour

SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS

1 Side dish of your preference with every dish / *Chaque plat inclus 1 accompagnement de votre choix*

Creole rice ⁽¹⁵⁾ <i>Riz Créole</i>	French fries ^(12, 15) <i>Frites</i>	Sweet potato fries ^(12, 15) <i>Frites de patate douce</i>
--	---	---

Grilled vegetables ⁽¹⁵⁾ <i>Légumes grillés</i>	Mixed green salad ^(10, 15) <i>Salade verte</i>
--	--

EXTRA SIDE DISHES | ACCOMPAGNEMENTS EXTRA

6 each

12

KIDS MENU | MENU ENFANTS

Chicken fingers ^(1, 12) 18	Fillet of catch of the day ⁽⁴⁾ 18
<i>Aiguillettes de poulet frits</i>	<i>Filet de poisson du jour</i>

Pastas : Butter, Bolognese, Napolitaine ^(1, 3, 7) **18**
Pâtes : Beurre, Bolognaise, Napolitaine

DESSERT

Passion fruit cheesecake ^(1, 3, 7) **12**
Cheesecake aux fruits de la passion

Peanuts pie topped with caramel salt sauce ^(1, 3, 5, 7) **12**
Tarte au cacahuètes et au caramel salé

Dark chocolate cake ^(1, 3, 7) **12**
Gâteau au chocolat noir

Selection of artisanal sorbets ⁽¹⁵⁾ and ice creams ^(3, 7, 12) **4.5 per scoop**
Sélection de sorbets et crèmes glacées artisanales



WINES BY THE GLASS | *VINS AU VERRE*

CHAMPAGNE & SPARKLING

Prosecco Cielo Brut	15
Laurent Perrier « La Cuvée »	22

WHITE WINE | *VIN BLANC*

CHARDONNAY Petit Chablis « Dame Nature » Organic, La Chablisienne, Bourgogne, France	12
--	----

CHENIN BLANC Saumur, Château de Targé, Loire, France	14
--	----

PINOT GRIGIO Santa Margherita, Italia	12
---	----

SAUVIGNON BLANC Petit Bourgeois, Famille Bourgeois, Loire, France	10
UNO, Bodegas Antigual, Mendoza, Argentina	13

ROSÉ WINE <i>ROSÉ</i> The Palm <i>by Whispering Angel</i> , France	12
--	----

RED WINE <i>VIN ROUGE</i> CABERNET SAUVIGNON Pézat du Château Teyssier, Bordeaux, France	15
--	----

MALBEC UNO, Bodegas Antigual, Mendoza, Argentina	13
--	----

PINOT NOIR Bourgogne « Réserve », Domaine Bouchard Père & Fils, France	13
--	----

BLEND Côtes du Rhône Réserve, Château Mont-Redon, France <i>Grenache - Syrah</i>	12
---	----

MAGNUM ROSÉ Château de Pampelonne, Provence	120
Minuty Rosé et Or, Château Minuty, Provence	185
Whispering Angel, Château d'Esclan, Provence	195
Domaine Ott « <i>Cuvée Cœur de Grain</i> », Château de Selle, Provence	230

HALF BOTTLE <i>DEMI BOUTEILLE</i> WHITE Chardonnay « <i>La Vignée</i> », Domaine Bouchard Père & Fils, France	30
Pinot Grigio, Santa Margherita, Italia	35
Sancerre, Pascal Jolivet, Loire, France	45

ROSE Château de Pampelonne, Provence	35
--	----

RED Château Pey la Tour, Bordeaux, France	40
Brouilly, Château de Pierreux, Beaujolais, France	42
Bourgogne « Réserve », Domaine Bouchard Père & Fils, France	44

WINES | *VINS*
WHITE WINE | *VIN BLANC*

CHARDONNAY Petit Chablis « Dame Nature » Organic, La Chablisienne, France	60
Terrazas de los Andes Reserva, Mendoza, Argentina	90

CHENIN BLANC Saumur, Château de Targé, Loire, France	65
--	----

SAUVIGNON BLANC Petit Bourgeois, Famille Bourgeois, Loire, France	45
UNO, Bodegas Antigual, Mendoza, Argentina	60
Sancerre, Pascal Jolivet, Loire, France	80

PINOT GRIGIO Santa Margherita, Italia	50
---	----

ROLLE Blanc de Blancs, Château Real Martin, Provence, France	65
--	----

BLEND Côtes du Rhône Réserve, Famille Perrin, France	55
--	----

ROSÉ WINE | *ROSÉ*

COTE DE PROVENCE Château de Pampelonne, France	45
The Palm <i>by Whispering Angel</i> , France	55
Château de Fontcreuse, France	70
Whispering Angel, Caves d'Esclan, France	85
« <i>Cuvée Cœur de Grain</i> », Château de Selle, Domaine Ott, France	105

LOIRE Sancerre « <i>Les Baronnes</i> », Famille Bourgeois, France	70
---	----

RED WINE | *VIN ROUGE*

ARGENTINA UNO, Bodegas Antigual, Mendoza, Argentina	60
---	----

BORDEAUX Réserve du Château, Château Pey La Tour, France	50
Pézat du Château Teyssier, Bordeaux, France	55

BOURGOGNE Bourgogne « Réserve », Domaine Bouchard Père & Fils, France	50
Mercurey, Domaine de la Bressande, France	85

LOIRE Sancerre « <i>Les Baronnes</i> », Famille Bourgeois, France	70
---	----

PROVENCE Rouge & Or, Château Minuty, France	95
---	----

CHAMPAGNES & SPARKLING | *CHAMPAGNES & PÉTILLANTS*

BRUT «Cielo» Prosecco DOC	55
Laurent Perrier « la Cuvée » Brut	115
Moët & Chandon Ice	120
Moët & Chandon Brut Impérial	165
Laurent Perrier Brut Casher/Kosher	165

ROSÉ Moët & Chandon Ice Rosé	170
Laurent Perrier « La Cuvée » Rosé	195

