

Nos suggestions pour vos menus 2026

Les Saveurs du monde

Paella Royale <i>une exclusivité Paella Saveurs Espagnoles</i>	15 €
<i>Véritable paella des habitants de la région de Valence en Espagne, cuisinée avec la viande de leur propre élevage poulet lapin, le fruit de leur pêche encornet calamar moules gambas langoustines et des produits du jardins haricot coco poivron et petits pois.</i>	
Paella Saveurs Espagnoles <i>une exclusivité Paella Saveurs Espagnoles</i>	13 €
<i>Poulet, porc, chorizo, lamelles d'encornet, cocktail de fruit de mer, anneaux de calamar, moules, gambas, poivrons, haricots coco, petits pois, riz, épices.</i>	
Rougail saucisses	11 €
<i>Plat typique de la réunion à base de saucisses fumées, saucisses de Toulouse et lard fumé, accompagné de riz, de 'grains' (haricots rouges ou lentilles) et de ses sauces pimentées ou non.</i>	
Les Carry (s)	11 €
<i>Plat typique de la réunion à base de (poulet, porc, poisson, cabri) selon vos envies, accompagné de riz et de légumes des tropiques comme la banane plantain</i>	
Les Colombo (s)	11 €
<i>Plat des Antilles à base de (poulet, porc, poisson) selon vos envies, accompagné de riz et de légumes des tropiques comme la banane plantain</i>	
Chili Con Carne	11 €
<i>Plat typique du Mexique à base de bœuf de haricots rouges et d'épices.</i>	
Couscous Royal	13 €
<i>Plat du Maghreb. Composé de semoule, de légumes variés et de viandes, agneau, poulet, boulettes de bœuf et merguez accompagné de sa sauce harissa</i>	
Osso Buco	13 €
<i>L'osso buco est un plat traditionnel milanais, constitué de jarret de veau, braisé au vin blanc sec et agrémenté de légumes (carottes, tomates et poireaux), il est généralement accompagné de Pates ou de rizotto.</i>	
Lasagnes Bolognaise	12 €
<i>Plat de la cuisine italienne à base de couches alternées de pâtes lasagnes maison, parmesan, de viande de bœuf, de sauce bolognaise maison et sauce béchamel, gratinée au four. Nous l'accompagnons de salade verte.</i>	
Tagliatelles Carbonara	12 €
<i>Plat de la cuisine italienne de la région de Rome faite de longues pâtes fines maison avec une crème onctueuse aux lardons et au poivre noir concassé. Nous l'accompagnons de salade verte.</i>	

Spaghettis Bolognaise

12 €

Plat de la cuisine italienne de la région de Bologne faite de longues pâtes fines maison, d'une garniture à base de viande de bœuf, de coulis de tomates, d'aromates mijoté pendant de nombreuses heures et de son parmesan râpé. Nous l'accompagnons de salade verte.

Les Conviviales

Jambon Braisé

11 €

Un jambon entier saumuré fumé cuit en basse température puis braisé, accompagné d'une sauce (madère ou caramel de miel ou champignons), de pommes de terre ou gratin dauphinois et de salade verte.

Bouchées à la Reine

11 €

Des vol-au-vent garnis d'une préparation à base de poulet, veau, quenelles et champignons, accompagnés de riz.

Tartiflette

12 €

Un des classiques de la gastronomie de la Haute Savoie à base de pommes de terre, lard fumé, oignons, reblochon, crème fraîche, épices, accompagné de salade verte.

Choucroute traditionnelle

15 €

Une base de choucroute accompagnée de lard salé, lard fumé, palette fumée, saucisses de Montbéliard, knack ou saucisse de Strasbourg, de pommes de terre et sa sauce raifort.

Choucroute de la mer

15 €

Une base de choucroute accompagnée de poissons, poissons fumés, fruits de mers, crevettes, pommes de terre et sa sauce beurre citronnée.

Cochon de lait 15 personnes minimum

14 €

Un cochon de lait doucement rôti au four accompagné d'une sauce (madère ou caramel de miel ou champignons), de pommes de terre, ou gratin dauphinois, ou légumes de saison et de salade verte.

Aïoli

13 €

Plat emblématique de la Provence, des légumes de saison cuit à la vapeur, accompagnés de poissons blanc, fruits de mer, crevettes et de la célèbre sauce aïoli

Émincé de volaille

11 €

Un émincé de volaille à la crème et aux champignons, accompagné de pâtes maison, de riz ou de spaetzle.

Coq au vin

11 €

Le coq au vin est un mets emblématique de la cuisine française, à base de découpes de coq marinées, puis braisées dans un vin rouge ou blanc, agrémentée d'un bouquet garni, de lardons, de champignons, de carottes et d'oignons.

Baeckeoffe au 3 viandes

14 €

Le baeckeoffe ou baeckaoffa, est un plat traditionnel emblématique de la cuisine alsacienne, à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes d'agneau, de bœuf et de porc, mariné.

Baeckeoffe au gibier

14 €

Une variante du baeckeoffe traditionnel à base de pommes de terre, de légumes, et d'assortiment de viandes de sanglier ou de chevreuil, de bœuf et de porc, mariné.

Gigot d'agneau confit **13 €**

Tour à tour baptisé agneau à la brayaude, gigot à la cuillère et gigot de 7 heures, ce plat paysan mijoté - qui serait typiquement auvergnat - cuisait dans un four à pain s'éteignant progressivement. Aujourd'hui, cette recette à base d'agneau mijote lentement de longues heures dans une cocotte luttée. Sa chair confite en ressort si fondante qu'il lui arrive même d'être consommé à la cuillère. Il est accompagné de pommes de terre, purée, gratin Dauphinois, pâtes, spaetzle, riz.

Blanquette de veau **13 €**

La blanquette de veau serait apparue au 18ème siècle en Ile-de-France issue du génie culinaire de François Marin (maître d'hôtel du Maréchal de Soubise). Son nom se réfère à la couleur de sa viande blanchie et de sa sauce mijotée. Accompagné de riz.

Veau Marengo **13 €**

Le sauté Marengo est une préparation culinaire à base de viande et d'une sauce aux tomates et oignons. Marengo est un village de l'Italie du Nord dans le Piémont. Napoléon Bonaparte y remporte une victoire en 1800. Accompagné de riz ou d'un gratin dauphinois

Bœuf bourguignon **13 €**

Plat familial français par excellence, il était à ses débuts une recette emblématique des paysans bourguignons. C'est de là que la recette tient son nom et surtout de ses ingrédients de base il faut compter pas moins d'une demi-journée entre la préparation et la cuisson de la recette à base de bœuf, de petits légumes, et d'herbes aromatiques arrosés au vin rouge. Accompagné de pommes de terre, purée, gratin Dauphinois, pâtes, spaetzle, riz.

Civet de sanglier **11 €**

Le civet de sanglier est un mets considéré comme l'archétype de la bonne chère. Gros gibier, le sanglier fournit une viande ferme et maigre, une cuisson lente en fera ressortir les saveurs et la tendreté. Accompagné de pommes de terre, purée, gratin Dauphinois, pâtes, spaetzle, riz.

Cassoulet **14 €**

Le cassoulet (de l'occitan cassolet, çaçolet) est une spécialité régionale du Languedoc, à base de haricots secs, généralement blancs, et de viandes, porc saucisse de Toulouse, confit de canard. A son origine, il était à base de fèves. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée dite çaçòla en occitan. mayonnaise, cocktail, ou béarnaise.

Les Viandes

Bouchées à la Reine **11 €**

Des vol-au-vent garnis d'une préparation à base de poulet, veau, quenelles et champignons, accompagnés de riz.

Ballotines de volaille terre mer **11 €**

Ballotines de volaille farce fine au gambas accompagnées de leur bisque de crevettes. Garniture au choix

Ballotines de volaille Ibériques **11 €**

Ballotines de volaille farce fine au chorizo accompagnées ou non d'une bisque de crevettes. Garniture au choix.

Ballotines de volaille de printemps **12 €**

Ballotines de volaille farce fine au asperges accompagnées d'une sauce morilles. Garniture au choix.

Confit de cuisses de canard **12 €**

Le confit de canard aurait été inventé par peur de la pénurie alimentaire ! La conservation de la chair du canard dans sa graisse remonte donc à l'Antiquité. La viande, une fois cuite, est recouverte de graisse ce qui empêche le passage de l'air. Elle est ainsi préservée de tous les micro-organismes. Ce mode de consommation de la volaille est ensuite détourné de son usage et amené sur les tables des nobles à la cour d'Henri IV très friands de produits du sud-ouest. A compter de ce jour le confit fait son entrée sur les tables des banquets royaux jusqu'à nos tables.

Les Garnitures

Pâtes fraîches maison

Plat typique de la réunion à base de saucisses fumées, saucisses de Toulouse et lard fumé. Accompagné de riz, de 'grains' (haricots rouges ou lentilles) et de ses sauces pimentées ou non.

Gratin Dauphinois

Plat typique de la réunion à base de saucisses fumées, saucisses de Toulouse et lard fumé. Accompagné de riz, de 'grains' (haricots rouges ou lentilles) et de ses sauces pimentées ou non.

Ecrasé de pommes de terre

Plat typique de la réunion à base de saucisses fumées, saucisses de Toulouse et lard fumé. Accompagné de riz, de 'grains' (haricots rouges ou lentilles) et de ses sauces pimentées ou non.

Légumes de saison

Plat typique de la réunion à base de saucisses fumées, saucisses de Toulouse et lard fumé. Accompagné de riz, de 'grains' (haricots rouges ou lentilles) et de ses sauces pimentées ou non.

Les Broches

Sanglier de nos forêts 15 personnes minimum

12 €

Un sanglier entier cuit sur place, qui a lui seul assure le show pour vos convives. Il est accompagné d'une sauce (caramel de miel ou champignons) et de pomme de terre, de semoule ou d'une ratatouille.

Agneau des prés 15 personnes minimum

14 €

Un agneau entier cuit sur place, qui a lui seul assure le show pour vos convives. Il est accompagné d'une sauce (caramel de miel ou champignons) et de pomme de terre, de semoule ou d'une ratatouille.