

Notre Chef Victor Pigeon et son équipe sont heureux de vous accueillir

La Ballade de la semaine

Entrées

Crevettes sauce aigre douce et petits légumes croquants

Taboulé de quinoa, mesclun de salade peï

Salade de zourite réunionnaise

Plats

Marlin snacké, hollandaise au combawa,

wok de légumes au gingembre

Merlan de bœuf grillé, sauce béarnaise, dauphine de patate douce

Carry créole du moment, riz, grains, brèdes et rougail

Desserts

Carpaccio d'ananas à l'hibiscus, sorbet passion

Dôme letchi glacé au chocolat, sorbet coco

Tarte citron meringuée revisitée

1 entrée + 1 dessert = 19 €

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert = 29 €

1 entrée + 1 plat + 1 dessert = 34 €



Le midi, à la carte

Entrées

● Salade Caprese 17 €
(Mozzarella Di Buffala, tomate, basilic)

● Salade de palmiste créole 150g ou 200g 19 € / 24 €
(échalotes citron, herbes fraîches)

Plats

● Le tartare de poisson ou de bœuf (160g) préparé par nos 24 €
soins, accompagné de frites maison et mesclun salade
Saveurs : traditionnel / pistou-parmesan / asiatique

● Entrecôte Angus grillée 180g ou 280g 28€ / 38 €
pomme de terre grenaille et salade mixte

● Légine grillée, riz, sauté de légumes frais 26 €

● Carry langouste, riz, grains, brèdes et rougail 42 €

● Risotto végétarien, petits légumes, copeaux de parmesan 19 €

Desserts

● Café ou thé gourmand 9 €

● Assortiment de glaces et sorbets locaux 9 €

● Assiette de fruits frais de saison 9 €

● Dessert de la ballade de la semaine 11 €