



La Carte

Bistronomie



Menu Bistronomie de avril 2025

Entrées

MANGO & FOIE GRAS

22,00 €

Foie gras poêlé, coulis mangue, paprika fumé, chutney de mangue & brioche snackée

SAINT-JACQUES QUI BOUDENT

18,00 €

Saint-Jacques snackées, velouté de boudin noir antillais, champignons poêlés & brunoise de Granny smith

GWADA SHRIMP

17,00 €

Crème d'avocat, crevettes grises snackées marinées aux épices caramel de Guadeloupe, sauce tomate à la mangue, combava & épices

Plats

DÉTOUR PAR LA RÉUNION

28,00 €

Rougail de saucisse, sauce tomate & oignon fondant, zestes de combava, saucisse fumée, chorizo grillé, pommes grenailles rôties, huile fumée & pickles d'oignon rouge

KINGSTON

27,00 €

Jerk chicken, purée de patate douce au lait de coco, haricot rouge grillé & lardons, condiment mangue, ananas & avocat, mayonnaise aux épices jerk & chips de patate douce

MON ADOLESCENCE EN MIEUX

32,00 €

Crevettes grises & petites seiches snackées, curry au lait de coco, pommes grenailles rôties, carottes colorées, huile de langoustine à la truffe & citron caviar

ESCOVITCH FISH

29,00 €

Filet de bar grillé mariné façon jerk, bananes plantains & patates douces rôties, compotée d'oignons & carottes façon jerk & pickles d'ananas

KING OYSTER

24,00 €

Purée de patate douce au lait de coco, steak de champignon king oyster, pommes grenailles au curry, sauce verte, pousse d'épinard & chips de patate douce

Desserts

PAVLOVA EXOTIQUE

12,00 €

Meringue française, crème montée mascarpone à la vanille de Guadeloupe, coulis mangue, brunoise de mangue au citron vert, fruits de la passion & ananas

MON ÎLE CACAHUËTE

12,00 €

Île flottante, crème anglaise à la cacahuète, blancs d'œuf poché, coulis à la cacahuète & chouchou

SOUVENIR DE LA RÉUNION

12,00 €

Gâteau à la patate douce, cannelle, vanille de Guadeloupe, muscade & zestes de citron vert, crème montée au safran, tuile croustillante, ananas & grenade

TIRAMISU MANGUE COCO

12,00 €

Biscuit boudoir, lait de coco, crème montée au mascarpone, cannelle & muscade, mangue, noix de coco râpée & coulis mangue

Formules

MENU CLASSIQUE

48,00 €

Entrée, plat & dessert au choix

MENU & ACCORDS METS & COCKTAILS

70,00 €

Entrée, plat, dessert & 3 cocktails. Servi avec le menu coups de cœur uniquement. (voir menu coup de cœur)

MENU & ACCORDS METS & VINS

66,00 €

Entrée, plat, dessert & 3 verres de vin. Servi avec le menu coups de cœur uniquement. (voir menu coup de cœur)

Enfant

Poulet mariné, patate douce & pommes grenailles rôties

12,00 €

Le chocolate version enfant

6,00 €

Privatisation



Comme à la maison ou presque... Repas en famille, entre amis ou professionnels, quel que soit votre événement, nos espaces de restauration peuvent être privatisés.

Salle

De 10 à 40 personnes En formule buffet, cocktail ou assortiment de la carte, vous pouvez privatiser l'ensemble de la salle pour vos événements privés ou professionnels. La prestation inclut la mise en place de la salle, le service, le débarrassage et le nettoyage. Prix sur devis uniquement.

Terrasse

De 20 à 42 personnes pour un repas assis Si vous faites le choix d'un repas assis, la privatisation de notre terrasse peut se faire jusqu'à 42 personnes (voire 53 avec l'espace lounge).

De 20 à 80 personnes pour un repas debout Pour un buffet ou un cocktail dînatoire, nous pouvons accueillir jusqu'à 80 personnes sur notre terrasse estivale.

Pour toute demande de devis ou d'informations supplémentaires, n'hésitez pas à nous envoyer un mail.

Brasero



Les beaux jours arrivent. ☀ Du 09/05/2025 au 27/09/2025 venez profiter de notre terrasse ombragée pour apprécier des Afterworks et dîners animés tout l'été.

Sous formes de tapas et plats à partager cuits sur braséro, venez voyager le temps d'une soirée avec notre carte inspirée des cuisines du monde. 🌍 N'oubliez pas votre cocktail ou mocktail 🍹 pour savourer pleinement ce moment, la carte évoluera régulièrement!

Horaires : Du Mercredi au Samedi de 18h30 à 21h / Le Dimanche de 12h à 13h30

Plats à partager froids

Panzanella

tomates cerises, concombre, croûtons de pain, dès de mozzarella fior di latte & basilic

11,00 €

Burrata

tomates anciennes, burrata, vinaigrette aux framboises, crumble salé & brisures de framboises

12,00 €

Ceviche

saumon, dès de mangue & zestes de citron combava, crème d'avocat, lèche de tigre & pousses de coriandre

14,00 €

Accompagnements Froids

Salade de saison & fêta

4,00 €

Focaccia & huile épicée

4,00 €

Accompagnements au braisero

Asperges rôties, sauce teriyaki, sésame & cébette	4,50 €	Bananes plantain rôties, fêta, paprika & cébette	4,00 €
Pommes de terre grenaille, sauce moutarde & cébette	4,00 €	Patate douce, sauce cheddar, oignons frits & cébette	4,00 €

Tapas au braisero

Jerk chicken burger	12,00 €	Spicy shrimp roll	13,00 €
bun brioché, cuisse de poulet fermier désossée marinée façon jerk chicken cuite à basse température puis grillée sur brasero, cheddar rouge, ketchup de mangue épicé, oignons frits & coleslaw		pain à hot dog brioché snacké, crevettes aux épices, sauce cream cheese & sriracha, supremes d'orange, ciboulette & zestes de citron jaune	
Chicken & pita	12,00 €	Grilled cheese sandwich	9,50 €
pain pita à l'ail & au persil, poulet grillé à l'ail, sauce yaourt & sésame, légumes fraîcheur & fêta		pain de mie grillé, pastrami de boeuf, champignons, cheddar mûré aux oignons caramélisés & sauce moutarde	
Polpo	15,00 €		
poulpe grillé à l'ail, pommes de terre grenaille, tomates cerises, tomates séchées, olives, câpres & persil frais haché			

Desserts

Hot cookie!	8,00 €	Fraîcheur de fraises	8,00 €
cookie chaud aux cacahuètes, coulis caramel au beurre salé & sorbet coco		fraises, chantilly mascarpone au basilic, crumble, lemon curd basilic & jus de fraise	
Pain perdu	8,00 €		
brioche perdue, crème coco, fruits exotique à la vanille & coulis passion			

