

# Carte O'TI ZANDOLI

## À L'Apéro

**Nems de crevette & bisque épicé & Sauce aigre douce 8 €uros**  
4 pièces

**Accras de morue condiment Tamarin 8 €uros**  
6 pièces

## Les Entrées (+Suggestions du jour)

**Pastilla de Boudin Péyi & Miel 14 €uros**  
Noix de cajou & Cannelle & jeune pousse de salade

**Épaule de Cochon confite aux Épices douces 14 €uros**  
Carpaccio d'Ananas caramélisé dans l'esprit du Jambon de Noël

**Oignon confit longuement et farci de fromage frais 14 €uros**  
**De la Ferme Marjolait**  
Tomate et noix & Vieux vinaigre balsamique

**Effiloché de Marlin mariné au citron vert 15 €uros**  
Vermicelle & petits légumes & Bouillon à la citronnelle

**Œuf parfait cuisson à 64 degrés 15 €uros**  
Queues de Ouassous décortiquées & Bisque réduite flambée  
au Vieux Rhum

## Les Plats (+Suggestions du jour)

**Côte de veau rôtie, crème de trompette de la mort 33 €uros**  
Polenta croustillante & Champignon Péyi farci et légèrement  
gratiné

**Entrecôte 300 gr grillée à la plancha & Beurre maître d'hôtel 33 €uros**  
Gratin Dauphinois, Sauce roquefort ou poivre

**Roussi de cochon à la Groseille péyi & vin rouge 24 €uros**  
Mousseline de christophine, Jus de cuisson réduit

**Lambi en deux textures 35 €uros**  
Juste grillé & en samoussa croustillant, Wok de légumes à l'huile de  
sésame & Gingembre

**Filet de Loup des Caraïbes rôti sur la peau 33 €uros**  
Riz Djon Djon aux Palourdes Péyi, Émulsion de coquillage  
légèrement citronné

## **Les Plats pour 2 personnes**

**Carré d'agneau grillé au Curcuma 750gr 70 €uros**  
Gratin Dauphinois & Sauce roquefort ou poivre

## **Les Plats à partager 2 ou 3 personnes**

**Épaule d'agneau confite 7h aux épices douces 1,8kg 70 €uros**  
Gratin Dauphinois

## **Menu Ti Moun (-10ans) 15 €uros**

**Burger de Poulet rôti & fromage coulant**  
Ketchup & tomates & salade

Crème brûlée

## **Les Desserts**

**Fromage Péyi 15 €uros**  
Fromage de chez Marjolait  
Pain croustillant & Confiture du moment

**Fromage Péyi 15 €uros**  
Fromage frais de chez Marjolait  
Vieux balsamique & huile d'olive, Pain croustillant

**Crème brûlée à la Vanille 13 €uros**

**Tiramisu crémeux Passion-Spéculos 15 €uros**

**Pâtisseries du moment 13 €uros**

## **Menu Découverte à 35 €uros**

**Effiloché de Marlin mariné au Citron vert  
Vermicelle & petits légumes & Bouillon à la  
citronnelle**

**Roussi de cochon à la Groseille péyi &  
vin rouge  
Mousseline de christophine, Jus de cuisson  
réduit**

**Tiramisu crémeux Passion-Spéculos**