

À partager...ou pas

ASSIETTE CRÉOLE 21€
10 samoussas, 6 bonbons piments, 4 beignets de songe aux crevettes

ŒUF BIO MIMOSA 12€

SALADE DE LENTILLES AU MIEL 19€
Moutarde et vinaigre de xérès, tataki de thon (selon arrivage), vinaigrette, tomates, olives, câpres

SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA DI BUFALA 16€
Vinaigrette aux herbes

CASSOLETTE DE CAMARONS AU CHORIZO 20€

ZOURITE GRILLÉ 21€
Achards de légumes et aubergine rôtie au thym

POISSON CROUSTILLANT MARINÉ AU GINGEMBRE-MANGUE 22€
Rougail tomate et cotomili

POULET CROUSTILLANT 18€
Sauce barbecue au vinaigre de canne

MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, SOJA ET SÉSAME 22€

BAVETTE DE BŒUF À LA PLANCHA 25€
Salade de roquette, tomates cerises et parmesan

GARNITURES 5€
*Assiette de pommes de terre sautées et persillées
Assiette de salade, tomates cerises, croûtons
Assiette de légumes
Riz au curcuma*

Prix nets ttc - Service compris

Tous nos plats sont faits maison, hors glaces artisanales et purées de fruits.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Notre équipe est à votre écoute pour tout renseignement.

Origine des viandes : Boeuf (Irlande) / Canard (France) / Poulet (Allemagne)

Pizzas

MARGARITA	13€
<i>Tomates, mozzarella, olives, basilic</i>	
CRÉOLE	16€
<i>Tomates, mozzarella, saucisse, gros piments</i>	
REINE	16€
<i>Tomates, mozzarella, champignons frais, jambon blanc</i>	
VÉGÉ	15€
<i>Tomates et légumes du moment</i>	
ZOURITE	18€
<i>Tomates, zourite grillé, olives, rougail citron, roquette</i>	
BURRATA	19€
<i>Tomates, olives, basilic, burrata</i>	
RACLETTE	17€
<i>Crème, fromage « Piton Maido », pomme de terre sautées, jambon cru</i>	
ITALIENNE	20€
<i>Tomates, roquette, parmesan, tomates cerises, pistaches, jambon cru</i>	
PISSALADIÈRE	16€
<i>Oignons confits, anchois, tomates cerises, olives</i>	

Deserts

CONCORDE	10€
<i>Mousse au chocolat, meringue au chocolat</i>	
COMME UN TIRAMISU	10€
<i>Biscuit au café, crème mascarpone amaretto, cacao</i>	
TARTARE DE FRUITS FRAIS	10€
<i>Gelée au fruit de la passion</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	10€
RIZ AU LAIT	10€
<i>Vanille et caramel</i>	
CAFÉ GOURMAND	13€
CHAMPAGNE GOURMAND	22€ / +6€*

* Supplément en demi-pension

Prix nets ttc - Service compris