

Koté Apéritifs

Coupe de Champagne - 12 cl.....	13€
Kir Royal - 12 cl.....	14€
Kir vin blanc ou rouge - 12 cl.....	8€
Ricard - 3 cl.....	5€
Martini blanc, rouge - 5 cl.....	5€
Campari - 5 cl.....	6€
Lillet blanc - 5 cl.....	6€
Porto blanc, rouge - 5 cl.....	5€
Suze - 5 cl.....	5€
Gin Hendrick's Tonic Fever Tree -20 cl.....	12€
Gin Mombassa Club Fever Tree -20 cl.....	12€
Vodka Grey Goose - 4 cl.....	10€
Vodka Absolut - 4 cl.....	8€
Tequila, Gin, Vodka - 4 cl.....	6€
Supplément accompagnement.....	2€

Johnnie Walker

• Red Label.....	6€
• Black Label 12 ans.....	9€
• Green Label 15 ans.....	10€
• Blue Label.....	24€
Nikka from the barrel.....	9€
Yoichi Single Malt.....	12€
Benchmark Old N°8, Bourbon.....	8€
Jack Daniel's Single Barrel.....	12€
Jameson.....	7€
Ballantine's.....	6€
Chivas 12 ans.....	9€
Chivas 18 ans.....	12€
Kavalan King Car.....	12€

Koté Cocktails

Sans alcool

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS - 20 cl.....	7€
Subtil mélange de fruits frais de saison	
LE VICTORIA - 20 cl.....	7€
Ananas frais, basilic, sirop de sucre de canne, citron, Ginger Ale	
LE MAMZEL - 20 cl.....	6€
Jus de goyave, jus de banane, jus de letchis, sirop de pêche	
VACOA - 20 cl.....	6€
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de raisin, sirop de coco	

Alcoolisé

ROYAL ILOHA - 20 cl.....	16€
Rhum arrangé vanille, letchis, champagne	
TEQUILA SUNRISE - 20 cl.....	8€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
PLANTEUR - 20 cl.....	9€
Rhum blanc, rhum ambré, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine, Angostura	

TI PUNCH - 10 cl.....	7€
Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne	
LE KREOL - 10 cl.....	8€
Rhum Vieux, citron vert, sirop de tamarin	
PUNCH COCO - 10 cl.....	7€
Rhum blanc, lait de coco, sirop de coco	
MAÏDO - 20 cl.....	9€
Rhum gingembre-mangue, Amaretto, jus de letchis, jus de passion	
CASCADE NIAGARA - 20 cl.....	9€
Rhum vieux, liqueur de vanille, liqueur de letchis, jus de raisin	
SUD SAUVAGE - 20 cl.....	9€
Rhum ambré, liqueur de banane, liqueur de fruits rouges, jus d'ananas	
PAS DE BELLECOMBE - 20 cl.....	9€
Rhum blanc, liqueur de goyavier, jus de banane, sirop d'orgeat	
Toute l'équipe du bar est à votre disposition pour la réalisation de vos cocktails préférés.	

Koté Entrées

Carpaccio de bœuf* au pesto et copeaux de parmesan	12€
4€ Le chou chou façon Iloha	12€
Brunoise de chou chou et espuma de gratin de chou chou	
Cocktail d'ananas et crevettes sauvages	15€
4€ Oeuf cuisson parfaite	16€
Carpaccio de betteraves, vinaigrette au vadouvan et caviar avruga	
Pâté créole au foie gras et légumes pickles	16€
Volaille, canard, porc, foie gras, pignons et cognac	
Tataki de thon mariné au balsamique	16€
Salade d'herbes au vinaigre de riz à la bonite séchée	
<i>À déguster avec un verre de Saké DASSAI 39 JUNMAI DAIGINJO 16% (12 cL). 9 €</i>	
4€ Salade de palmiste rouge.....	18€ / +5€*
Vinaigrette au vinaigre de canne	
Foie gras de canard cuit en terrine.....	18€ / +5€*
Confiture de tomates et dakatine	

Koté Enfant

1 plat + 1 dessert + 1 boisson (20cl) 16€

Plats au choix

Steack haché *
Nuggets de poulet *
Filet de poisson *
Burger *
Pâtes à la bolognaise
Pâtes à la carbonara

* Accompagnement : frites, riz ou pâtes

Desserts au choix

1 boule de glace
Salade de fruits frais
Yaourt

*Supplément en demi-pension et formule détente

Origine de la viande: * France / ** Australie

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS


Nous tenons à votre disposition, à l'accueil du restaurant, une carte précisant la présence d'allergènes dans nos plats.

K

Koté Poissons

Retour de pêche à la plancha, sauce vierge	21€
Camérons entiers à la plancha	25€
 Dos de saumon Ora King	26€
Viennoise de pignons, sauce curry, coco, passion	
Légine façon fish and chips	26€
Panure aux amandes, chips au beurre d'ail	
Duo de l'Océan Indien	30€ / +4€*
Coquilles Saint-Jacques snackées	30€ / +4€*
Condiment tamarin, coco, cacahuètes, caloupilé	
Homard entier	48€ / +20€*
Bisque à la cardamome verte	

Koté Viandes

Carpaccio de bœuf * au pesto et copeaux de parmesan	20€
Frites maison et salade	
Souris d'agneau braisée au Garam Masala	25€
Boulgour aux amandes et datte farcie au citron confit	
Magret de canard entier, jus aux morilles	26€
Pluma ibérique, crème au Jack Daniel's	26€
Burger de canard au foie gras	28€
Oignons confits, cheddar, tomates, jus de canard, frites maison et salade	
Entrecôte Black Angus **, sauce au poivre	29€
Frites maison et salade	
Filet de bœuf Black Angus ** façon Rossini	38€ / +12€*
Toast de pain, foie gras poêlé, jus de viande	
Surf & Turf	46€ / +20€*
Filet de bœuf Black Angus ** grillé et homard rôti, jus de viande	
 Assiette végétarienne	16€

Koté Caris

Rougail saucisses	16€
Cari poulet	17€
Civet zourite	18€
Cari camérons au combava	19€

Nos caris sont accompagnés de riz, grains et rougail

*Supplément en demi-pension et formule détente.

Origine de la viande: * France / ** Australie

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS

K

Koté Desserts

Crème brûlée à la vanille	10€
Ile flottante, crème anglaise à la vanille	10€
Moelleux au chocolat Valrhona, glace à la vanille	12€
<i>(Attente de 10 minutes)</i>	
Profiterole enrobée au chocolat et à la cacahuète, glace cacahuète, sauce chocolat	12€
Mille-feuille	12€
Crème légère à la vanille, glace au pop-corn	
Baba au rhum vieux ambré	12€
Café ou thé Gourmand	13€
Champagne Gourmand	20€ / +5€*
Tartare de fruits frais, sorbet hibiscus Karkadé	13€
La pomme, sorbet à la bière Dodo	14€
Financier coco, mousse au chocolat blanc et citron vert, compotée de pomme et gelée de pomme	



Demandez notre carte des glaces

Formule Détente

Accès à la piscine principale de 10h00 à 18h00.
Prêt de serviette de bain.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert et 1 cocktail de fruits frais	45€
Entrée + Plat + Dessert et 1 cocktail de fruits frais	52€
Formule Détente Enfant	30€

Les eaux

Australine - 1L	3€
Cilaos - 75cl	4€

L'Eau d'Iloha

Servie plate ou pétillante, découvrez l'eau micro-filtrée d'Iloha ! Une eau de qualité mise en bouteille sur place, pour un impact environnemental réduit.

L'Eau d'Iloha plate - 75cl	1,50€
L'Eau d'Iloha pétillante - 75cl	2€

Pour finir votre repas

BOISSONS CHAUDES

Café ou café américain	2,50€
Décaféiné	3€
Double café	4€
Thés	4€
Infusions	4€
Cappucino	4,50€
Café Latte	5€
Chocolat chaud	4€
Irish Coffee au Jameson	10€
French Coffee	10€
Créole Coffee	10€
Supplément lait	0,50€

DIGESTIFS - 4cl

Bas-Armagnac	
Château Bordeneuve Trois Etoiles	9€
Calvados	
Christian Drouin Sélection AOC	8€
Cognac Leyrat Assemblage N°1	10€
Get 27	7€
Get 31	7€
Bailey's	6€
Limoncello	6€
Drambuie	10€

St Germain	9€
Midori	8€
Sambuca	6€
Eau de vie de mirabelle ou Poire	8€
Manzana Verde	7€

RHUMS - 4cl

Rhum arrangé	5€
Savanna	
3 ans	6€
5 ans	7€
7 ans	8€
10 ans	10€
Single Cask Grand Arôme	
• fini en fût de porto 10 ans	12€
• fini en fût de calvados 11 ans	12€
Single Cask Traditionnel	
• fini en fût de xérès 14 ans	12€

Havana

3 ans	8€
7 ans	10€
Especial	9€
Abelha Silver Organic (Cachaça Bio)	8€
Neisson 3ème millénaire	14€



Votre plat est délicieux mais vous n'avez plus faim ? Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Pensez au Gourmet Bag !

Nous vous proposons le service Gourmet Bag pour vous permettre d'emporter chez vous le repas et/ou la boisson que vous n'avez pas terminés. Nous contribuons ainsi à la limitation du gaspillage alimentaire. N'hésitez pas à le demander !