

POUR CLOTURER *Les Desserts*

NOS DESSERTS DU MOMENT (à l'ardoise) 13€

LA FROMAGÈRE 18€

Assiette de Fromages Affinés Bordier & Marjolait (4)

CARTE RÉALISÉE PAR LE CHEF DE CUISINE

COUTEPEROU MAL LUIDGI



Route du Fort d'Alet, 97229 Trois Ilets, MARTINIQUE

T. (+596) 05 96 59 88 00

administration@la-suite-villa.com

[Site Internet](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [TripAdvisor](#)

LES 3 ILETS *Pour Débuter*

ILET CHARLES 16€

Saucisson 180gr Sur Planche, Beurre de Cornichons, tapenades tomate séchée & olive Noire, Toastinettes

ILET SIXTAIN 18€

Stracciatella Saumon Fumé, Pistou Basilic, Coulis de Pastèque & Cacahuète Wasabi

ILET THEBLOUX 15€

Encornets Croustillants, Mayonnaise « chien », Gel Citron Jaune (10)

TOUR DE LA VILLE *Les Entrées*

LA POTERIE 18€

Maki de Gambas, Riz safrané façon Colombo, Mayonnaise à la Bisque

LA MAISON DE LA CANNE 15€

Raviole ouverte comme un Griot, crêpe DJONDJON, Chiktay de Poulet boucané, Banane frite, Pikliz & Crème d'édamame

LA VATABLE 18€

Quartiers de Foie Gras Maison, crème de Champignon Pényi, Magret fumé & Chips d'igname

LA BEAUFOND 15€

Salade Mixte, Mozzarella, Tomate séchée, Pesto, Thon Fumé aux épices & Graines de Sarrasin

LA FERME 15€

Tacos de Crevette Ebi Fry, écrasé d'avocat aux Herbes fraîches, Sauce « Salsa Carnival », Sriracha

ESCALE *Les Plats*

LE BOURG 24€

BÒ BÙN Mada, Poisson Frit au Manioc, Nouilles de Riz, Légumes Croquants, Crispy Plantain, Cacahuète & Oignon, Sauce Sirop de Batterie

L'ANSE MITAN 28€

Tentacule de Chatrou Grillée & finie au caviar de carotte, Onctuosité Orange & Crème d'ail Noir

LE GOLF 28€

Noix de Saint-Jacques poêlées, Spaghetti à la Crème de Giraumon, Estragon & Noix de Cajou

LE ZANDOLI +1 TSINGTAO 30€

BURGER STREETFOOD, Porc Laqué, Cheddar, Chou Rouge mariné & Piment végétarien, Sésame

LA PIÈCE DU MOMENT 30€

Pièce de Viande du « MOMENT » 150gr, Pommes de terre rissolées à la Truffe Noire, Sauce Signature

EN FAMILLE *Les Pièces à Partager*

POUR 2 à 3 PERSONNES

Accompagnés de Frites & Salade

LA CÔTE DE BŒUF DE 1KG 80€

Braisée délicatement puis frottée à la Fleur de Sel et au Poivre de Penja (*Sauce Poivre ou Roquefort*)

LES TRAVERS DE PORC 55€

Marinés pendant 24h, Puis Boucanés et Laqués à la Sauce SATÉ & cacahuète (*Sauce SWEETY*)

KIDZANDO+1 BOULE DE GLACE *Menu Ti Moua*

LE CHEESEBURGER 13€

Steak de Bœuf, Cheddar, Oignon Aigre-Doux, Ketchup, Frites

LA PASTA 13€

Coquillettes au Beurre, Jambon Fumé & Comté