

Le RESTAURANT LA TABLE DE MUMU

Vous souhaitez la Bienvenue

Kontan wé zot

Welcome



QR CODE à flasher

Nos Entrées :

Appetizers

* Salade Joyeuse avec mozzarella, fruits poêlés, vinaigrette de citron vert et huile d'olive. Menthe fraîche.

19,00 €

(Green salad in meli melo with mozzarella, and pan-fried fruits, lime vinaigrette and olive oil. fresh mint.)

* Tartare de Marlin ciselé au couteau et sa chiffonade de verdure (aromates, citron vert)
(Marlin tartare and green salad)

22,00 €

* Accras de morue (6 pièces)
fritters

(Cod

9,00 €

* Nems "MAISON" au porc (4 pièces) avec salade verte, menthe fraîche et sauce Vietnamienne
(Spring rolls "HOME MADE" (4 pieces) with green salad, fresh mint and Vietnamese sauce)

13,00 €

* Nems "MAISON" au poulet et crevette (4 pièces) avec salade verte, menthe fraîche et sauce Vietnamienne

15,00 €

(Spring rolls "HOME MADE" (4 pieces) with green salad, fresh mint and Vietnamese sauce)

Notre Menu "PITCHOUN"

12,00 €

(Kid's menu)

* Filet de poulet ou Poisson, riz ou pâtes ou Frites,
Dessert 1 boule de glace.

(1/2 chicken fillet or Fish, rice or pasta or French Fries, Dessert 1 scoop of ice)



NOS HORAIRES : Du Lundi au Dimanche uniquement le soir de 18H30 à 22H30

FERMÉ LE MERCREDI

LE

JEUDI ARRIVAGE DE NOS HUITRES ET PLATEAUX DE FRUITS DE MER - RESERVATION CONSEILLÉE
VOIR LA CARTE A L'INTERIEUR.

TEL: 0595 76 79 46 / 0696 30 30 02

Nos Viandes :

(Our Meats :)

* Entrecôte de bœuf (300 gr environ) frites ou
salade verte (sauce au choix: Roquefort, Poivre
vert, Champignon) 29,00 €

*(Beef rib steak (300 gr approx) French fries or green salad
(sauce of choice: Roquefort, Green Pepper, Mushroom)*

* Filet de poulet aux écrevisses (3) en sauce noix de
coco accompagné de riz parfumé et son écrasé de
petits légumes variés. 28,00 €

*(Chicken fillet with crayfish (3) in coconut sauce with
saffron rice and crushed small vegetables.)*

Nos Poissons :

(Our fishes) :

* Moules à la Marinière ou à la Crème - Frites 22,00 €

* Filet de Daurade sauce vanille de Martinique,
ou Sauce Créole, riz blanc, écrasé de petits légumes
variés 22,00 €

*(Mahi-mahi fillet with Martinique vanilla sauce, or Créole
sauce, white rice, and crushed small vegetables.)*

* Cassoulet de la Mer: (Duo de Haricots rouges et
blancs, Poisson Tropical, Chatrou, Ecrevisses pays,
Crevettes, Moules) 37,00 €

*Cassoulet: (Tropical (duo of red and white
beans, Fish, octopus, shrimps, Mussels.)*

* 1/2 Langouste grillée (environ 500 gr) riz, écrasé
de petits légumes variés, Banane jaune. 49,00 €

*(1/2 Roasted lobster (about 500 gr) rice, crushed with
various vegetables, yellow banana.)*

Nos Pâtes :

(Our Pasta:)

* Supplément pour pâtes sans Gluten: 6,00 €
(extra-charge for gluten-free pasta)

* Spaghettis Bolognaise ou Carbonara 18,00 €

* Tagliatelles fraîches au Saumon fumé 20,00 €
(Fresh Tagliatelle with Smoked Salmon)

* VEGÉTARIEN :

(VEGETARIAN) :

* Tagliatelles fraîches au Pistou Provençal 18,00 €
(Fresh Tagliatelle with Pistou Provençal)

* Carré de Tofu sauce "Façon" et son Quinoa 22,00 €
(Square of Tofu sauce "Way" and its Quinoa)



Nos Desserts et Pâtisseries "FAIT MAISON":
(Our Desserts and Pastries "HOME MADE":)

*** Glaces et Sorbets MAISON 2 boules + chantilly**
Ice cream and sorbets "HOME MADE" 2 scoops + chantilly

7,00 €

*** Tarte au citron revisitée**

12,00 €

*** Tarte du jour**

12,00 €

*** Pavlova aux fruits rouges**

12,00 €

"Inventée en hommage à la gracieuse légèreté de la ballerine russe Anna Pavlova, revendiquée à la fois par l'Australie et la Nouvelle-Zélande, la pavlova est un dessert aussi simple qu'exquis composé d'une meringue craquante coiffée de crème chantilly et de fruits rouges frais."

