

# L'AUTHENTICITE CREOLE

## Nos plateaux apéritifs à partager

- La mix tapas créole (assortiment de 20 samoussas, acras, bouchon...) 24€
- La mix charcuterie (assortiment de charcuteries créoles maison : boudin, terrine...) 24€
- L'assiette mixte (15 tapas créole+ assortiment de charcuterie) 30€

## Nos entrées

10€

- Assiette de tapas créole (samoussas, acras de morue, bouchons), accompagné d'achard de légumes
- Tranche de terrine créole légèrement pimentée, accompagnée de salade, vinaigrette au combava et cornichons

## Nos plats

20€

- Rougail saucisse accompagné de son riz basmati, « véritable saucisse créole faite maison »
- Colombo de poulet accompagné de son riz basmati (mélange subtil d'épices antillaises)
- Légumes aux épices colombo (plat végétarien, mélange d'épices antillaises, très parfumé)
- La grande assiette exotique « Assortiment de tapas créole+ assortiment de charcuteries créole maison+ achard de légumes+ beignet d'aubergine au colombo »
- La belle salade Océane « Tartare de saumon et avocat maison, salade mélangée, crudités, graines germées, croutons, sauce au combava et herbes fraîches »
- Massalé cabri accompagné de riz basmati (viande de chèvre, mélange subtil d'épices indiennes et créoles)
- Poulet boucané, haricots rouges et sauce chien maison, accompagné de riz basmati
- Suggestion du jour (nous consulter)

## Nos desserts

9€

- Flan de coco et son shot de rhum arrangé (2cl)
- Coupe de fruits exotiques frais (ananas, mangue et fruit de la passion)
- Dessert du jour (nous consulter)

## Nos formules (disponibles en végétarien sur demande)

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 27€
- Formule complète : Entrée + Plat + Dessert (au choix parmi toute la carte) 35€
- Menu enfant : steak haché « black angus », frites + 1 soft au choix 14€

## CARTE DES BOISSONS

### Les Softs

• Sodas classiques (Coca, Oasis, Ice tea, Coca Zéro etc...) 33cl	3,50€
• Eau minérale 50cl	2,50€
• Eau minérale 1,5L	4,00€
• Eau gazeuse 50cl	3,50€
• Sirop à l'eau (grenadine, passion, menthe, ananas, pêche etc...)	3,00€
• Jus exotiques (Ananas, passion, banane, mangue, orange) 25cl	4,00€

### Les cocktails

• Mojito classique	9,00€
• Mojito « Passion », « Combava », « Ananas » ou « Chili »	10,00€
• Cuba Libre « Rhum blanc, Coca, jus de citron vert »	9,00€
• Pina colada « Rhum blanc, ananas, lait de coco »	9,00€
• Punch Planteur maison « Rhum blanc, jus exotiques, vanille bourbon »	5,50€
• Ti Punch « Rhum blanc, citron vert, sucre de canne et c'est tout »	6,50€
• Caïpirinha	9,00€
• Chili Caïpi « Cachaça, sucre de canne, citron vert, piment »	10,00€
• Virgin Cocktails (sans alcool)	8,00€

### Les classiques

• Whisky 6cl	6,50€
• Ricard 4cl	3,50€

### Les bières bouteilles

• Bière Dodo « la bière réunionnaise »	33cl	4,50€
• Heineken	33cl	3,50€

### Les vins

	Verre	1/4L	1/2L	Btlle
Rocca Maura, AOP Côtes du Rhône Rouge 2021	3,00€	5,00€	9,00€	18,00€
Rocca Maura, AOP Côtes du Rhône Rosé 2022	3,00€	5,00€	9,00€	18,00€
Rocca Maura AOP Lirac Blanc 2022	3,00€	5,00€	9,00€	24,00€
Rocca Maura, AOP Lirac Rouge 2021				24,00€
Rocca Maura, AOP Tavel Rosé 2021				24,00€

### Les rhums arrangés « fabriqués artisanalement à base de rhum agricole AOC Martinique »

Mandarine, Fruits rouges, Bois bandé, Vanille foudré, Epices, Cacao/Banane, Ananas/Passion, Kumquat, Agrumes, Gingembre.

Au verre 5cl : 5€

Bouteille 70cl : 59€