

Manz midi*

 Entrée + plat 24€

 Plat + dessert 25€

 Entrée + plat + dessert 28€



Nos plats sont *Fait maison* et
sont élaborés à partir de
produits bruts et frais

Entrées

 Ceviche exotique de crevettes

Crevettes cuites, mangue, avocat, fruit de la passion, combava, menthe, coriandre, citron, oignons rouges, pickles radis

Bouchons vapeur au poulet gingembre et combava

Pâte de raviole à la farce poulet mariné, gingembre frais et combava en forme de bouchon, oignons verts, 5 pièces

Samoussas boeuf ou légumes 

Beignets pliés en triangle d'origine indienne farcis, panachage possible, 5 pièces

Plats

 Rougail de saucisses fumées

Saucisses fumées traditionnelles réunionnaises, riz basmati, sauce grains

Gambas poelées et gratin de courgettes aux épices torréfiées

Gambas poêlées marinade maison et
courgettes en gratin aux épices garam masala et parmesan

Suggestion du moment

Voir ardoise

Douceurs

 Piton fondant chocolat éclats pralines, glace vanille Bourbon de Madagascar

 Samoussa banane flambée au Rhum sauce chocolat

Lassi à la mangue, petits gâteaux banane

Coupe sorbet: Coco, Kalamansi et mangue

Allergies *Merci de prévenir l'équipe en cas
d'intolérances allergènes et de consulter le
panneau des allergènes

Nos prix s'entendent TTC et
service compris