

§§§§§

*La Cheffe*

***Sandrine BEAUTIN***

*et son équipe*

*vous proposent*

§§§§§

---

Tous nos tarifs sont affichés en TTC service compris

---

## NOS ENTRÉES

Assiette Créole (accras, Boudins, crudités) **10 €**

§§§§§

Velouté de giraumon aux crevettes, écume d'échalottes **10 €**

§§§§§

Tourte au jambon de Noël **12 €**

§§§§§

Terrine de poisson fumé et sa chantilly d'herbes **13 €**

§§§§§

Ceviche de Thon rouge et ses tagliatelles de concombres **17 €**

§§§§§

Terrine de Foie Gras au rhum vieux Maison,  
chutney d'ananas et sa brioche **18 €**

---

Tous nos tarifs sont affichés en TTC service compris

---

## NOS PLATS

Parmentier de dorade du Chef **16 €**

§§§§§

Pêche du jour en fonction de l'arrivage **18 €**

§§§§§

Queues de Ouassous flambées au rhum vieux avec son Risotto orzo **20 €**

§§§§§

Souris d'agneau et son jus purée de châtaignes **21 €**

§§§§§

Entrecôte de bœuf avec sa mousseline d'ignames, sauce au choix **25 €**

§§§§§

Magret de canard tomate rôtie gratin d'ignames jaunes **25 €**

§§§§§

Langouste à la plancha, sauce au choix accompagnement au choix **50 €**

§§§§§

*Sauce au choix : beurre blanc, poivre, créole, roquefort, groseilles pays*

§§§§§

« Ti Moun » steak ou poisson du jour pané  
accompagné de frites ou purée maison **11 €**

---

Tous nos tarifs sont affichés en TTC service compris

---

## NOS DESSERTS

Rubik's Fruit, sirop à la citronnelle **5 €**

§§§§§

Tiramichou au Café **7 €**

§§§§§

Coupe de glace **9 €**

§§§§§

Moelleux Chocolat **10 €**

§§§§§

Bûche au chocolat et praliné **10 €**

§§§§§

Bûche tourbillon mystère « Gwozèy péyi » **10 €**

§§§§§

Fondant Pistache, sorbet fraise **12€**

---

Tous nos tarifs sont affichés en TTC service compris

---