

CARTE ET MENUS

CARTE DU SOIR

Nos Entrées

Accras 'Péi'

Boulettes de morue épicées, plus ou moins pimentées suivant l'humeur amoureuse du cuisinier, accompagnées de rougail dakatine (sauce cacahuète)

6,90€

 GLUTEN

Bouchons

Petites bouchées de viande de porc haché roulée dans une pâte de riz cuite à la vapeur, accompagnées d'une sauce soja

6,90€

 GLUTEN

Samoussas

Triangles frits farcis de viande de boeuf hachée et épicée, accompagnés de rougail dakatine (sauce cacahuète)

6,90€

 GLUTEN



Samoussas fromage

7,00€

 GLUTEN


 LAIT

Samoussas piment fromage

 GLUTEN  LAIT

7,00€

Samoussas de légumes / adapté aux végétariens

 GLUTEN  LAIT

7,00€

Achards

Assaisonnement composé de légumes marinés dans du vinaigre, du sel, du citron mélangé de safran et gingembre (origine indienne)

10,90€

Filets de Flétans

Marinés dans un jus de citron vert, légèrement sucré et vinaigré, accompagnés de sa sauce verte

10,90€

Assortiment d'Entrées

Accras, Samoussas de Boeuf, Flétans, Bouchons, Achards

 GLUTEN

Pour 2 **21,00€** Pour 3 **30,00€**

Nos Plats

Gratin de Choufous / Adapté aux végétariens

Cristophine, dite "chouchou" gratinée au four avec de la béchamel.

 LAIT  GLUTEN

14,90€

Carry Poulet

Tomates, oignons et safran péi (curcuma), gingembre

15,90€**Boucané Bringelles**

Viande de porc fumée aux aubergines

17,90€**Rougail Saucisses**

Saucisse fumée, tomates, oignons et curcuma

16,90€**Calamars à la Créole**

Blanc d'encornet et petites seiches nettoyées préparées dans une sauce de combava (agrumes 'pays) et gingembre

16,90€**Boeuf Massalé**

Spécialité d'origine Indienne, épicée à la coriandre et au cumin

17,90€**Gambas**

A l'ail ou en carry pimenté

19,00€**Assortiments de plats**

Boeuf massalé, carry poulet, rougail saucisses, calamars à la créole

23,50€

Nos Desserts

Glaces ou sorbets

2 boules

4,50€

Salade de fruits frais

6,90€

Gâteau Coco

Nappé de chocolat chaud

6,90€



GLUTEN



LAIT



OEUFS

Gâteau Banane

Nappé de chocolat chaud

6,50€



GLUTEN



LAIT



OEUFS

Panacotta

Coulis selon notre envie

7,50€



LAIT

Nos Menus

Menu Créole

Entrée au choix + Plat au choix + Dessert au choix

25,00€

Menu Découverte

Entrée au choix + Assortiment de plats (Rougail, Carry poulet, Zourit, Boeuf massalé) + Dessert au choix

28,00€

Menu Gourmet

Assortiment d'entrées + Assortiment de plats (Gambas à l'ail OU carry pimenté, Carry poulet, Rougail saucisse, Boeuf massalé) + Dessert au choix

31,00€

CARTE DU MIDI

Formule entrée + plat ou plat + dessert

Assortiment d'entrée (accra, samoussa, bouchon, flétan, achard) Plat au choix (Gambas à l'ail ou Gambas Carry pimenté ou Rougail saucisse ou Plat du jour) Dessert au choix

18,00€

Formule entrée + plat + dessert

Assortiment d'entrées (accra, samoussa, bouchon, flétan, achard) Plat au choix (Gambas à l'ail, Gambas en sauce, Rougail saucisse, Plat du jour) Dessert au choix

21,00€

Assortiment d'Entrées

Accras, Samoussas de Boeuf, Flétans, Bouchons, Achards

Pour 2

18,00€

Rougail Saucisses

Saucisse fumée, tomates, oignons et curcuma

16,00€

Gambas

A l'ail ou en carry pimenté

18,50€

Salade de fruits frais

6,90€

Gâteau Coco

Nappé de chocolat chaud

6,90€

Gâteau Banane

Nappé de chocolat chaud

6,90€

Plat du jour

13,00€

Panacotta

Coulis de mangue

7,50€