

LES VIANDES

- Tartare de bœuf*, frites et salade 21,5 €
- Burger de bœuf* frites et salade 20,5 €
(Steak haché frais, salade, tomates, confiture d'oignons, fromage, sauce cocktail)
- Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur 20,5 €
- Andouillette de Troyes, sauce à la graine de moutarde, gratin de pomme de terre, légume du jour 23 €
- Confit de canard, gratin de pomme de terre, salade verte 20,5 €
- Faux filet de bœuf* Black Angus (250g), à la fondue d'oignons, gratin de pomme de terre, salade 32 €
- Filet mignon de porc* au gingembre confit et sirop de canne, écrasé de pomme de terre 24,5 €
- Magret de canard sauce au poivre vert, frites, légumes du jour 29 €
- Escalope de poulet à la crème de morilles 23,5€
- Risotto aux petits légumes, salade
- Omelette : aux aichards ou au jambon, ou au fromage ou fine herbes, frites et salade 15,5 €

DESSERTS DU CHEF PÂTISSIER

- Crème brûlée à la vanille 9,7 €
 - Tarte tatin servie avec une boule de glace vanille ou crème fraîche 11,7 €
 - Croustillant praliné à l'orange 10,7 €
 - Savarin aux fruits frais et cointreau 10,7 €
 - Tiramisu 9,7 €
 - Marquise au chocolat, crème anglaise au café 10,7 €
 - Cheese-cake aux fruits rouges 9,7 €
 - Sablé à la papaye 9,7 €
 - Salade de fruits frais 9,7 €
 - Crêpe au sucre 6,7 €
 - Nougat glacé et biscuit aux amandes 9,5 €
 - Café gourmand (4 mini desserts de notre chef pâtissier) 9,7 €
 - Assiette de 3 fromages (selon arrivage) 14,5 €
- Supplément chantilly ou sauce chocolat 2 €

ts- liste des allergènes
ble sur demande

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération

*origine CEE

LES POISSONS

- Tartare de poisson du jour, frites et salade 21,5 €
- Filet de légine, au paprika fumé, sauce vierge à la coriandre et baies roses, risotto aux légumes
• Filet de saumon à la crème de vanille, pâtes fraîches et tomates confites 29 €
- Poisson du jour à la plancha, crème aux agrumes, légumes du jour, écrasé de patate douce
• Queue de camarons sautées aux légumes et au chorizo, riz blanc 32 €
- Poulpe à la plancha au beurre d'ail persillé, riz blanc, légumes du jour 25 €

LES SPÉCIALITÉS CRÉOLES

Toutes nos spécialités créoles sont servies avec riz blanc, grains, achards de légumes, brèdes, rougail piment « la pâte »

- Carry crevettes aux gros piments 22,5 €
- Rougail saucisses 19,5 €
- Cabri massalé 19,5 €
- Civet Zourites (nom local du poulpe) 22,5 €
- Carry de filet de légine au combava 29 €

RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Lundi	Romazava (spécialité malgache), riz blanc	21,5 €
Mardi	Brèdes manioc au boucané, garniture créole	19,5 €
Mercredi	Steak d'espadon aux achards de citron confit, riz blanc parfumé	24€
Jeudi	Carry de porc au chou palmiste	24€
Vendredi	Rougail morue, garniture créole	19,5 €
Samedi	Moules frites (Marinière ou au bleu ou au curry)	22 €
Dimanche	Gigot d'agneau rôti au jus de thym et à l'ail, gratin dauphinois	24 €

Prix nets- liste des allergènes
Disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération

*origine CEE

LES GLACES ARTISANALES

- Profiteroles au chocolat 9,7 €
- Banana split (banane, glaces fraise, chocolat, vanille, chocolat fondu, chantilly) 9,7 €
 - Chocolat liégeois / Dame blanche / Café liégeois 8,7 €
- Pêche melba (pêche au sirop, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly) 9,7 €
- Poire belle-Hélène (poire au sirop, glace vanille, chocolat fondu, chantilly) 9,7 €
 - Colonel (sorbet citron et 2 cl de vodka) 10,9 €
 - Général (sorbet poire et 2 cl d'eau de vie de poire) 10,9 €

Créations du glacier

- Aurère (Glace patate douce, ylang-ylang, vanille, coulis de caramel et chantilly maison) 9,7 €
- Manapany (Glace vanille, praliné, chocolat, chocolat fondu, chantilly maison) 9,9 €
 - Mafate (Sorbet goyavier, tangor, tamarin, chantilly maison) 9,9 €
- Grand bois (Glace vanille, café, chocolat, 2 cl de rhum ambré, chantilly) 10,9 €
- Petite Ile (Glace Grand Marnier, sorbet tangor et poire, 2 cl de Grand Marnier, chantilly) 10,9 €
 - Roland Garros 12,5 €

(5 boules de glaces ou sorbets au choix, salade de fruits, coulis de fruits rouges, chantilly)

- Coupe de glace (parfum au choix) :

1 Boule 3 € 2 Boules 5 € 3 boules 8 €

Parfum des sorbets : Ananas, citron, goyavier, mangue, fraise, poire, tamarin, tangor.

Parfum des glaces : Vanille, chocolat, ylang ylang, caramel beurre salé, café, coco, Grand Marnier, patate douce, praliné

LES DIGESTIFS

Rhum arrangé maison (4cl) 3,5 €	Framboise/Mirabelle/Poire (4cl) 8,5 €	Irish coffee (20cl) 9,5 €
Rhum Barrik 6,7 €	Calvados/Armagnac (4cl) 7,4 €	Kréol coffee (20cl) 9,5 €
Rhum Isauthier 5,5 €	Cognac (4cl) 8,5 €	Baileys (4cl) 6,5 €
	Marie Brizard/Get 27 (4 cl) 6,5 €	Grand-Marnier (4cl) 9,5 €

Prix nets- liste des allergènes
disponible sur demande

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé, à consommer avec modération

*origine CEE



SORIM

Votre Agence Immobilière Depuis 1937!

-Horaires d'ouverture-

Du lundi au vendredi:

08h00 - 12h00

14h00 - 17h00

Fermée le samedi et dimanche

Scannez ici pour découvrir nos réseaux sociaux



0262 21 88 63







GRANITAS
Spécial
de Plein
8€
Large 3€

GRANITAS
Petit 2€
Moyen 3€
Grand 4€

Bar de pain
Fraise
Fraise
GRANITAS

Fraise
Coca-Cola
Mango
GRANITAS

GRANITAS

GRANITAS







☎ 0262 200 400

f LE 200 400

REPAS SUR PLACE / À EMPORTER • GRILLADES
SNACKS • SANDWICHS • SALADES • DESSERTS • BOISSONS



HORAIRES
D'OUVERTURE

DU MARDI AU SAMEDI
10h00

AUX VISITEURS
SE PRESENTER
OBLIGATOIREMENT
A L'ACCUEIL



ATTENTION

• Les élèves sont récupérés
à l'intérieur de l'école



De 15h45 à 16h15

Portail rue Sainte - Anne

De 15h45 à 17h00

Portail rue Roland Garros

PORTAIL AUTOMATIQUE
NE
JAMAIS POUSSER