



Les Entrées

The Starters

Cannelloni de saumon gravlax et brandade de crabe, 19.50

Pistou de cresson et jus de passion

Canelloni of salmon gravlax and brandade of crab

Pesto of watercress and juice of passion

Palmiste frais revisité par le chef 19.00

guacamole et pamplemousse, tartine de tarama

Salad of cabbages of fresh palm-kernel , guacamole and grapefruit, slice of tarama

Lingot de foie gras en fine gelée de kahlua, tartare de fruits exotiques, 23.00

Lingot of foie gras in fine frost of Kalhoa, exotic tartar of fruits

Crèmeuse de pommes de terre, poêlées de girolles et beignet de chou chou 18.50

un trait d'huile de truffes

Crèmeuse of potatoes, fried by chanterelles and doughnut of pet a line of truffe oil

Panna cotta au piment d'Espelette, poulet boucané 18.50

Tempura d'asperges, coulis de poivrons et rougail ananas

Pannacotta in the Espelette chili, the smoked chicken

tempura of asparaguses, coulis of peppers and rougail pineapple

Assiette créole et achards de légumes 18.00

Creol appetizer and tumeric vegetables

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 Méditerranéenne 21.00

Mediterranean salad

Salade, œuf dur, anchois marinés, tomates séchées, bâtonnets de carottes, toasts tapenade et anchoïade, pommes de terre, oignons verts, aubergine
Salad, egg, anchovies, dry tomatoes, carrots, tapenade toast, anchoïade toast, potatoes, springs onions, aubergines .

Salade "Folle" 24.00

"Folle" salad

Foie gras, magret de canard fumé, haricots verts, pomme, copeaux de fromage de brebis, chiffonnade de Serrano, raisin frais, tomates cerises, noix
Foie gras, duck breast, quail egg, palm heart, green beans, apple, sheep cheese, Serrano, grapes, baby tomatoes, walnuts and

Salade Méli Mélo 24.00

Meli melo salad

Blanc de poulet, camarons, légumes grillés, chèvre, mesclun de salade, œuf poché, graines de sésame, soja, champignons frais, guacamole
Breast of chicken, prawns, zucchini, goat cheese, parmesan, salad, sesame, soya; toast, mushroom, gaucamole

Prix nets TTC
Net prices, all taxes included



Les Poissons

The fishes

Les camarons flambés à la Chartreuse et ses nems de légumes 27.00
Camarons singed in the chartreuse and its nems of vegetables

Filet de lotte, sabayon au vermouth, 26.00
avocat et mangue poêlés, riz Venere
Monkfish filet, zabaglione in the vermouth
avocado and mango fried, rice venere

Papillote transparente de légine à l'écorce de mandarine, 28.00
Méli-mélo de légumes de saison et champignons des sous-bois, jus de camarons
Transparent curlpaper of toothfish in the bark of mandarin,
méli melodrama of seasonal vegetables and mushrooms of money wood, juice of camarons

Tartare de thon frais 25.00
Fresh tuna tartar

Poisson grillé et garnitures du jour au choix 24.00
Grilled fish, and side of the day

Suggestion de poisson sur notre menu Concorde 24.00
Fish suggestion on our Concorde menu

Les Caris

Réunionese dishes

Cari camarons au combava 26.00
Tigereraws cari with combava

Cari poulet au cœur de palmiste 25.00
Chicken cari with palm heart

(Les caris sont servis avec riz grains et rougails)
(All caris are served with rice, beans and rougails)

Prix nets TTC
Net prices, all taxes included

Les Viandes

The meats

Magret de canard en croûte de dragées, 27.00

Mousseline de carottes et effeuillé de choux de Bruxelles

Duck breast in a pastry case of dragées, Muslin of carrots and picked the leaves off by Brussels sprouts.

Filet de boeuf, gnocchis de patates douces et mini poireaux étuvés, 32.00
crumble de parmesan, jus de sangria

Beef tenderloin, gnocchis of sweet potatoes and mini leeks stewed, crumble of Parmesan cheese, juice of sangria

Baron d'agneau, coulis de brèdes, tatin de navets caramélisés, 28.00
Fruits du mendiant d'ici

Baron of lamb, coulis of brèdes, Tatin of caramelized turnip, Fruits of the beggar from here

Suprême de volaille poché et rôti dans un bouillon de légumes 27.00
aux épices douces façon pot au feu et ses ravioles

Suprême of poultry poached and roasted in a vegetable broth in soft spices and his ravioli

Ris de veau panés aux noisettes, paillason de courgettes, 27.00
butternut et kumquats confits

Sweet bread coated with breadcrumbs in hazelnuts, doormat of zucchinis, butternut and kumquats candied

La suggestion de viande sur notre menu Concorde 24.00

The suggestion of meat on our menu Concorde 24.00

Plats végétariens

Vegetarian dishes

Risotto de quinoa au jus vert de poireaux et champignons 20.00

Risotto of quinoa in the green juice of leeks and mushrooms

Soy'cisse fumée et sa cassolette de lentilles 27.00

Sausage smoked and his cassolette of lenses

Tagliatelles de légumes, émincé de veggie sauce tomates 27.00

Tagliatelli of vegetables, sliced thinly of veggie tomato sauce

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

Brownies chocolat coeur coulant caramel à la fleur de sel 10.00
son croquant cacahuètes

Brownies chocolate heart pouring caramel has flowers of salt sound crunching peanut

Ananas mariné à la verveine, zestes de citron vert et gingembre confit 9.50

ananas has the verbena tea green lemon peel and stem ginger

Douceur parfumée au coco et mangue 10.00

Rose des sables, céréales chocolat blanc

Douceur perfume in the coconut and the mango flower cereal - white chocolate

Café gourmand 9.50

Coffee and assorted of pastry

Tartelette glacée à la vanille et bananes caramélisées 9.50

tartelette frozen has the vanilla and the bananas caramelize

Le blanc manger orange, menthe poivrée, fenouil confit "xanat" 10.00
et ses madeleines

le white orange food peppermint fennel candies " xanat " and its madeleines

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