

Les Îles Créoles

du 28 juillet au 29 août 2026

Ti' punch (Rhum blanc agricole HSE, sucre, citron vert) : 8,00 €

Bissap (boisson fleur Hibiscus rouge sans alcool), vanille : 5,00 €

Petites entrées (Starters) :

Accras de morue sauce rougail tomate et citron vert : 10,00 €
(Cod fritters with rougail tomato lime sauce)

Ti' Bouchons (bouchées vapeur légumes) consommé d'été aux herbes fraîches : 12,00 €
(Steamed dumplings, summer consommé with fresh herbs)

Plats (Main Dishes) :

Poulet mariné et boucané, gaufre patate douce, salade créole et rougail tomate : 28,00€
(Marinated and smoked chicken, sweet potato waffle, creole salad and tomato rougail)

Encornet farci poisson et crevette sauce blaff nacrée, banane plantain confite et sa salade créole : 30,00 €
(Fish and shrimp-stuffed squid with pearlescent *blaff* sauce, candied plantain and creole salad)

Assiette créole végétarienne

Samoussas pomme de terre et feta, dhal de pois cassés au lait de coco, rougail tomate, salade créole : 22,00 €
(Potato and feta samosas, split pea dhal with coconut milk, tomato rougail, creole salad)

Desserts :

Ti' tatin banane caramélisée, sablé coco, glace vanille : 12,00 €
(Mini caramelized banana tarte tatin, coconut shortbread, vanilla ice cream)

Blanc mangé coco vanille, cœur passion, dés de mangue, cacahuètes caramélisées : 12,00 €
(Coconut-vanilla blanc mange, passion fruit center, diced mango, caramelized peanuts)

Une personne = Un plat / One person = one main dish