



# Menu des Fêtes

## Noël Tradition

### Apéritifs

Chique-taille de Morue 250g **17.50€**

Féroce d'Avocat 250g **19.50€**

Boudin créole poêlé aux herbes **4 pièces 8€**

Samoussa Poulet **1 pièce 1.20€**

Acras de morue **1 pièce 1€**

Bonbon Piment **1 pièce 1€**

Bouchon Vapeur **1 pièce 1€**

Petit Pâté créole de Veau **1 pièce 1€**

Achard de Légumes croquantes **150g 6€**

### Plats Traditions

Carry Langouste au gingembre **35€**

Rougail Saucisse Fumé **15€**

Carry Poulet fermier au Thym frais **15€**

Carry Poulet fermier au Coco frais **16€**

#### Accompagnements plats :

Semoule de Manioc **3€** / Riz Basmati **2.50€** / Haricot Rouge **3€** / Rougail **2.50€**

### Boisson

Punch Planteur **50cL 19.90€**

Punch Coco **50cL 19.90€**

Rhum Arrangé fruité 50cL **29.90€**

**Nous travaillons comme les maîtres restaurateurs, tout est fabriqué maison.**

*Chef Anquibou Jean Patrick*

*Perfectionnement chez un meilleur ouvrier de France*