



Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons

Notre Assiette exotique (pour 2 personnes)

... 12,00€

2 samoussas, 6 accras, 6 beignets de Crevettes

NOS ENTREES :

Accras de Morue, et Achards de Légumes

... 8,00€

Beignets de Crevettes créoles, et Achards de Légumes

... 8,50€

Samoussas au Poulet, et Achards de légumes

... 9,50€

Boudins antillais, et Achards de Légumes

... 9,50€

NOS POISSONS :

Salade mauricienne aux Crevettes et à l'Avocat et son panier de frites

(Mélange de légumes croquants, grosses Crevettes marinées aux Epices et Dés d'Avocat sur un Lit de Salade)

... 18,50€

Cari de Crevette à la Tomate et aux Herbes fraîches

... 19,50€

(Grosses Crevettes marinées au Gingembre et aux Epices, et cuites dans une Sauce Tomate)

Fish and Chips de Cabillaud, et sa Sauce Tartare aux Agrumes

... 19,50€

(Filet de Cabillaud enrobé d'une Pâte à Beignet et frit)

Brochette de Thon mi cuit, Sauce Dakatine et Légumes croquants

(Thon mariné dans une Sauce Soja aux Epices et nappés d'une Crème de Cacahuète)

... 20,00€

Tartare de Thon au Gingembre et aux Agrumes verts

... 22,00€

(Thon coupé au couteau, mariné au Citron vert, Combava, Poivrons verts, Gingembre, Piment Jalapeno et Herbes fraîches)



NOS VIANDES :

Rougail Saucisse* boucanée ... 14,00€

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

Burger de Bœuf * au Chipotle ... 16.50€

(Steak haché (180g), Oignons frits, Tomate, Cantal, Sauce Barbecue au Miel et Piment Chipotle)

Boudin antillais poêlé, arrosé d'une Sauce « Chien » ... 16,50€

(La Sauce « Chien » est une Marinade antillaise à base d'Oignons, d'Ail, de Piment, Citron vert et herbes fraîches)

Poulet frit à la dominicaine et Salsa de Tomate

(Cuisse de Poulet coupée en morceaux, marinée et frit, arrosée de Tomate fraîche, Citron vert, Piment et Herbes fraîches)

... 18,50€

Plat « découverte »

... 20,00€

(Assiette composée : Accras de Morue, Samoussas de Poulet, Beignets de Crevettes créoles, Boudins antillais et Salade d'Achards de Légumes)

Pavé d'Autruche poêlé, et son Beurre persillé au Citron

... 24.00€

(origine : Afrique du Sud)

Le Fish and chips et le Burger sont accompagnés de frites et salade.

Les autres plats sont accompagnés de :

Riz basmati, de Grains et d'un Légume « selon l'humeur du chef »

Nos plats vous sont proposés sous réserve d'arrivage, et nous nous excusons d'avance pour les ruptures éventuelles.

** Origine des viandes : France*



Nos Cocktails « maison »

Short Drinks (5cl)

6,00€

- (Antilles) Ti punch (Rhum blanc au choix, sirop de canne et Citron vert)
(Brésil) Caïpirinha (Rhum Cachaça, sirop de canne, Citron vert et Glaçons)

Long Drinks (25cl)

8,00€

- Punch Planteur
Punch Passion Mandarine
Pina Colada (Ananas, Noix de coco)
Mango Coco (Mangue, Ananas, Noix de Coco)
Mojito (Menthe fraîche, Citron vert, Havana club 3 ans, Perrier)
Cuba libre (Citron vert, Havana club 3 ans, Coca)

Sans alcool (Mélange de Jus de Fruits) (25cl)

6,00€

Nos Rhums arrangés «maison» (5cl)

5,00€

- Ananas, Vanille et Cannelle
Mangue Passion et Vanille
Agrumes (pamplemousse, orange, citron vert, combava et yuzu)
Vanille, Café et Fève Tonka
Banane, Kiwi et Gingembre
Passion, Gingembre et Citron Galet

Le Rhum « à la Palette » : Petits Shots (4 x 2cl)

8,00€

Grands Shots (6 x 4cl)

24,00€

Nos Rhums Vieux

(Saint James, Clément, HSE, Havana 7 ans)

Le Verre (5cl)

7,00€

La Palette (4x2cl)

12,00€

VENDREDI ET SAMEDI SOIR

(19h / 21h30)

Cuisine des Iles



NOS ENTREES :

Accras de Morue , et Achards de Légumes	... 8,00€
Beignets de Crevettes créoles , et Achards de Légumes	... 8,50€
Samoussas au Poulet , et Achards de Légumes	... 9,50€
Boudins antillais , et Achards de Légumes	... 9,50€

NOS POISSONS :

Salade mauricienne aux Crevettes et à l'Avocat et son panier de frites (Mélange de légumes croquants, grosses Crevettes marinées aux Epices et Dés d'Avocat sur un Lit de Salade)	... 18,50€
Cari de Crevette à la Tomate et aux Herbes fraîches (Grosses Crevettes marinées au Gingembre et aux Epices, et cuites dans une Sauce Tomate)	... 19,50€
Fish and Chips de Cabillaud , et sa Sauce Tartare aux Agrumes (Filet de Cabillaud enrobé d'une Pâte à Beignet et frit)	... 19,50€
Brochette de Thon mi cuit , Sauce Dakatine et Légumes croquants (Thon mariné dans une Sauce Soja aux Epices et nappés d'une Crème de Cacahuète)	... 20,00€
Tartare de Thon au Gingembre et aux Agrumes verts (Thon coupé au couteau, mariné au Citron vert, Combava, Poivrons verts, Gingembre, Piment Jalapeno et Herbes fraîches)	... 22,00€

NOS VIANDES :

Rougail Saucisse* boucanée (Saucisse fumée, Saucisse nature et Poitrine fumée, cuites dans une Sauce Tomate aux Epices)	... 14,00€
Burger de Bœuf * au Chipotle (Steak haché (180g), Oignons frits, Tomate, Cantal, Sauce Barbecue au Miel et Piment Chipotle)	... 16,50€
Boudin antillais poêlé , arrosé d'une Sauce « Chien » (La Sauce « Chien » est une Marinade antillaise à base d'Oignons, d'Ail, de Piment, Citron vert et herbes fraîches)	... 16,50€
Poulet frit à la dominicaine et Salsa de Tomate (Cuisse de Poulet coupée en morceaux, marinée et frit, arrosée de Tomate fraîche, Citron vert, Piment et Herbes fraîches)	... 18,50€
Plat « découverte » (Assiette composée : Accras de Morue, Samoussas de Poulet, Beignets de Crevettes créoles, Boudins antillais et Salade d'Achards de Légumes)	... 20,00€
Pavé d'Autruche poêlé , et son Beurre persillé au Citron (origine : Afrique du Sud)	... 24,00€

** Origine des viandes : France*

