


# La Carte


## A l'apéritif

Coui d'accras de morue <i>Un incontournable avec le punch !</i>	7 €
Boudins créole (x3)	6 €

## Entrées

Brochette d'accras de morue, petite salade mêlée	8.50 €
Velouté créole au lait de coco 	11 €
Tartare de marlin fumé	14 €

## Plats

Canari de roussi de cochon péyi	18 €
Poulet fermier au lait de coco et au curcuma	19 €
Au grill : l'Entrecôte et son « séra » à l'ancienne ou sa sauce aux trois poivres	26 €
Vivaneau grillé entier, sauce piquante	22 €
Duo de la mer en fricassée (écrevisses et poisson)	28 €
Curry de légumes au lait de coco 	16 €


*Accompagnements (deux au choix) :*

*Poêlée maison de petits légumes frais, riz créole, frites de pomme de terre et/ou de patate douce, légumes pays du jour ou gratin du jour.*

## Grandes salades

Grande salade aux accras de morue	14 €
Grande salade au marlin fumé, huile d'olive infusée au combawa	17.5 €


## Desserts

Flan au coco traditionnel 	8 €
Ananas façon carpaccio, maracudja, sirop aux épices douce	8 €
Cœur coulant chocolat, glace vanille, éclats de caramel pistache	9 €
Profiterole au chocolat (1gros choux pâtissier, glace vanille, sauce chocolat, chantilly, nougat pistache)	9 €

## Menu Enfant

Steak haché, frites ou riz	8 €
Glace + 1 jus	

 : les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

 Plat végan

Prix nets et service compris. Origine des viandes : UE

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande.