

# 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*

### 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 massala parmesan ail*

### 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



*La suggestion du moment  
dans le menu*

Cari poulet  
Fricassée de champignons de  
Paris persillade coriandre  
Riz basmati

# Lunch\*

Starter + main course €24

Main course + dessert 25€

Starter + main course + dessert €28



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 chou chou 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.



*The suggestion of the  
moment in the menu*

Chicken curry Pan-fried button  
mushrooms with garlic,  
parsley and coriander  
Basmati rice