

## LES PLATS

<b>LES CALAMARS FRITS</b> , sauce thaï maison	3
<b>LE BOUDIN NOIR GRILLÉ</b> et condiment achards	3
<b>LE TATAKI</b> , bœuf ou thon (160gr), rougail tomate, gel tamarin et noix de cajou épicées	3
<b>SPICY TUNA &amp; CRISPY RICE</b> , riz à sushis frit, thon mariné légèrement épicé	3
<b>LE KAH BURGER</b> , bun brioché, pulled pork, chair à saucisse frite, coleslaw, compotée d'oignons, condiment ananas/piment, sauce BBQ	3
<b>L'ESPADON</b> , en ceviche, papaye verte, gel citron, cacahuètes	3
<b>LE ZOURITE GRILLÉ</b> (200gr), sauce chimichurri	3
<b>LE RETOUR DE PÊCHE GRILLÉ</b> , (200gr), sauce du jour	3
<b>LA SALADE DE CILAOS*</b> , lentilles de Cilaos, chou kale, palmiste rouge, feta, vinaigrette à la vanille BIO	+5€
<b>LA TOMATE STRACCIATELLA*</b> , olives de Kalamata et poudre de citron noir	+5€
<b>LE POULET CROUSTILLANT</b> , sauce mayonnaise sriracha	+6€
<b>LE NEW YORK STRIP STEAK</b> , faux filet de bœuf (300gr), sauce chimichurri	+9€
<b>LA CÔTE DE COCHON</b> (500gr), sauces ananas/piment, moutarde, BBQ	+12€
<b>LA LANGOUSTE GRILLÉE</b> , beurre blanc citron, sauces tartare, ananas/piment	+16€
<b>LA PARILLADA DE L'OCÉAN</b> (1kg), sauces tartare, ananas/piment, chimichurri	+55€
<b>LA CÔTE DE BŒUF</b> (1kg), sauces béarnaise, chimichurri, BBQ	+95€
<b>LE BABA FIGUE*</b> , en carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	+5€
<b>LE CANARD À LA VANILLE</b> , en carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	+7€
<b>LE COCHON NOIR</b> , en civet, riz, lentilles de Cilaos, rougail	+12€
<b>LA DARNE DE POISSON PÉÏ</b> , en carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	+15€
<b>LES CAMARONS</b> , en carry, palmiste rouge, riz, lentilles de Cilaos, rougail	+20€

## LES ACCOMPAGNEMENTS

<b>LES FRITES MAISON</b> , herbes fraîches	3
<b>LA SUCRINE</b> , passée à la braise	3
<b>LE BOL DE RIZ</b> , frit au sésame	3
<b>LES LÉGUMES</b> , grillés	3
<b>LE QUINOA</b> , en achards	3
<b>LE CHOUCOU</b> , en gratin	3

## LES DESSERTS

<b>BANANA FOSTER</b> , flambée au rhum, glace vanille	3
<b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	3
<b>L'OMELETTE NORVÉGIENNE</b>	3
<b>LES CHURROS</b> , sauces maison	3
<b>L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</b>	3
<b>L'ÎLE FLOTTANTE XXL</b>	+12€

\* Plat vegan



Prix nets TTC - Service compris. Tous nos plats sont faits maison.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Origine des viandes : boudin, Kah burger, poulet, côte de cochon, canard, cochon noir (Run/Run), tataki de bœuf (N.Z et ALL) strip steak (GB et N.Z), côte de bœuf simmentale (ALL), côte de bœuf Galice (ESP), côte de bœuf Black Angus (Irlande).