









Menu Été  
2022/2023

## A PARTAGER

 Samoussas d'achard de palmiste et sa sauce tomate au parfum de thé	225.00
 Pique d'artichaut confit croustillant, crème de pistache locale	260.00
Croustade de salade de calamar aux zestes de limon	180.00
Pique de poulet yakitori & sésame blanc & sa sauce	215.00
Pique de crevette grillée au paprika, sauce aurore	395.00
Le <<mix platter>> apéro pour 6 personnes (30 pièces)	1,200.00

## ENTRÉES

Gratin de crabe	590.00
Calamar croustillant, sauce tartare	440.00
 Médallions de palmiste braisé, sauce hollandaise	865.00
Soufflé de palmiste et de crevettes en sauce rouge façon Potinière since 1968	935.00
Ourite confite au combava grillée, salade de papaye verte, ananas & cotomili	415.00
Ceviche de thon au lait de coco & framboise (poivrons, gram, patate douce)	315.00
Tataki de saumon, salade de lentilles	355.00
Cocktail de crevettes revisité aux pamplemousses, sauce au cocktail	350.00
Duo de carpaccio - thon, citron vert et tomates séchées & babonne, passion	450.00
 Salade de palmiste & vinaigrette à l'huile de combava	680.00
 Gaspacho de poivrons rouges, concombre tomate & vin blanc	250.00
Magret de canard séché, polenta croquante panée au parmesan, poêlée de champignons et pesto de feuilles de capucines	645.00

 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**



## **PLATS VEGETARIENS**


Crêpe aux champignons & crème d'épinards gratinée	350.00
Aubergines à la créole, pesto de feuilles de capucines, mozzarella & roquette	315.00
Poke bowl - Tagliatelles de riz, polenta croquante, carottes, avocat, pistaches, betterave rôtie, sésame noir et sauce tahini	420.00
Ravioli à la tomate séchée, butternut fumé, concassées de tomates & basilic	615.00
Curry de jacques & patate douce au lait de coco et à la citronnelle	570.00
Steak de butternut au vinaigre de canne, carottes glacées, brocoli & quinoa	535.00

## **SUPPLEMENTS**

Crevettes 240.00 - Poulet 120.00 - Lardons 155.00

## **PLATS MAURICIENS**


Curry de poulet et crevettes	760.00
Dry curry de bœuf	470.00
Curry d'ourite et papaye verte	615.00
Rougaille de saucisses de La Chamaréloise & boucané	720.00




## **PLATS**

Soufflé de palmiste et de crevettes en sauce rouge façon Potinière since 1968	1,315.00
Tagliatelles de grosses crevettes, chorizo & poivrons, parmesan	695.00
Pintade au champagne	845.00
Canetons aux olives	985.00
Souris d'agneau longue cuisson, légumes rôtis aux épices douces	1,375.00
Longe de veau grillée, bok choy braisé, crème de maïs doux, poêlée de pleurottes	780.00
Cuisse de poulet confite 8hrs à l'ananas, betterave marinée au mirin, gnocchis frits, pesto de feuilles de capucines, poêlée de champignons & sauce au thym	715.00
Mi-cuit de thon au sésame, crème de wasabi, carottes glacées à l'orange & brocoli	650.00
Filet de poisson grillé, beurre de crustacés	965.00
Filet de bœuf (250g) grillé, sauce au choix*	1,500.00
*Poivre   Créole   Béarnaise   Champignons   Gorgonzola	
Brochettes de crevettes & calamar grillés, riz à l'espagnole, salade & pistaches grillées, sauce créole	630.00
Côte de porc laquée au gingembre longue cuisson & sa sauce	730.00

## **SALADES**




Poulet au paprika, feta, oignons grillés, tomates rôties au miel & patate douce	460.00
 Polenta au parmesan, feta, oignons grillés, tomates rôties au miel & patate douce	460.00


 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**

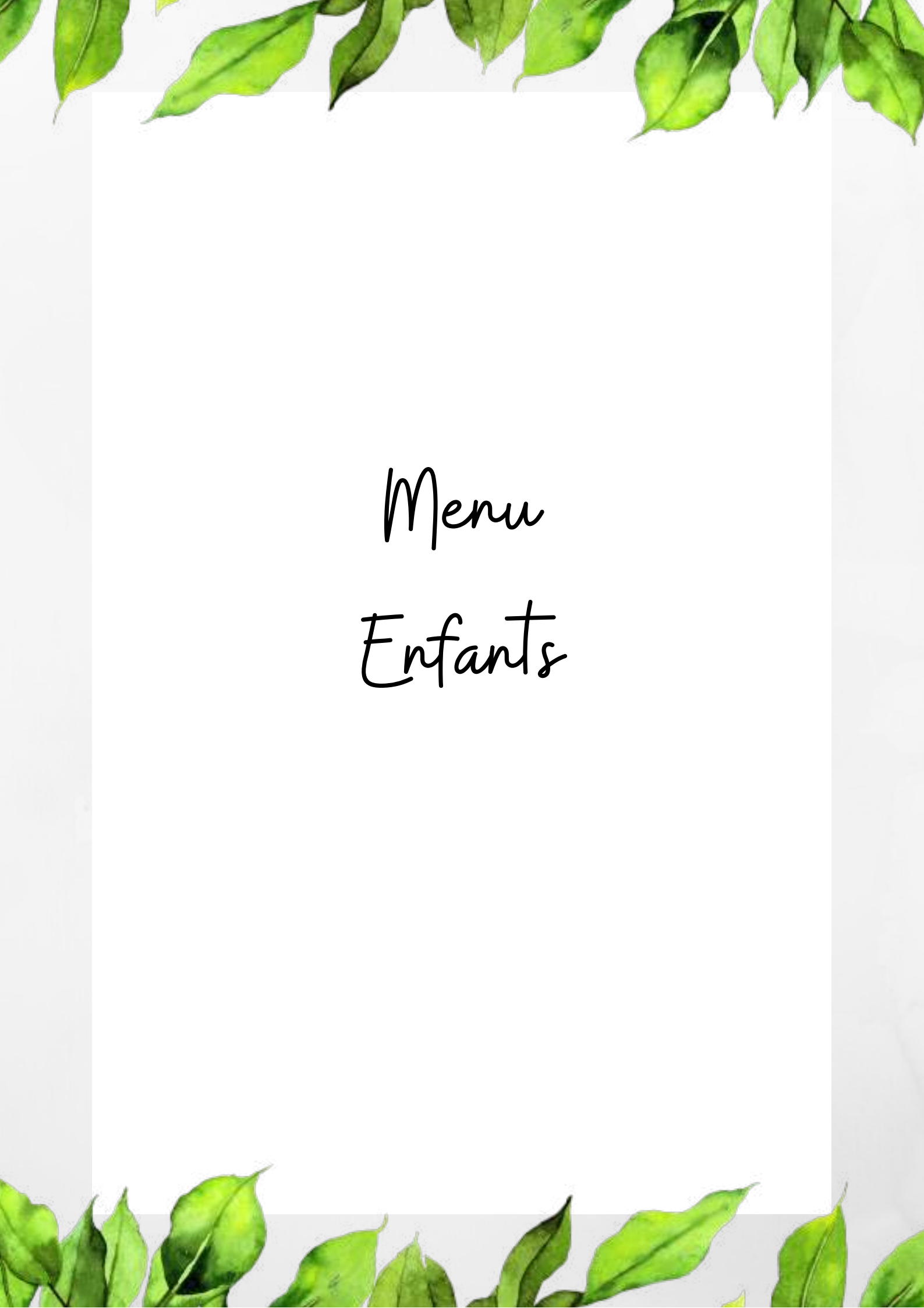
## **SUPPLEMENT D'ACCOMPAGNEMENT**

Riz   Purée de pomme de terre	70.00
Légumes poêlés   Salade maison   Pâtes aux herbes fraîches   Frites	135.00
Purée d'arouille & cresson   Butternut caramélisés au miel, graines de courges	135.00
Poêlée de pomme de terre, poire et champignons forestiers	135.00

## **DESSERTS**

Le classique - Bougrement bon & crème anglaise à la vanille	200.00
Crème brûlée à la vanille	200.00
Café Gourmand - bougrement bon, crème brûlée & samoussa de patate douce	250.00
 Confit de papaye et ses samoussas au confit de papaye, glace à la vanille	250.00
Glace maison aux pruneaux & amandes concassées à l'armagnac	275.00
 Banane rôtie dans sa peau, jus miellé au citron, pistaches grillées, sauce caramel beurre salé	200.00
 Sorbet au melon d'eau	180.00
Soufflé glacé au coco dans sa tuile & sa compote de coco	200.00
Brownie trifle (crumble, crème fouettée, mousse au chocolat, brownie)	200.00
Meringues, chantilly aux amandes concassées, mangue et fruit de la passion	180.00
Tiramisu façon Potinière	200.00

 Végétarien - peut contenir des œufs et du lait - **TVA Incluse**



# Menu Enfants



## **PLATS**

Poisson pané	265.00
Pilon de volaille façon BBQ	265.00
Pâte au fromage	265.00
Omelette au fromage	265.00

## **ACCOMPAGNEMENTS**

Frites
Purée de pomme de terre
Pâte
Salade

## **DESSERTS**

Bougrement bon et crème à la vanille	200.00
Crêpe - Nutella & Chantilly	200.00
Glace à la vanille, sauce au caramel beurre salé	175.00

***Nos prix incluent la TVA***

