

## Entrées

	ENTRÉE / PLAT
<b>SALADE OCÉANE</b> <i>Camarons, poisson fumé, citron, gingembre rose, pignons</i>	12 € / 17 €
<b>COCKTAIL D'ANANAS VICTORIA ET CREVETTES</b>	13 €
<b>SALADE DE PÂTES AU JAMBON CRU</b> <i>Tomate, pignons, pesto, parmesan, huile d'olive</i>	12 € / 17 €
<b>SALADE CAPRESE</b> <i>Tomate, mozzarella di buffala, pesto</i>	14 €
 <b>SALADE DE PALMISTE ROUGE</b> <i>Vinaigrette au vinaigre de canne</i>	18 € supp DP +5€
<b>CARPACCIO DE BŒUF*, PESTO, PIGNONS, PARMESAN</b>	12 € / 19 €
<b>MONT BÉBOUR (CAMEMBERT LOCAL) RÔTI, COMPOTÉE D'OIGNONS</b>	12 €

---

## Pasta

<b>BOLOGNAISE</b>	16 €
<b>CARBONARA</b>	16 €
<b>ALL' ARRABBIATA</b>	16 €
<b>AL FUNGHI</b>	17 €

---

## Burgers

<b>B-BURGER</b> <i>Boeuf*, bacon, salade verte, tomate, compotée d'oignons, cornichons, fromage</i>	19 €
<b>FISH BURGER</b> <i>Steak de poisson grillé, salade verte, tomate, fromage, sauce vierge</i>	19 €
<b>BURGER DE CANARD</b> <i>Compotée d'oignons, tomate, fromage</i>	22€
<b>ILOHA BURGER</b> <i>Boeuf*, foie gras poêlé, salade verte, tomate, fromage, compotée d'oignons, cornichons</i>	25 € supp DP +3€

## Plats

<b>RETOUR DE PÊCHE À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE</b>	<b>21 €</b>
<b>BROCHETTE DE LÉGINE ET CAMARONS</b>	<b>25 €</b> supp DP +3€
<b>ÉCHINE DE PORC FAÇON SARCIVE</b>	<b>22 €</b>
<b>BAVETTE BLACK ANGUS ** GRILLÉE, ÉCHALOTES CONFITES</b>	<b>22 €</b>
<b>ESCALOPE DE VEAU MILANAISE, CRÈME À L'AMARETTO</b>	<b>25 €</b> supp DP +3€
<b>SALADE LANDAISE</b> <i>Salade, gésiers de canard Rougié, magret de canard fumé Rougié, escalope de foie gras poêlée Rougié, pignons de pin, tomates</i>	<b>22 €</b>

---

## Pizzas

<b>MARGHERITA</b> <i>Tomate, mozzarella, basilic, olives, origan</i>	<b>13 €</b>
<b>DI CAPRA</b> <i>Crème fraîche, mozzarella, oignons confits, chèvre, pommes, magret fumé, miel</i>	<b>17 €</b>
<b>REINE</b> <i>Tomate, mozzarella, épaule, champignons frais, origan</i>	<b>15 €</b>
<b>CRÉOLE</b> <i>Tomate, mozzarella, gros piments, saucisses fumées, oignons, origan</i>	<b>16 €</b>
<b>ITALIENNE</b> <i>Tomate, roquette, jambon Serrano, parmesan, huile d'olive</i>	<b>18 €</b>
<b>VÉGÉTARIENNE</b> <i>Tomate, mozzarella, légumes grillés, pesto</i>	<b>15 €</b>
<b>DEL MARE</b> <i>Tomate, mozzarella, poisson, calamars marinés, camarons sautés, pesto, citron, origan</i>	<b>18 €</b>
<b>DOLCE VITA</b> <i>Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, champignons frais, origan</i>	<b>16 €</b>
<b>MAÏDO</b> <i>Tomate, mozzarella, lardons, Piton Maïdo, pommes de terre</i>	<b>16 €</b>
<b>Ingrédients supplémentaires</b> <i>Oeuf, chorizo, jambon, champignons, ...</i>	<b>1,50 €</b>

PRIX NET TTC \_ SERVICE COMPRIS

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

Origine de la viande: \* France / \*\* Irlande

## Deserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	10 €
PANNA COTTA AU NUTELLA	10 €
TIRAMISU	10 €
ENTREMET BANANE COCO	11 €
<i>Biscuit croustillant, compotée de banane et mousse coco</i>	
MÉLI-MÉLO DE FRUITS	12 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	10 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	13 € sup DP +3€

---

## Menu Enfant

16 €

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

### Plat au choix

Pizza Margherita, Pâtes bolognaise, Pâtes carbonara, Burger \*,  
Filet de poisson \*, Nuggets de poulet \*

### Dessert au choix

1 boule de glace, Salade de fruits frais, Yaourt

\* *Accompagné de frites fraîches et/ou salade et/ou légumes*

---

## Les eaux

Australine - 1L	3 €
Cilaos - 75cl	4 €
L'Eau d'Iloha plate - 75cl	1,50 €
L'Eau d'Iloha pétillante - 75cl	2 €

**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.



**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 !