



La Carte
des menus

Côté chic

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29 €

Entrée/Plat/Dessert 39 €

Entrées

Noix de st Jacques Poêlé, au Monbazillac

Foie Gras de Canard Poêlé

Poire poché au Vin Blanc Moelleux

Plats

Carré d'Agneau Rôti

au Jus Corsé

Dos de Cabillaud Rôti au Four,

Risotto aux petits légumes et sa crème de Chorizo

Magret de Canard

Crème de cèpes

Côte de Veau sauce Foie Gras

(supplément 10 €)

Desserts *(à commander en début de repas)*

Assiette de fromages affinés AOC

Crèmeux Chocolat Caramel

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

Ananas rôti Crème Glacée Vanille

Côté Réunionnais

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29 €

Entrée/Plat/Dessert 39 €

Entrées

Assiette Créole :

4 Bouchons, 4 Samoussas et achards de légumes

Crabe farci

Poisson Mariné au Combawa

Plats

Cabri Massalé

(selon arrivage)

Canette à la Vanille

Cary de queues de Crevettes

Cary d'Agneau aux Légumes

Cary de Camarons

(supplément 10 €)

Desserts

Coupe de Sorbets Exotiques

(mangue, passion, citron vert, noix de coco)

Fondant Chocolat Noir Combawa

Coussinets aux Pommes

Tarte Mangue façon Castel

Côté Bistrot

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 19 €

Entrée/Plat/Dessert 24 €

Entrées

Foie Gras de Canard Mi Cuit Maison

chutney de saison (Supplément 2 €)

Velouté de butternut, émulsion au lard fumé et noisette torréfié

Hors d'œuvre du Moment **

Plats

Pièce de Bœuf Sauce au Poivre *

Suggestion du Jour **

Confit de Canard de la Maison PELEGRIS

Desserts

Café Gourmand

Pomme Tatin Façon Crumble

Douceur du Jour **

*Pommes de Terre Sautées à la Graisse de Canard ou Riz ou Ecrasée de Pomme de Terre

** Disponible le midi en semaine uniquement

Côté Bistrot Réunionnais

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 19 €

Entrée/Plat/Dessert 24 €

Entrées

Assiette créole

3 Bouchons, 3 Samoussas et achards de légumes

Gratin de Chouchou

Plats

Rougail Saucisses

Rougail Morue

Cary Volaille

Poulet au Coco

Desserts

Salade de fruits frais exotiques

Coupe de Sorbets Exotiques

(2 parfums au choix)

Samoussas au Chocolat Noir et Combawa

Boissons

Michel Couvreur « Clearach » (France)	10,00 €
Lagavulin (Ecosse)	12,00 €
Macallan « Amber » Sherry Oak (Ecosse)	12,00 €
Hibiki Japanese Harmony (Japon)	12,00 €

Bas Armagnac - 4 cl

Darroze 12 ans	8,00 €
Darroze 1988	11,00 €
Laubade 12 ans	8,00 €

Cognac - 4 cl

Fine de Cognac Hennessy	10,00 €
Frapin XO	19,00 €
Courvoisier XO	17,00 €

Rhum - 4 cl

Réunion Isautier arrangé	7,00 €
Madagascar Dzama Cuvée Noire Prestige	8,00 €
Martinique Raimonenq 2009 « Darroze »	14,00 €
Ron Zacapa-Solera 23 ans Guatemala	11,00 €
Réunion Savanna 12 ans « Darroze »	12,00 €

Boissons

Apéritifs

Anis - 4 cl	5,00 €
Muscat, Suze, Martini, Porto, Banylus - 5 cl	7,00 €
Pineau - 5 cl	7,00 €
Kir - 12 cl	6,30 €
Kir Royal - 12 cl	10,00 €
Coupe de Champagne - 12 cl	12,00 €
Vodka Grey Goose - 4 cl	10,00 €

Whiskey - 4 cl

Johnny Walker (Ecosse)	8,00 €
Oban (Ecosse)	10,00 €
Lagavulin (Ecosse)	12,00 €

Cocktails

Cocktail sans alcool	7,90 €
Américano	9,20 €
Cuba Libre	9,20 €
Ti Punch	9,20 €
Planteur	9,90 €
Gin Tonic	9,90 €

Boissons

Eaux Minérales

Abatilles plate ou gazeuse - 100 cl	3,90 €
Chateldon - 100 cl	5,20 €
Abatilles plate ou gazeuse - 50 cl	3,10 €

Sodas

Bière DODO bouteilles - 33 cl Ile de la réunion	5,20 €
Bière bouteille Heineken - 25 cl	4,70 €
Coca, Coca light, Orangina - 33 cl	4,50 €
Scheweppes - 25 cl	4,50 €
Jus de fruits - 20 cl	4,50 €
(orange, ananas, pomme, fraise, mangue, pêche, tomates)	
Jus de fruits pressés	5,20 €

Boissons

Nos Champagnes

Taittinger « cuvée prestige » Brut 75 cl	72 €
Tsarine « cuvée Premium » Brut 75 cl	80 €
Taittinger Rosé « cuvée prestige » Brut 75 cl	80 €
Ruinart Brut 75 cl	90 €
Taittinger Brut Magnum- 150 cl	135 €

Nos Boissons Chaudes

Café	2,90 €
Thé / Infusion / Thé Parfumé	4,00 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Café Crème	4,00 €

Nos Digestifs

Vodka - 4 cl

Grey Goose	10,00 €
Absolut	10,00 €

Whiskey - 4 cl

Johnny Walker (Ecosse)	8,00 €
Maker's Mark (USA)	9,00 €
Oban 14 ans (Ecosse)	10,00 €
Laphroaig Quater Cask (Ecosse)	10,00 €