



Les Spécialités De la MAISON



Entrée :

Achards de légumes

Mélange de légumes, Christophines, carottes, haricots verts, choux, épicée au curcuma, le safran Pays.
Mixed vegetable (Chayote, Carrots, French beans, Cabbage, Cauliflower, Lightly cooked in a turmeric sauce.

Ou

Gratin de chou chou (Chayottes ou Christophines)

Fruit d'une plante potagère (cucurbitacée) cultivé sous climats chauds.
Ils sont revenus avec des épices et du safran pays puis gratinées.



Plats :

Rougail saucisses au Combava

Saucisses cuisinées à la créole. C'est certainement le plat préféré des métropolitains amoureux de l'île de la Réunion.
"Rougail" of sausages: smoked sausages cooked in a spicy tomato sauce kaffir lime.

Ou

Carry de poulet au Gingembre

Poulet cuisiné dans une sauce à base de tomates et de gingembre frais.
Ginger chicken: Flavoured chicken cooked with fresh ginger and saffron.

Ou

Carry Thon Massalé sans arêtes (Formule + Sup. 2 euros)

Fish cooked in mixed Creole spices.



Tous nos plats sont accompagnés de riz parfumé Thaï et de grains cuisinés.

Dessert :

Gâteau de patate douce à la vanille, parfumé au rhum Charrette (Authentique Dessert Créole)

Le gâteau de patate douce est sans doute la petite douceur sucrée, **fondante en bouche** la plus connue de La Réunion.
Sweet potato cake.

Ou

Crème brûlé au lait coco Vanille Combava (Dessert Zoréole)

Burnt cream coconut milk Vanilla Kaffir lime

Ou

Douceur Coco Chocolat (Dessert Zoréole)

Chocolate cake and coco



Plats épicés, NON Pimenté. - Spicy food, with no chili.

Le piment est servi séparément. The very hot chilli dip is served separately.

Prix TTC service compris, hors boissons. Photos d'illustrations, non contractuelles