

MENU ORIENTAL

entrées froides

- Samoussa au thon 4€
- Samoussa à la viande 4€
- Samoussa aux légumes 3€
- Salade orientale 4€
(tomates, poivrons, olives oignons)

entrées chaudes

- Chorba 6€
- Harira 6€

Tajines

- Poulet aux abricots, pommes, amandes 13€
Semoule fine, pomme de terre, haricots verts
- Lapin aux pruneaux et oignons 14€
Semoule fine, pomme de terre, haricots verts
- Agneau aux olives et oignons 14€
Semoule fine, pomme de terre, haricots verts
- Couscous royal 16€
Merguez, brochette, agneau, poulet.
Semoule fine, pomme de terre, haricots verts

Dessert

- Cornes de gazelle / salade d'orange 4€

MENU ANTILLAIS

entrées

- Salade Mangue crevettes 6€
- Salade avocat crevettes 6€
- Accras de Morue 4€
- Chiquetaille de morue et avocat 4€

Plats

- Poulet au lait de coco 11€
Riz pilaf, légumes de saison
- Gigot d'agneau et son gratin d'igname 15€
Riz pilaf, légumes de saison
- Colombo d'agneau 13€
Riz pilaf, légumes de saison
- Colombo de poulet 11€
Riz pilaf, légumes de saison

Dessert

- Flan coco 4€
- Mont blanc 4€

MENU TRADITIONNEL

entrées froides

- Foie gras maison 9€
- Salade de mesclun aux fruits de saison 6€
- Verrine au saumon guacamole et surimi 4€
- Terrine au deux poissons 7€

entrées chaudes

- Soupe aux légumes de saison 5€
- Soupe Provençale 5€
- Soupe aux pois cassés 5€
- Soupe de lentilles 5€

Plats

- Cassoulet Maison 12€
- Boeuf en daube aux carottes 10€
Légumes de saison, riz pilaf, gratin dauphinois
- Brochettes de poulet/canard et boeuf 10€
Légumes de saison, riz pilaf, gratin dauphinois
- Feuilleté de rouget (crème de whisky) 10€
- Choucroute traditionnelle 12€
- Choucroute de la mer 14€
- Oeuf cocotte, tagliatelle 8€
- Blanquette de veau à l'ancienne 12€

Dessert

- Tarte fine aux pommes 3€
- Tarte aux fraises 4€
- Omelette Norvegienne 3€
- Moelleux au chocolat 5€
- Tiramisu 5€

Boissons comprises (eau plate, eau gazeuse)