

# **GRENADE & BASILIC**

## **PLATS À EMPORTER**

### **NOS ENTRÉES**

Aumônière de chèvre pomme miel et pesto servi sur salade verte 14 €

Mini Tartare de Bœuf 90 grammes à la façon du chef 13 €

Mini Tartare de poisson 90 grammes à la façon du chef 12€

Accra de Morue 8 €

### **NOS PLATS**

Tartare de Bœuf 180 grammes à la façon du chef servi avec une ratatouille froide 25 €

Tartare de poisson 180 grammes à la façon du chef servi avec une ratatouille froide 24 €

Souris d'agneau au thym et anis étoilé sauce forestière sur son lit de riz 24 €

Saumon a la plancha et son pistou Niçois Sur riz basmati & légumes du jour 24 €

Linguine aux Fruits de mer 25€

Tataki de thon et graines de sésame sur riz basmati et légumes du jour 26 €

### **NOS SPÉCIALITÉS CRÉOLES**

Fricassée de Ouassous à L'Antillaise ( Selon arrivage ) servie avec riz et légumes du jour 23 €

Fricassée de Chatrou et dorade au lait de coco et à la crème servie avec riz et légumes du jour 26€

Colombo de poulet riz 22 €

### **NOS DESSERTS**

Tarte Tatin flambé au rhum vieux 12€

Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille pacane 9 €

Grenade & Basilic

