

RESTAURANT LA CARAVELLE

Menus MAURICIENS

52, rue du Faubourg Poissonnière

75010 PARIS

Tél : 01 47 70 21 72

SPECIALITES MAURICIENNES

Nos entrées

GÂTEAU PIMENT (<i>pas trop piquant</i>) (<i>grain de pois chiche</i>)	5,00€
SAMOUSSA (<i>pomme de terre, poisson</i>)	5,00€
PÂTE IMPERIAL (NEM) (<i>viande de poulet, pousse de soja</i>)	5,00€
ENTREE « LA CARAVELLE » (<i>gâteau piment, samoussa, pâté impérial</i>)	5,00€
HACHARD DE LEGUMES - hors menu -	5,00€
BOUDIN - hors menu -	7,00€

Nos plats

MINE FRIT DE POULET (<i>nouilles chinoises, poulet, crevette, soja</i>)	10,00€
MINE FRIT DE POISSON (<i>nouilles chinoises, poisson, crevette, soja</i>)	10,00€
VINDAYE DE POULPE (<i>poulpe, oignons, moutarde à l'Ancienne, curcuma</i>) - hors menu -	15,00€
ROUGAILLE DE BŒUF (<i>lamelles de Bavette Aloyau, sauce rougaille</i>)	10,00€
ROUGAILLE DE POULPE (<i>poulpe, sauce rougaille</i>) - hors menu -	15,00€
CURRY AU POULPE (<i>poulpe, sauce curry</i>) - hors menu -	15,00€
CURRY AU POULET (<i>cuisse de poulet, sauce curry</i>)	10,00€
CURRY AU BŒUF (<i>lamelles de Bavette Aloyau, sauce curry</i>)	10,00€
BOUDIN CREOLE (<i>boudin antillais, sauce rougaille</i>)	10,00€
POULET GRILLE AU CITRON VERT - spécialité du chef - (<i>cuisse de poulet, sauce d'huîtres, sauce soja, moutarde, ail, gingembre, citron vert</i>)	10,00€
ROUGAILLE DE POISSON (<i>filet de sole, sauce rougaille</i>)	10,00€
ROUGAILLE DE SAUCISSE (<i>saucisse de Toulouse, sauce rougaille</i>)	10,00€
D'AUBE DE POULET (<i>cuisse de poulet, pomme de terre, tomate, cannelle, curcuma</i>)	10,00€
D'AUBE DE BŒUF (<i>lamelles de Bavette Aloyau, pomme de terre, tomate, cannelle, curcuma</i>)	10,00€
CURRY AUX CREVETTES (<i>crevettes, sauce curry</i>) - hors menu -	15,00€
ROUGAILLE DE CREVETTES (<i>crevettes, sauce rougaille</i>) (hors menu)	15,00€
PLAT VEGETARIEN (<i>épinards à la crème, pois chiche (avec oignons, graines de moutarde, noix de coco, graines de fenouil), pommes de terre (avec curcuma, oignons, graines de moutarde, graines de fenouil), gâteau piment</i>)	9,50€

La sauce rougaille est composée de tomate, d'oignons, de céleris, de carottes, d'ail, de gingembre et d'épices.

La sauce curry est faite des composants ci-dessus et de curry.

Chaque plat est accompagné de riz.

Nos salades

SALADE DE THON (<i>thon, riz, œuf dur, crudités</i>)	9,50€
SALADE « LA CARAVELLE » (<i>crevettes, maïs, œuf dur, riz, crudités</i>)	9,50€
SALADE DE POULET (<i>poulet, maïs, œuf dur, riz, crudités</i>)	9,50€
SALADE DE BOUDIN (<i>boudin, crudités, œuf dur, riz</i>)	9,50€
SALADE DE POULPE (<i>poulpe, œuf dur, riz, crudités</i>)	15,00€
SALADE VEGETARIENNE (<i>crudités, œuf dur, gâteau piment, riz</i>)	9,50€

Nos desserts

Faits maison :

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET À LA NOIX DE COCO	5,00€
PANNA COTTA À LA FRAMBOISE ET À LA NOIX DE COCO	5,00€
TARTE À LA MANGUE ET AU CITRON VERT	5,00€
TARTE À LA FRAMBOISE ET À LA NOIX DE COCO	5,00€
TIRAMISU À LA MANGUE	5,00€
CRUMBLE À LA MANGUE ET AU CHOCOLAT	5,00€
CRUMBLE À LA POMME ET À LA FRAMBOISE	5,00€
CHARLOTTE À LA MANGUE	5,00€
NOIX DE COCO GIVRE - hors menu -	5,00€
MANGUE FRAÎCHE - hors menu -	5,00€

Menu à 17€

Entrée + plat + dessert

Menu à 13€

Entrée ou dessert + Plat

Nos boissons

BOISSONS MINERALES ½ L

VITTEL (0,5)	3,00€
BADOIT (0,5)	3,00€
BADOIT (1L)	5,00€

BOISSONS

COCA-COLA	3,00€
ORANGINA	3,00€
JUS DE MANGUE	3,00€
JUS DE GOYAVE	3,00€
LASSI MANGUE	4,00€
<i>(boisson à base de yaourt)</i>	
THE	2,50€
<i>(fruits exotiques, noix de coco, vanille)</i>	
CAFE	2,00€
CAFE ALLONGE	2,50€

BIÈRES

BIÈRE MAURICIENNE	4,00€
CIDRE MAURICIEN	4,00€

VINS EN PICHET

	1/4L	1/2L	Un verre
ROUGE, ROSE, 11°	3,00€	6,00€	2,50€

VINS ROSES

	½ Bout	Bout
CÔTES DE PROVENCE	8,00€	15,00€

VINS ROUGES

	½ Bout	Bout
CÔTES DU RHÔNE	10,00€	15,00€
BORDEAUX	10,00€	15,00€

APERITIFS

COCKTAIL MAISON	5,00€
RICARD	5,00€
KIR	5,00€
RHUM MAURICIEN	5,00€
WHISKY	5,00€
MARTINI	5,00€