

Kanasuk

Entrées

Accras de morue

Beignets croustillants à la morue épicée

8€

Féroce d'avocat

Avocat mûr écrasé, farine de manioc et morue émiettée, aromatisée de condiments exotiques

8€

Assiette créole

Accras de morue, boudin, féroce d'avocat, chiquetaille, bananes plantain

18€

Boudin Créo

Boudin antillais, salade

8€

Bouchée mignonne

Vol-au-vent au poulet crémeux, sauce taro curcuma

9€

Plats chauds

Colombo de Poulet

Poulet cuit dans une sauce agrémentée d'un mélange d'épices créoles et légumes aux saveurs des îles

19€

Feijoada Capverdienne

Plat traditionnel capverdien à base de Haricot noir, taro, saucisses et lard fumé, riz

19€

Colombo de boeuf

Dés de boeuf cuits dans une sauce agrémentée d'un mélange d'épices, riz et graines

23€

Cochon à la cubaine

Poitrine de cochon confite, sauce chili citron, riz et graines (lentilles & haricots)

19€

Koubouyon pwason (court bouillon créole)

Spécialité culinaire traditionnelle de la cuisine antillaise, à base de poisson mariné au citron vert, et cuits au court-bouillon de légumes.

22€

Salades

Salade Cajun

Poulet Cajun, chou chinois, chou rouge, carottes, avocat, cives et piment végé

16€

Végé

Daufinwoi de patates douces et pakchoi

Petit épautre aux légumes

16€

Grill

Poulet Cajun, frites de patates douces

18€

Garniture en supplément

5€

Riz, frites de patates douces, graines (haricots rouges & lentilles)

Desserts

Banane flambée

Caramel, sucre de canne flambé au rhum vieux, boule de glace rhum-raisin ou vanille

8€

Flan Coco

Lait concentré, œuf, coco râpée, rhum, lait entier, caramel

8€

Blanc mangé coco

Le blanc mangé coco est une recette typiquement antillaise, il s'agit d'un dessert frais à base de lait de coco et de vanille

8€

Tiwamisu exotique

Tiramisu ananas et coco

8€

Café gourmand

9,5€

Thé gourmand

10,5€

La formule du midi

Uniquement le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

Entrée et plat ou Plat et dessert 16,50€

Entrée, plat et dessert 19,00€

Plat du jour 14€

Kanasuk