

DESSERTS

Gingembre confit.....	4,25€
Litchi au sirop.....	4,50€
Glaces..... 1 boule : 2,50 €..... 2 boules	5,00€
<i>Parfum : vanille, coco, chocolat, citron-vert, mangue, passion</i>	
Amiral (Sorbet citron-vert et rhum)	6,50€
Banane flambée (Banane rôtie, flambée au rhum).....	7,00€
Banane coco (Banane rôtie au lait de coco)	8,00€
Salade de fruits frais	7,50€
Mi-cuit au chocolat (Fondant au cœur accompagné d'une boule vanille, chantilly)	8,00€
Coupe des Iles (Sorbet mangue, sorbet passion, fruits frais, chantilly).....	8,50€
Coupe Boonty (Glace coco, glace chocolat, nappage chocolat, chantilly,)	8,50€
Ti'coco (Glace coco, rhum, lait de coco, chantilly).....	8,50€
Crêpe coco (Crêpe au lait de coco, coco rapée)	7,00€
Crêpe coco flambée (Crêpe au lait de coco, coco rapée, flambée au rhum)	7,50€
Crêpe à la mangue (Crêpe à la mangue rôtie)	8,50€
Crêpe à la banane (Crêpe à la banane rôtie)	8,50€
Crêpe à l'ananas (Crêpe à l'ananas rôtie)	8,50€
Crêpe Zozo (Crêpe fourrée à la glace coco et nappée de chocolat, chantilly)	9,50€
Supplément chocolat.....	0,75€
Supplément chantilly	1,00€
Supplément rhum flambé.....	1,50€

BOISSONS

APÉRITIFS

Sirop à l'eau.....	2,60€
Coca-Cola (25cl).....	3,00€
Badoit (50cl).....	3,50€
Cocktail de Jus (sans alcool)	5,00€
Bière 1664 (25cl).....	3,50€
Bière Locale Phoenix/Dodo (33cl).....	5,50€
Pastis	5,00€
Martini.....	5,50€
Whisky	5,50€
Ti'Punch (Rhum Charrette, sirop de canne et citron)	6,50€
Kaloubaka (bière, rhum, sirop passion)	7,00€
Cocktail Planteur (rhum, jus de fruits)	6,50€
Cocktail Coco (rhum, lait de coco).....	6,50€
Cocktail Doudou (rhum, litchi, jus de goyave)	6,50€
Cocktail Maison (rhum, saké, jus de mangue).....	6,50€

VINS ROUGE

Cuvée Rouge	
◆ Verre.....	5,00€
◆ 1/4.....	6,50€
◆ 37,5 cl	8,50€
◆ 50 cl	12,00€
◆ 75 cl	14,00€
Côtes du Rhône	
◆ 37,5 cl	13,00€
◆ 75 cl	17,00€
Beaujolais Brouilly	
◆ 75 cl	25,00€
Crozes Hermitage	
◆ 75 cl	31,00€

CHAMPAGNE

◆ 75 cl	75,00€
---------------	--------

BOISSONS CHAUDES

Café expresso.....	2,00€
Tisane.....	3,00€
Thé à la Vanille «Bois chéri».....	3,30€
Grog au thé vanille.....	6,50€
Café Gourmand.....	8,00€

RHUM

Rhum arrangé.....	3,50€
Rhum gourmand.....	9,50€

VINS ROSÉ

Cuvée Rosé	
◆ Verre.....	5,00€
◆ 1/4.....	6,50€
◆ 37,5 cl	8,50€
◆ 50 cl	12,00€
◆ 75 cl	14,00€

Côtes de Provence

◆ 37,5 cl	15,00€
◆ 75 cl	19,50€

Puech-Haut

◆ 75 cl	26,00€
---------------	--------

VINS BLANC

Viognier	
◆ Verre.....	5,50€
◆ 25 cl	7,50€
◆ 37,5 cl	10,00€
◆ 50 cl	13,00€
◆ 75 cl	16,00€
Chardonnay	
◆ 75 cl	25,00€

Connue dès l'Antiquité des intrépides Arabes, visitée par les Portugais omniprésents et colonisée par les Hollandais, les Français et finalement par les Anglais, l'île Maurice est une galaxie vraiment cosmopolite dont la constellation de peuples est clairement reflétée dans la diversité des épices et condiments utilisés dans sa savoureuse cuisine. À travers ces plats, vous rencontrerez les visages de l'Inde millénaire, de la Chine mystérieuse et de l'Afrique désinvolte avant de découvrir l'âme Mauricienne dans sa traditionnelle «Rougail»



39 Rue Humbert II 38000 Grenoble

Tél : 04 76 87 32 82

restaurantilemaurice@yahoo.fr



PROMENADE

ENTRÉES & PLAT DESSERT

//
Gâteau Piment, Samoussa
et Beignet d'Aubergine

//
Poulet au massala*
et Rougail** de saucisses

//
Sorbet Mangue et Passion

28,00€

ROSE HILL

ENTRÉE & PLAT DESSERT

//
Gâteaux piments

//
Fricassée d'aubergines

//
Glace Vanille - Passion

25,00€

ZENFANT

(- 10 ans)
Rougail de poulet

//
Glace

//
Boisson

12,00€

Supplément de 3,00€ pour tout changement de dessert

ENTREES

Beignets d'Aubergines	6,50 €
Gâteaux Piments (Boulettes de fèves indiennes parfumées aux épices)	7,00 €
Crêpe Maison (Fourrée à la viande de Boeuf).....	7,50 €
Accras de poissons	8,00 €
Beignets de Crevettes	8,50 €
Samoussas (Friand garni de boeuf, pommes de terre parfumé aux épices)	8,50 €
Omelette au Crabe	9,00 €
Assiette Créole (Samoussa, gâteau piment, accra, beignet de crevette, beignet d'aubergine)	10,00 €
Vindye d'Ourites (Marinade de poulpe, sur commande 72h à l'avance).....	14,00 €

SOUPES

Soupe maison (pâtes, légumes et poulet)	11,00€
Soupe de gingembre au poulet (Gingembre frais, émincé de poulet cuit au vin)	11,00€
Soupe de crabe (crabe, oeuf)	11,00€

* Le Massala est un curry fait maison à base d'épices

** La Rougail est une sauce de tomates aromatisées

Tous nos plats sont garnis de riz vapeur
et Achards de légumes



VIANDES

Rougail de Poulet	16,00€
Poulet au Massala.....	16,00€
Poulet au Massala Coco.....	17,50€
Poulet au Massala Crevettes	18,00€
Poulet au Massala Crevettes Coco	19,50€
Rougail de Bœuf	17,00€
Bœuf au Massala.....	17,00€
Salmi de Bœuf (parfumé à la cannelle, girofle et vin rouge).....	18,00€
Porc au Massala	16,00€
Porc Aubergines au Massala.....	17,00€
Porc Aubergines en Fricassée	17,00€
Rougail de Saucisses	17,50€

POISSONS

Rougail de Sole Tropicale	20,00€
Sole Tropicale au Massala	20,00€
Sole Tropicale au Massala Coco.....	21,50€
Rougail de Lotte	22,00€
Lotte au Massala	22,00€
Lotte au Massala Coco.....	23,50€
Espadon Rougail ou Massala.....	25,00€

(selon arrivage)

CRUSTACES

Rougail de Calamars.....	16,50€
Calamars Massala.....	16,50€
Calamars Massala Coco.....	18,00€
Crabe sauté	19,50€
Rougail de Crevettes.....	17,50€
Crevettes Massala	17,50€
Crevettes Massala Coco	19,00€
Crevettes Aubergines Fricassée.....	19,50€
Crevettes Aubergines Massala.....	19,50€
Crevettes Aubergines Massala Coco.....	21,00€

LEGUMES

Fricassée d'Aubergines	15,00€
Aubergines au Massala	15,00€
Curry Burry	16,00€

(Croquettes de fèves indienne au massala)

SUPPLEMENTS

Farata (galette de blé indienne) ..	3,50€
Riz Vapeur	3,00€
Achard de légumes	5,00€
Gros pois	3,50€

SINO-MAURICIEN

Riz frit au poulet.....	16,50€
-------------------------	--------

(riz sauté au poulet et légumes)

Riz frit Royal.....	19,00€
---------------------	--------

(riz sauté au poulet, crevettes, calamars et légumes)

Bol renversé	17,50€
--------------------	--------

(riz en sauce au poulet, œuf et saucisses chinoises)

Mines Royales (hiver seulement) ..	19,00€
------------------------------------	--------

(pâtes sautées garnies de légumes, poulet, calamars et crevettes)