



## Les Entrées

*The Starters*

Tapioca aux agrumes, duo de St Jacques et camarons rôtis au beurre, 19.00  
émulsion fruitée et sa tuile à l'encre de seiche

Citrus Tapioca, St Jacques duo and local king prawns roasted with butter fruited, emulsion and its cuttlefish ink biscuit

Effeillé de palmiste et son croquant mariné au combava 19.00

Salad of fresh palm and crunchy marinated with kaffir lime

Foie gras mi-cuit et sa crème brûlée, marmelade d'ananas Victoria, 23.00  
croustillant de pain d'épices et brioche truffée

Half-cooked foie gras and crème brûlée, Victoria pineapple marmalade,  
crispy gingerbread and truffle brioche

Morue grillée à la flamme et son crémeux de sosso maïs, 17.00

Tartare de tomates au combava

Cod grilled with flame and creamy sosso corn, tomato tartar with kaffir lime

Tarte fine de légumes péi 16.00

Thin pie with local vegetables and it egg

Entrée au choix sur le menu concorde 16.00

Starter of your choice on our Concorde menu

*Prix nets TTC*

*Net prices, all taxes included*



## **Nos Grandes Salades**

Salads

### **Salade du sud ouest et chèvre chaud**

Magret fumé, gésiers confits, pomme rôtie, foie gras mi-cuit, pignons de pin, 19.00

Pomme de terre, toast de chèvre aux champignons

Smoked duck breast, candied gizzards, roasted apple, semi-cooked foie gras, pine nuts, Potato, mushroom goat toast

### **Salade Pina**

Camérons panés au coco, thon cru, poivrons, ananas, lait de coco, 18.00

Concombre, salade et coco râpé

Coconut breadcrumbs, raw tuna, peppers, pineapple, coconut milk, Cucumber, salad and grated coconut

*Prix nets TTC*

*Net prices, all taxes included*



## Les Plats

Légine rôtie et sa fricassée de champignons, 28.00

Crème de roquette et purée de pomme de terre

Roasted toothfish and mushrooms fricassee, aragula cream and mashed potatoes

Tartare de poissons du jour 23.00

Fishes tartar of the day

Poisson mariné aux agrumes grillés, 26.00

pop choy braisé et chou chou cuisinés à la créole, vierges de légumes

Marinated fish with grilled citrus fruits, braised pop choy and chayote cooked in Creole, virgins of vegetables

Demi magret laqué à la fève de tonka, sauce sangria 23.00

hachis de canard confit aux champignons,

pommes grenailles rôties ail et fines herbes

Peking half duck breast with tonka bean, sangria sauce? minced duck candied in mushrooms, roasted garlic potatoes and herbs

Carré d'agneau cuit au beurre de caloupilé 29.00

et son riso de citrouille à l'orientale

Rack of lamb cooked in caloupile butter, oriental style, pumkin, riso

Pièce du boucher grillée, béarnaise maison, 29.00

dauphinois de patates douces, salade de jeunes pousses

Grilled butcher's piece, homemade bearnaise, dauphinois of sweet potato, young salad shoots

Suprême de volaille rôti, jus de cuisson 23.00

caviar d'aubergines au combava, mini légumes glacés

Roasted chicken supreme, cooking juice, eggplant caviar with kaffir lime, mini glazed vegetables

Plat menu Concorde 24.00

Main dish of your choice on our Concorde menu

*Prix nets TTC*

*Net prices, all taxes included*



## Les Caris

Réunionese dishes

Cari camarons au combava 23.00

Tigereraws cari with combava

Cari poulet au cœur de palmiste 19.00

Chicken cari with palm heart

**(Les caris sont servis avec riz grains et rougails)**

**(All caris are served with rice, beans and rougails)**

## Plat végétarien

Vegetarian dishes

Crèmeux de langues d'oiseaux, façon risotto, aux champignons 19.00

Creamy bird tongues, risotto style, with mushrooms

## Menu Enfant - 12 ans

*Children menu*

**19.00**

Goujonnettes de poulet ou de poisson, frites et salade

Chicken or fish goujonnette, french fries and salad.

Coupe de glace (2 boules)

*Goblet of ice cream*

*Prix nets TTC*

*Net prices, all taxes included*



## Les Desserts

*The desserts*

Dôme aux deux chocolats 12.00

Dome with two chocolates

Tulipe d'amandes et ses textures de racines, 10.00

Nougat glacé au rhum

Almond tulip and its textures of roots, Nougat iced with rum

Surprise de fruits rouges et crumble de cacao, sorbet goyaviers 10.00

Red fruits surprise and cocoa crumble, guava sorbet

Ananas Victoria mariné à la citronnelle, 9.00

zestes d'agrumes et gingembre confit, sorbet citron vert basilic

Victoria pineapple marinated in lemongrass, citrus zest and candied ginger, lime and basil sorbet

Café ou thé gourmand 12.00

Gourmet coffee or tea

Votre dessert préféré dans notre menu Concorde 9.00

your choice of dessert in our concorde menu

*Prix nets TTC*

*Net prices, all taxes included*