L'Authenticité Créole

Entrée
Assiette traditionnelle Créole

- 6 Tapas
  (2 Samoussas, 2 acras, 2 bouchons) et achard de légumes — 7,00€

ou

- Assortiments de charcuteries Créoles maison et achard de légumes
  (Terrine pimentée, boudin Créole, fromage de tête) et achard de légumes — 7,00€

ou

- Gratin de chouchou
  (Chayotte, christophine) — 7,00€

Plats

- Rougail de saucisses Créole maison — 15,00€
- Carry ou Massalé de poulet — 15,00€
- Cabri massalé — 15,00€

Accompagnement : riz nature, grains (haricots), sauce pimentée

Dessert

- Gateau de patate douce (vanille bourbon, rhum) — 5,00€
- Flan de coco (Maison) — 5,00€
- Salade de fruits exotiques — 5,00€

Nos formules

- Plat seul — 15,00€
- Formule : Entrée + Plat ou Plat + Dessert — 19,00€
- Formule : Entrée + Plat + Dessert — 22,00€
- Grande assiette exotique
  (10 tapas + achard de légumes + beignet aubergine) — 12,00€
- Suggestions du chef (Nous consulter) — 17,00€

L'Authenticité Créole

Menu Végétarien 22€

Entrée

2 Samoussas végétariens

1 Beignet d'aubergine au Colombo

Achards de légumes

Plat

Colombo de légumes

(Carottes, pomme de terre, aubergine, courgette, haricot vert, chouchou)

Riz nature

Dessert

Gâteau de patate douce

ou

Fruits frais exotiques

ou

Flan au coco