

CHEF A DOMICILE

PLATS CHAUDS ANTILLAIS

- Poulet boucané
- Colombo de poulet et ses petit légumes fait maison
- Madras (curry) de poulet façon chef et ses petit légumes et œuf dur
- Poulet mariné et savourer au jus de noix coco maison
- Poulet mariné au citron vert façon yassa
- Poulet mariné ground-nut stew (mafé de poulet façon sénégalaise)
- Dombéré de fruits de mer ou crevettes fait maison
- Dombéré de porc
- Colombo d'agneau dans sa sauce et petit légumes créole
- Colombo de cabri et ses petit légumes créole

POISSON ET CRUSTACES

- Vivanaou ou dorade à la sauce d'arachide (mafé de poisson façon chef
- Court bouillon de poisson (soit filet de dorade ou filet de cabillaud)
- Colombo de poisson
- Fricassé de dorade (filet de dorade mariné, aromatisé à la sauce tomate, citron vert et l'aile)
- Fricassé de lambi
- Daube de requin
- Steak de requin
- Steak du thon
- Blaff de poisson (avec poisson au choix, soit thon ,requin ou filet de dorade ou filet de cabillaud)
- Blaff de Z'habitant (gros crevette étouffé dans son bouillon de marinade arrosé de citron vert.
- 1/2 langouste flambé de veille rhum créole.

GRILLADE DE POISSONS ET CRUSTACÉS

- Vigneau, Espadon, Capitain ou Dorade mariné aux herbe, d'arachide et boucané (fumé et griller)
- Brochette de poisson, mariné d'arachide et citron vert et boucané (fumé et griller)
- 1/2 langouste mariné et griller façon chef

GARNITURES

- Riz créole
- Fried rice
- Plantain jaune
- Banane verte
- Igname
- Haricot rouge, Haricot blanc