



MONTABO

GRAND HÔTEL - CAYENNE



Restaurant l'Angélique

Salad's Bar and Plancha's

Open daily from 12.00 pm to 2.30 pm and from 7.00 pm to 10.30 pm.

Daily specials cooked by the plancha.



Salad's Bar & Plancha's

Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	9€
Salade's Bar à Volonté <i>Salad's Bar all-you-can-eat buffet</i>	15€
Salade's Bar + Dessert <i>Salad's Bar + Your choice of Dessert</i>	20€
Plancha Bœuf <i>Beef Plancha</i>	24€
Plancha Poulet <i>Chicken Plancha</i>	18€
Plancha Magret de Canard <i>Duck breast Plancha</i>	24€
Plancha Agneau <i>Lamb Plancha</i>	24€
Plancha Porc <i>Pork Plancha</i>	18€
Plancha Mixed Grill (3 viandes au choix) <i>Mixed Grill Plancha (your choice of 3 meats)</i>	26€
Plancha Poisson du jour <i>Fish of the day Plancha</i>	20€
Plancha Brochettes de Crevettes <i>Prawn skewers Plancha</i>	25€
Plancha de la Mer (Poisson, Crevettes, St Jacques) <i>Sea Plancha (fish, prawns, scallops)</i>	28€
Maxi Plancha Terre-Mer en Duo (2 pers.) (3 viandes au choix + Poisson, Crevettes, St Jacques) <i>Land & Sea Maxi Plancha (serves 2)</i> (Your choice of 3 meats + fish, prawns, scallops)	50€
Supplément Salade's Bar à volonté (uniquement avec les Planchas) <i>Option Salad's Bar all-you-can-eat buffet</i>	+5€
Supplément Salade's Bar à volonté + Dessert au choix (uniquement avec les Planchas) <i>Option Salad's Bar all-you-can-eat buffet</i>	+10€
Supplément verre de Vin (uniquement avec les Planchas) <i>Wine glass option (only with Plancha menus)</i>	+3,50€

1 accompagnement au choix : riz blanc, couac, riz-haricots rouges, haricots verts, frites, gratin pays (+1,50€ l'accompagnement supplémentaire). *Your choice of side dishes*: rice, cassava semolina, rice and red beans, green beans, French fries, local gratin (+1,50€ per additional side)

Sauces au choix : sauce au poivre, sauce roquefort, sauce saté, beurre maître d'hôtel, sauce chien, sauce maracuja, sauce cacahuète, sauce barbecue. *Your choice sauce*: pepper sauce, Roquefort sauce, satay sauce, maître d'hôtel butter, local onion sauce, passionfruit sauce, peanut sauce, bbq sauce

Cuisine Créole

Fricassée de poulet (accompagnement au choix) Chicken Fricassee	16€
Colombo de porc Local Pork curry	16€
Blaff de poisson Fish stock	16€

Snacks

Cheeseburger (accompagnement au choix) Cheeseburger (your choice of side)	14€
Croque-Monsieur (accompagnement au choix) Grilled ham and cheese sandwich (your choice of side)	14€
Panini au poulet boucané (accompagnement au choix) Smoked chicken panini (your choice of side)	14€

Tapas

Assiette Marinades morue (x5) <u>ou</u> Samossas bœuf (x4) <u>ou</u> Nems poulet (x4) Plate of Cod fishcakes (x5) or Beef samosa (x4) or Chicken spring rolls (x4)	5,50€
Plateau Marinades morue (x20) Tray of Cod fishcakes (x20)	22€
Plateau Samossas bœuf (x20) <u>ou</u> Nems poulet (x20) Tray of Beef samosa (x20) <u>or</u> Chicken spring rolls (x20)	27€
Plateau mixte 21 pièces (7 marinades, 7 samossas, 7 nems) Mixed Tray 21 pieces (7 cod fishcakes, 7 samosas, 7 spring rolls)	27€

Desserts

Ile flottante Floating island	9€
Mousse chocolat-coco Coconut and chocolate mousse	9€
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	9€
Carpaccio d'ananas frais Fresh pineapple carpaccio	9€
Salade de fruits frais du marché Fresh fruit salad	9€
3 boules de glaces (chocolat, citron, coco, vanille, pacane, cacahuète, rhum-raisin, café, fraise, passion) Your choice of 3 scoops of ice cream (chocolate, lemon, coconut, vanilla, pecan, peanut, rum-raisin, coffee, strawberry, passion fruit)	9€

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets TTC - Service compris