

## LES PLATS

---

<b>LES CALAMARS FRITS</b>	18	<b>LES CAMARONS DE MADAGASCAR LABEL ROUGE</b>	40
Sauce thaï maison		En brochette grillée, sauce tartare à l'huile de langouste	
 <b>LA SALADE CESAR</b>	20	<b>LA LANGOUSTE</b>	45
Sucrine, croûtons, vieux parmesan, tomates cerise, sauce César		Grillée, beurre blanc citron, sauce tartare, ananas/piment	
- avec poulet croustillant BIO	26	 <b>LE BABA FIGUE</b>	28
<b>TRUITE SPICY &amp; CRISPY RICE</b>	25	En carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	
Riz à sushi frit, truite de Takamaka marinée légèrement épicée		<b>LA PINTADE AU COMBAVA</b>	32
 <b>LE KAH BURGER</b>	24	En carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	
Bun brioché, pavé de thon albacore mi-cuit, coleslaw, caviar d'aubergine, mayo wasabi		<b>LE COCHON NOIR</b>	36
- version végétarienne	24	En civet, riz, lentilles de Cilaos, rougail	
<b>TARTARE DE THON</b>	26	<b>LA DARNE DE LÉGINE</b>	42
Tortillas de maïs		En carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	
<b>L'ESPADON</b>	28	<b>LA MARMITE DU PÊCHEUR (1Kg à partager)</b>	98
En ceviche		En carry, riz, lentilles de Cilaos, rougail	
<b>LE ZOURITE</b>	28	<b>LA PARILLADA DE L'OCÉAN (1Kg à partager)</b>	96
Grillé, sauce chimichurri		Sauces : tartare, ananas/piment, chimichurri	
<b>LE RETOUR DE PÊCHE</b>	28	<b>LE TOMAHAWK DE BOEUF (1,1Kg à partager)</b>	139
En brochette grillée, sauce du jour		Sauces : béarnaise, chimichurri, BBQ	
 <b>L'AUBERGINE BRULÉE</b>	28		
Vierge de lentilles de Cilaos			
<b>LE POULET BIO CROUSTILLANT</b>	30		
Sauce Katsu			
<b>LE TIGRE QUI PLEURE</b>	32		
Faux filet Angus Aberdeen mariné, sauce thaï maison			
<b>LE NEW YORK STRIP STEAK</b>	34		
Faux filet Angus Aberdeen grillé, sauce chimichurri			
<b>LA CÔTE DE COCHON</b>	39		
Grillée, sauces : ananas/piment, moutarde et BBQ			

## LES ACCOMPAGNEMENTS


---

<b>LES FRITES MAISON</b> , herbes fraîches	5
<b>LA SUCRINE</b> , passée à la braise	5
<b>LE BOL DE RIZ</b> , frit au sésame	6
<b>LES LÉGUMES</b> , grillés	7
<b>LE QUINOA</b> , en achards	8
<b>LE GRATIN DU JOUR</b>	9

## LES DESSERTS

---

<b>LA BANANE FLAMBÉE</b> , glace vanille	12	<b>LES CHURROS</b> , sauces maison	14
<b>L'ÎLE FLOTTANTE</b>	12	<b>L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS</b>	14
<b>LA MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	13	<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>	14
<b>L'OMELETTE NORVÉGIENNE</b>	13	<b>L'ANANAS</b> , glace coco	15

 Plat végétarien



Prix en euros nets TTC - Service compris.

Tous nos plats sont faits maison. Nous mettons gracieusement à votre disposition une carafe d'eau potable sur demande. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.



## MAÏ TAÏ

20cl - 16€

Sirop de canne, sirop d'orgeat, rhum blanc, rhum ambré, jus de citron frais, Angostura

## CINNAPPLE

30cl - 16€

Jack Daniel's, jus de citron frais, sirop de cannelle, jus d'ananas, pomme verte

## SOUFFLE DU JARDIN

12cl - 16€

Tequila infusée au thym, citron vert frais, liqueur de pêche, perles de citron caviar

## SPICE GIRL

30cl - 16€

Rhum vieux, sirop de rose, jus de citron frais, Tabasco, ginger beer

## RUBY FLOWER 0.0%

30cl - 16€

Gin sans alcool, purée de framboise, jus de citron frais, sirop d'hibiscus, soda au pamplemousse

## DAÏQUIRI 0.0%

20cl - 16€

Rhum ambré sans alcool, jus de citron frais, purée de fruit de la passion, sirop de grenadine