

La Carte

Coté Océan

Rougail morue....riz, grains, rougail...

Plat d origine réunionnaise, cuisiné avec tomates, poivrons, oignons, épices... 12,50€

Le poisson du marché...les produits de la mer, du jour !...Prix selon poisson

Poulpe au coco et au cumin...Riz, grains et rougail ...13,80€

Matelote d'anguilles au vin blanc, champignons et lardons...pommes vapeur...14,50€

Huitres de Fouras vinaigre échalotes, beurre, citron

Les 12: 14.50€ Les 9: 8,00€ Les 6: 8,00€

Coté Continent

Onglet de bœuf mariné au cacao ...15,60€

Echine de porc à la crème d'ail...

cuisson à basse température qui donne à la viande un fondant optimum....13,10€

Pièce de bœufsauce chimichurri, frites, salade... 21,50€

Tagine d'agneau aux citrons confits...

.plat d'origine marocaine servi avec du riz et son confit d'oignons... **15,60€**

Suggestion du chef Prix selon plat

