

ENTREES

Terrine de foie gras « maison », chutney de saison **24,5 €**

Ardoise de charcuteries **19,5 €**

Salade et toasts de reblochon, au miel et aux herbes **18 €**

Gratin de chou chou aux camarons et au Brie, salade **18 €**

Carpaccio de bœuf *, salade **15,5 €**

Saumon cru mariné au fenouil, salade **19,5 €**

Salade de chou rouge et papaye verte, poulet à l'indienne, fromage blanc aux herbes **19€**

Poêlée de boudin créole au chorizo et brède choux de chine, marinade de soja et miel **18,5 €**

•

*** TAPAS: (6 pièces) 6,2 €**

1/bouchons poulet 2/samoussas poisson 3/bonbons piment

Mix 1/2/3 (9 pièces): 9,2 €

*** Tapenade d'olives, toasts 6,2 € / Rillettes de poissons, toasts 6,2 € / Tartare de thon 6,2 € / Mix tapenade-rillettes-tartare, toasts 19,5 €**

PLATS VEGETARIENS

Tajine de légumes **21 €**

Burger végétarien (tofu, aubergine, poivrons, oignons, fromage, sauce cocktail) **19 €**

Assiette végétarienne (riz, grains, brèdes, légumes du jour, achards de légumes) **16 €**

Plancha de tofu aux épices tandoori, risotto aux légumes et poêlée de champignons noirs **18,5 €**

LES POISSONS

Tartare de poisson du jour, frites et salade verte **21,5 €**

Filet de légine, au paprika fumé, sauce vierge à la coriandre et baies roses, risotto aux légumes **29 €**

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 **25 €**

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 €**

•

SPECIALITES CREOLES

(Plats servis avec riz blanc, brèdes, achards, grains et rougail)

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 €

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, emmental, sauce cocktail)

Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeur 20,5 €

Andouillette de Troyes, sauce dijonnaise, frites et légumes du jour 23 €

Confit de canard, frites, salade 20,5 €

Faux filet de bœuf* black Angus (250g), à la fondue d'oignons, frites, 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 achards ou au jambon, ou au fromage, frites et salade 15,5 €

DESSERTS

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 €**

GLACES

*** Profiteroles au chocolat 9,7 €**

*** Banana split** (*Banane, glaces fraise, chocolat et vanille, chocolat fondu et chantilly*) **9,7 €**

*** Café liégeois / Chocolat liegeois / Dame blanche 8,7€**

*** Pêche melba** (*Glace vanille, pêches au sirop, coulis de fruits rouges et chantilly*) **9,7 €**

*** Poire Belle Hélène** (*Glace vanille, poires au sirop, chocolat fondu et chantilly*) **9,7 €**

*** Colonel** (*Sorbet citron et 2 cl de vodka*) **ou Général** (*sorbet poire et 2 cl de poire Williams*) **10,9 €**

*** Aurère** (*Glaces patate douce, ylang-ylang vanille coulis caramel et chantilly*) **9,7 €**

*** Manapany** (*Glaces vanille, praliné et chocolat, chocolat fondu et chantilly*) **9,7 €**

*** Grand Bois** (*Glace Vanille café et chocolat, 2 cl de rhum ambré et chantilly*) **10,9 €**

*** Petite-Ile** (*Glace Grand-Marnier, sorbets tangor et poire, 2 cl de Grand-Marnier, chantilly*) **10,9 €**

***Mafate** (*Sorbets goyavier, tangor et tamarin, chantilly*) **9,7 €**

*** Roland Garros** (*5 boules de sorbets, salade de fruits frais, coulis de fruits rouges et chantilly*) **12,5 €**

*** Coupes 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, ylang-ylang.

Parfum des glaces : Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, coco, malaga, caramel beurre salé, banane

Suppléments chantilly ou sauce chocolat 2 €