

LES PLATS

LES CALAMARS FRITS , sauce thaï maison	18€
LE BOUDIN NOIR GRILLÉ et condiment achards	18€
LE TATAKI , bœuf ou thon (160gr), rougail tomate, gel tamarin et noix de cajou épicées	19€
SPICY TUNA & CRISPY RICE , riz à sushis frit, thon mariné légèrement épicé	20€
LE KAH BURGER , bun brioché, pulled pork, chair à saucisse frite, coleslaw, compotée d'oignons, condiment ananas/piment, sauce BBQ	22€
L'ESPADON , en ceviche, papaye verte, gel citron, cacahuètes	23€
LE ZOURITE GRILLÉ (200gr), sauce chimichurri	25€
LE RETOUR DE PÊCHE GRILLÉ , (200gr), sauce du jour	25€
LA SALADE DE CILAOIS* , lentilles de Cilaos, chou kale, palmiste rouge, feta, vinaigrette à la vanille BIO	26€
LA TOMATE STRACCIATELLA* , olives de Kalamata et poudre de citron noir	27€
LE POULET CROUSTILLANT , sauce mayonnaise sriracha	30€
LE NEW YORK STRIP STEAK , faux filet de bœuf (300gr), sauce chimichurri	33€
LA CÔTE DE COCHON (500gr), sauces ananas/piment, moutarde, BBQ	36€
LA LANGOUSTE GRILLÉE , beurre blanc citron, sauces tartare, ananas/piment	39€
LA PARILLADA DE L'OCÉAN (1kg), sauces tartare, ananas/piment, chimichurri	78€
LA CÔTE DE BŒUF (1kg), sauces béarnaise, chimichurri, BBQ	119€
LE BABA FIGUE* , en carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	28€
LE CANARD À LA VANILLE , en carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	30€
LE COCHON NOIR , en civet, riz, lentilles de Cilaos, rougail	36€
LA DARNE DE POISSON PÉÏ , en carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	39€
LES CAMARONS , en carry, palmiste rouge, riz, lentilles de Cilaos, rougail	45€

LES ACCOMPAGNEMENTS

LES FRITES MAISON , herbes fraîches	5€
LA SUCRINE , passée à la braise	5€
LE BOL DE RIZ , frit au sésame	6€
LES LÉGUMES , grillés	7€
LE QUINOA , en achards	9€
LE CHOUCOU , en gratin	9€

LES DESSERTS

BANANA FOSTER , flambée au rhum, glace vanille	12€
LA MOUSSE AU CHOCOLAT	13€
L'OMELETTE NORVÉGIENNE	13€
LES CHURROS , sauces maison	14€
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	14€
L'ÎLE FLOTTANTE XXL	24€



* 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).