

Voyage gourmand du soir*

 Entrée + plat 27€

 Entrée + plat + dessert 32€

 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

Tataki de saumon au sésame wasabi et achard de légumes

Mi-cuit de filet de saumon, roquette et achard de légumes

Plats

Rougail de saucisses fumées

Saucisses fumées traditionnelles réunionnaises, riz basmati, sauce grains

Gambas poêlées et gratin de chou chou aux épices torrifiées

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

Suggestion du moment

Voir ardoise

Douceurs

Piton fondant chocolat éclats pralines, glace vanille Bourbon de Madagascar

Crumble spéculoos au beurre salé, mascarpone citron et vanille de Madagascar, ananas Victoria, coulis de goyavier hibiscus

Gâteau banane sauce chocolat

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

Evening diner*

Starter + main course €27

Main course + dessert 28€

Starter + main course + dessert €32



Our dishes are homemade and are made from raw and fresh products.

Starters



Exotic shrimp ceviche

Cooked shrimp, mango, avocado, passion fruit, kaffir lime, mint, coriander, lemon, red onions, pickled radishes

Steamed chicken "bouchons" with ginger and kaffir lime

Ravioli dough stuffed with marinated chicken, fresh ginger and kaffir lime in the shape of a cork, green onions, 5 pieces

Salmon tataki with wasabi sesame and vegetable pickle

Half-cooked salmon fillet, rocket and vegetable pickle

Main course



Smoked sausage "rougail"

Traditional Reunion smoked sausages, basmati rice, grain sauce

Pan-fried prawns and chouchou gratin with roasted spices

Pan-fried prawns with homemade marinade and chayote gratin with garam masala spices and parmesan

Suggestion of the moment

See the board

Desserts



"Piton" fondant chocolate with praline chips, Bourbon vanilla ice cream from Madagascar

Salted butter speculoos crumble, lemon mascarpone and Madagascar vanilla, Victoria pineapple, guava hibiscus coulis

Banana cake with chocolate sauce

Sorbet Cup: Coconut, Kalamansi and Mango

Allergies *Please inform the team in case of allergen intolerances and consult the allergen panel

Our prices include all taxes and service.