


















Restaurant l'Angélique

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30
Le Chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit.

Entrées

-   **Goujonnettes de poisson frit, sauce chien** 7€
-   **Trio de rillettes maison et ses toasts grillés** 12€
Rillette de poulet boucané à la figue, Rillette de croupia au piment végétarien, Rillette de morue grillée
-   **Tartare d'acoupa au maracuja et épices créoles** 12€
-   **Grande assiette de tapas** 15€
Goujonnettes de poisson, manchons de poulet saté, samossas poulet, nems boeuf, et marinades morue












Salades

- | | Petite faim | Grosse faim |
|--|-------------|-------------|
|   Taboulé péyi
Couvac, chadeck, papaye verte, tomate, concombre, herbes fraîches | 9€ | |
|   Salade Grand Hôtel
Servie dans 1/2 ananas* avec crevettes marinées, guacamole, ananas, salade
*pour la grosse faim uniquement | 11€ | 18€ |
|  Assiette du Terroir
Travers de porc boucané, poulet boucané, poisson boucané | 11€ | 18€ |
|   Assiette Créole
Marinades de morue, féroce d'avocat, boudin créole, sauce chien | 11€ | 18€ |

Cuisine péyi

-   **Soupe Créole** 9€
-   **Blaff de poisson, riz blanc ou couac** 16€
-   **Blaff de crevettes, riz blanc ou couac** 20€
-   **Colombo de porc, riz blanc** 16€
-   **Fricassée de poulet, riz blanc, haricots rouges** 16€
-   **Colombo végétarien, riz blanc** 12€









Poissons & Viandes

-   **Brochette de mérrou, sauce beurre blanc à la vanille** 22€
-   **Tagliatelles aux crevettes, crème de curry au piment végétarien** 24€
-   **Filet d'acoupa rôti, sauce vinaigre de framboise et citronnelle ou sauce maracuja ou sauce chien** 20€
-   **Travers de porc rôti en basse température, sauce cajun** 18€
-   **Magret de canard rôti, sauce hibiscus et miel** 24€
-  **Entrecôte grillée sauce au poivre ou sauce roquefort** 24€

Un accompagnement au choix : écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, riz blanc, frites de patate douce, frites, gratin péyi, haricots verts, salade verte (+2,50€ l'accompagnement supplémentaire)













Une sauce au choix : beurre blanc à la vanille, vinaigre de framboise et citronnelle, maracuja, chien, cajun, hibiscus et miel, poivre, roquefort (+1€ la sauce supplémentaire)

Wok

-   **Wok de mérrou mariné au maracuja** 22€
-   **Wok de crevettes au citron-gingembre** 24€
-   **Wok de poulet sauce saté** 18€
-   **Wok de boeuf au sésame** 18€

Nous préparons votre wok avec au choix : nouilles, riz ou légumes

Desserts

-   **Crème brûlée au rhum vieux** 9€
-  **Coeur coulant au chocolat, crème anglaise à la pistache** 9€
-   **Blanc manger coco et sa tuile au sésame** 9€
-   **Crumble de fruits de saison** 9€
Pâte à crumble à base de noix de coco râpée
-   **Salade de fruits frais et son sirop péyi** 9€
-  **Cheesecake et son coulis de mangue** 9€
-   **Café ou Thé gourmand** (demandez la carte des thés !) 11€

3 boules de glace au choix, chantilly 9€
Chocolat, Citron, Coco, Vanille, Vanille pacane, Cacahuète, Rhum-raisin, Café, Fraise, Passion

 Plat fait maison

 Plat d'origine locale

Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix nets TTC, service compris.