

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

## La Ballade de la semaine

### Entrées

Tartare de poisson et petits légumes croquants  
Gaspacho de tomate péi et dentelle de pain au parmesan  
Carpaccio de saumon gravlax au citron galet

### Plats

Mi-cuit de thon sauce sashimi, légumes grillés  
Carry créole du moment, riz, grains, brèdes et rougail  
Onglet de bœuf, jus corsé, polenta crémeuse

### Desserts

Ile flottante ananas, coco, gingembre  
Nougat glacé et pané aux fruits secs  
Moelleux chocolat Guanaja, glace vanille

1 entrée + 1 dessert = 19 €

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

1 entrée + 1 plat + 1 dessert = 34 €



Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne, Italie, Irlande & Pays Bas

## 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 soins, accompagné de frites maison et mesclun salade  
Saveurs : créole / pistou-parmesan / asiatique 24 €
- Entrecôte Angus grillée 180g ou 280g 28€ / 38€  
pomme de terre grenaille et salade mixte
- Légine grillée, riz, sauté de légumes frais 26 €
- Langouste grillée, gratin de patate douce 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 €

Prix nets TTC – service compris – Carte des allergènes à disposition

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

## La Ballade de la semaine

### Entrées

Tartare de légumes aux épices, espuma chèvre et tuile croustillante

Carpaccio de marlin au yaourt grec

Salade de lentilles de Cilaos et œuf mollet au curcuma

### Plats

Pavé d'espadon en croute d'herbes, petits légumes de saison

Magret de canard laqué tanguor, crémeux potiron

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

### Desserts

Crumble de banane et chocolat, glace caramel

Fraicheur d'agrumes au combava, tuile nougatine, sorbet citron

Duo de mousse chocolat blanc et noir, tuile cacao

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 Caprèse 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 €

# 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 €

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

## La Ballade de la semaine

### Entrées

Gaspacho de petit pois et concombre mentholé

Brochette de camarons et salade de papaye verte aux noix de cajou

Millefeuille de légine épicée

### Plats

Filet de vivaneau poelé, sauce basilic, pont neuf de patate douce

Gigot d'agneau farce végétale, jus à la savora, tian de légumes

Carry poisson, riz, grains, brèdes et rougail

### Desserts

Poire pochée aux épices, glace cannelle

Mousse chocolat noir intense, biscuit brownie,

cappuccino à la vanille

Parfait glacé aux fruits exotique

1 entrée + 1 dessert = 19 €

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

1 entrée + 1 plat + 1 dessert = 34 €



Toutes nos viandes proviennent de France, Allemagne, Italie, Irlande & Pays Bas

## Le midi, à la carte

### Entrées

Salade Caprèse 17 €

(Mozzarella Di Buffala, tomate, basilic)

Salade de palmiste créole 150g ou 200g 19 € / 24 €

(échalotes citron, herbes fraîches)

### Plats

Le tartare de thon 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 €

Prix nets TTC – service compris – Carte des allergènes à disposition