

VENDREDI ET SAMEDI SOIR (19h / 21h30)

Cuisine des Iles



NOS ENTREES :

Accras de Morue, et Salade composée ... **8,00€**

Bouchons au Poulet et Combava, et Achards de Légumes ... **8,50€**

Samoussas au Poulet, et Salsa de Mangue et Citron vert ... **9,50€**

Salade mauricienne au Zourite et Légumes marinés ... **10,00€**

(Poulpe, cuit dans un court bouillon au citron vert, servi sur un lit de Salade Sucrine et de Légumes croquants marinés au citron vert et aux Epices)

Mahi mahi, mariné au Citron vert et au Lait de Coco ... **11,00€**

L'assiette « Casse pas la Tête ! » ... **22,00€**

Accras de Morue, Samoussas de Poulet, Bouchons de Poulet et Combava, Mahi mahi mariné au Citron vert et Lait de Coco, Salade de Zourite, et Achards de Légumes

Grande Salade mauricienne au Zourite et Légumes marinés ... **14,00€**

(Poulpe, cuit dans un court bouillon au citron vert, servi sur un lit de Salade Sucrine et de Légumes croquants marinés au citron vert et aux Epices), *servie avec un Panier de Frites.*

NOS PLATS :

Pavé de Mahi Mahi à la dominicaine ... **16,00€**

(Dorade coryphène poêlée aux Epices et Piment doux, et flambées au Rhum ambré et à la Banane plantain)

Cari de Crevette aux Epices douces et Banane plantain ... **18,00€**

(grosses Crevettes décortiquées cuites dans une Sauce tomate aux Epices)

Fish and Chips de Cabillaud, et sa sauce sweet chili ... **18,50€**

(Filet de Cabillaud pané et frit)

Tartare de Thon aux Agrumes et à la Vanille de Tahiti ... **20,00€**

(Thon cru, mariné aux Agrumes et Huile vierge à la Vanille de Tahiti)

Rougail Saucisse* boucanée ... **13,00€**

(Saucisse fumée, Saucisse nature et Poitrine fumée, cuit dans une Sauce Tomate aux Epices)

Cari de Poulet* au Combava ... **13,50€**

(Poulet mariné au Curcuma et Combava, cuit dans une Sauce Tomate aux Epices)

Tartare de Bœuf * au Soja, Sésame et Saveur fumée, coupé au couteau ... **20,00€**

(Tartare de Charolais mariné au soja et au sésame, et ses condiments au goût fumé)

Tataki d'Autruche aux Légumes croquants ... **20,00€**

(Pavé d'Autruche mi cuit finement émincé, sur un lit de Légumes croquant aux Saveurs thaï)

** Origine des viandes : France*

Origine de la viande d'Autruche : Afrique du Sud