

Auberge Du Château



**Bar - Restaurant
Cuisine Créole**



**La cuisine Créole Réunionnaise
reflète l'extraordinaire
métissage ethnique de l'île.
Ce caractère si particulier, ses
Saveurs subtiles et gourmandes.
Un régal pour les yeux et les papilles...**

**Les épices donnent à la cuisine créole
de la **COULEUR, DU PARFUM** et du **GOUT**.
La cuisine Réunionnaise flatte le palais
des véritables gastronomes et fins gourmets.**

Nos plats sont préparés **SANS PIMENT.
DONC..... PAS DE FEU EN BOUCHE !!!
Le piment est toujours servi séparément.**

Avec ou sans piment....

**Osez découvrir les plaisirs culinaires
De l'île aux milles épices....**

**Un véritable miracle gastronomique.
Un rayon de soleil dans votre assiette !!!**

La réunion i souèt à zot in bon'apéti !

la Dodo lé La



Auberge Du Château



**Bar - Restaurant
Cuisine Créole**

*Votre formule en choisissant parmi
les produits de la page
"Les spécialités de la Maison"*

Formule à 23,00 €

Entrée + Plat

Ou

Plat + Dessert

Coupe 2 boules glace ou sorbet inclus (sans alcool)



COMBAVA

Formule à 28,00 €

Entrée + Plat + Dessert

Coupe 2 boules glace ou sorbet inclus (sans alcool)



Massalé



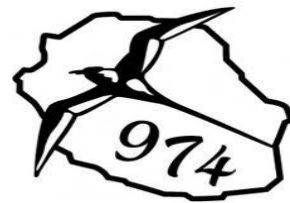
GINGEMBRE

Payements acceptés : Espèce, Carte Bancaire à partir de 15,00 €

Le paiement par chèque est refusé

Prix TTC au 01 février 2024 - Service Compris - Hors Boissons

Les Spécialités De la MAISON



Bar - Restaurant
Cuisine Créole

Entrée :

Achards de légumes

Mélange de légumes, Chou-fleur, carottes, haricots verts, choux, Gingembre, épicée au curcuma le safran Pays.
Mixed vegetable: Cauliflower, Carrots, French Beans, Cabbage, Ginger, Lightly cooked in a turmeric sauce.

Ou

Gratin de chou chou (Chayottes ou Christophines)

Fruit d'une plante potagère (cucurbitacée) cultivé sous climats chauds.
Ils sont revenus avec des épices et du safran pays puis gratinées.
Mixed vegetables: cauliflower, carrots, green beans, cabbage, ginger, lightly cooked in a turmeric sauce.



Plats :

Rougail saucisses au Combava

Saucisses cuisinées à la créole. **C'est certainement le plat préféré des métropolitains amoureux de l'île de la Réunion.**
"Rougail" of sausages: smoked sausages cooked in a spicy tomato sauce kaffir lime.

Ou

Carry de poulet au Gingembre

Poulet cuisiné dans une sauce à base de tomates et de gingembre frais.
Ginger chicken: Flavoured chicken cooked with fresh ginger and saffron.

Ou

Carry Thon Massalé sans arêtes (Formule + Sup. 2 euros)

Fish cooked in mixed Creole spices.



Tous nos plats sont accompagnés de riz parfumé Thaï et de grains cuisinés.

Dessert :

Gâteau de patate douce à la vanille, parfumé au rhum Charrette (Authentique Dessert Créole)

Le gâteau de patate douce est sans doute la petite douceur sucrée, **fondante en bouche** la plus connue de La Réunion.
Sweet potato cake.

Ou

Crème brûlée au Lait Coco ET Combava (Dessert Zoréole)

Crème brûlée with coconut milk and kaffir lime

Ou

Douceur Chocolat et sa boule glace Coco (Dessert Zoréole)

Chocolate cake and coconut ice cream



Plats épicés, NON Pimenté. - Spicy food, with no chili.

Le piment est servi séparément. The very hot chilli dip is served separately.

Prix TTC service compris, hors boissons. Photos d'illustrations, non contractuelles

Amuse-Bouches Créole* (hors formule)

Bouchons Créole, Pâte de riz farcie de viande - 4 pièces

Bouchon (cork) : rice paste filled with meat.

Samoussas Créole, Triangles farcis à la créole - 4 pièces

Samoussas : flaky pastry filled with meat and creole spices

Bonbons piments, Petits beignets préparés à base de pois du cap parfumés d'épices. - 4 pièces

Small donuts prepared with cape peas flavored with spices.

Accras de morue, Boulettes épicées de morue, frites dans une pâte à beignet - 4 pièces

Spicy cod dumplings, They are fried in a donut dough.



7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

Nos entrées*

Gratin de Chouchou (Chayottes ou Christophines)

Fruit d'une plante potagère (cucurbitacée) cultivé sous climats chauds

Ils sont revenus avec des épices et du curcuma, le safran pays puis gratinées.



7,50 €

Achard de Légumes

Mélange de légumes, Chou-fleurs, carottes, haricots verts, choux, Gingembre, épicée au curcuma le safran Pays.

Mixed vegetable : Cauliflower, Carrots, French Beans, Cabbage, Ginger, Lightly cooked in a turmeric sauce.



7,50 €

Nos desserts*

Gâteau de Patate Douce, à la vanille, parfumé au rhum, (Dessert 100% Créole)

Le gâteau patate douce est sans doute la petite douceur sucrée la plus connue de La Réunion. Sweet potato cake



7,50 €

Crème brûlée au lait coco et Combava (Dessert Zoréole)

Crème brûlée with coconut milk and kaffir lime



7,50 €

Douceur chocolat et sa boule glace coco (Dessert Zoréole)

Chocolate cake and coconut ice cream

7,50 €

Assiette de Fromages

7,50 €

Nos glaces



Coupe de Sorbet ou de Glace (3 boules)

Parfum : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Menthe / chocolat, Créole raisin, Mangue, Caramel fleur de sel.

7,50 €

Coupe Liégeoise Café ou Chocolat (1 vanille, 2 chocolat ou 2 café, chantilly)

8,50 €

Coupe Île Bourbon (2 créole raisin, rhum Charrette)

8,50 €

Coupe Iceberg (2 boules glace Menthe / chocolat, Get 27)

8,50 €

Coupe Colonel (2 boules sorbet citron, vodka)

8,50 €

*Prix vendu à l'emporté, sur place vendus exclusivement avec une des formules " les Spécialités de la Maison" ou accompagné d'un plat à la carte selon le cas,

Prix TTC, service compris. Hors boissons. Photos d'illustrations, non contractuelles

**L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos plats sur place ou À EMPORTER



Cuisine Réunionnaise 100 % Maison élaboré dans la pure tradition

Plats NON Pimenté...Piment sur demande uniquement



Sur place ou à emporter

Rougail saucisses au Combava "plat emblématique de la Réunion"

Saucisses cuisinées à la créole. C'est certainement le plat préféré des métropolitains amoureux de l'île de la Réunion

17,00 €

Carry de poulet au gingembre

Poulet en sauce parfumé de gingembre frais.

17,00 €

Carry de Thon massalé (sans arête) (Formule + Supplément 2 euros)

Le massalé est un mélange d'épices originaire du nord de l'Inde.

19,00 €

Spécialement dédiée pour les végétariens ou végétaliens (Sur place uniquement)

Grande assiette d'Achards de Légumes

17,00 €

Duo gratin de Chou chou et Achards de Légumes

17,00 €

Nos pièces de BŒUF* : The jewel of French gastronomy  (Sur place uniquement)



Bavette d'ailou (170grs env.) / Frites

Sélection d'une pièce de bœuf tendre et savoureuse qui s'adaptera à votre cuisson.

20,00 €

Double steak haché "façon bouchère" (2 X 125grs) / Frites

Pour les "Gastronomes" en culottes courtes de plus 10 ans

22,00 €



Autres accompagnements & Divers (Hors plats Créoles Réunionnais) :

Frites (L'assiette supplémentaire)

7,00 €

"Droit assis" Supplément uniquement pour ceux qu'ils veulent réécrire la carte à leur convenance

5,00 €

Plats Marmaille - 10 ans maxi

(Un justificatif de l'âge de l'enfant pourra vous être demandé)

Nos Plats Créole : quantité adapté à l'enfant, idéale pour leur faire découvrir ou apprendre le sens du goût.

Rougail Saucisses et son riz parfumé

9,00 €

Carry de Thon massalé (sans arête)

10,00 €

Steak haché "façon bouchère" (125grs) / Frites

12,00 €

Prix TTC au 01 mai 2026, service compris. Hors boissons.

*Hors formules - Photos d'illustrations, non contractuelles