



## 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

Ravioles de volaille aux fines herbes, crème de parmesan, 16.00  
bonbon piment revisité

Poultry ravioli with herbs, parmesan cream, Creole sweet pepper appetizer revisited

Makis végétales à l'orange, thon mi-cuit aux deux sésames, 19.00  
coulis de tomates arbuste

Vegetable Makis with orange, half-cooked tuna with two sesame, tomato shrub coulis

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 César péi**

Poulet grillé, oeuf parfait, anchois, légumes marinés, piton Maïdo, sauce maison 18.00  
Grilled chicken, perfect egg, anchovies, pickled vegetables, piton Maidu cheese, homemade sauce

#### **Salade Océan Indien**

Thon, crevettes, effeuillé de légine, poisson fumé, ananas, tomates séchées, 19.00  
citron confit, vinaigrette aux agrumes  
Tuna, shrimps, salad of toothfish, smoked fish, pineapple, dried tomatoes, candied lemon, citrus dressing

*Prix nets TTC*  
*Net prices, all taxes included*



## Les Plats

Légine à l'huile de combava en croûte, 29.00

germes de soja sautés et algues nori, sauce crustacés

Toothfish with combava oil in crust, Sauteed bean sprouts and nori seaweed, shellfish sauce

Tartare de poisson 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, vierge 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

Rognons de veau au porto, échalotes confites, 19.00

purée de pomme de terre, salade de cresson à la vinaigrette créole

Veal kidneys with port, candied shallots, mashed potato, watercress salad with Creole vinaigrette

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

Crémeux 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*

Trilogie de mousses 12.00

(passion, mangue, framboise)

et financier à la pistache, meringue et fruits de saison

Trilogy of mousses (passion fruit, mango, raspberry), Pistachio Financier, meringue and season fruits

Millefeuille caramélisé, crème chibouste à la vanille péi, 10.00

brunoise de pommes confites

Caramelized millefeuille, chiboust cream with local vanilla, candied apple cubes

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*