

LE GRAND LARGE

RESTAURANT

LES ENTREES

Foie gras du moment — 23.00€

Assortiments de créolités (10 pièces) — 13.00€
(1-5-9)

Tataki de thon — 15.00€

Tataki de thon, gingembre confit et mousse wasabi
(6-7-8)

LES BURRATAS

Burrata et ananas rôti — 17.00€

Duo de tomates, burrata "del gaudio", pesto de basilic aux noix de cajou, ananas rôti au miel, noisettes torrifiées et tranches de serrano*
(2-5-10)

Brioche burrata — 18.00€

Salade de roquette, brioche grillée, burrata "del gaudio", pesto de basilic aux noix de cajou, tomates cerises confites et chips de serrano*
(1-2-6-9-10)

*Le serrano peut être remplacé par des chips de papates douces

LES SALADES

La chèvre chaud — 20.00€

Salade, tomate, lamelles d'oignon rouge, carotte râpée citronnée, noix de pécan caramélisées et toasts de fromage de chèvre rôti au miel de baies roses
(1-2-6-9)

La César — 21.00€

Cœur de laitue ou romaine, sauce César maison, croûtons ail et fines herbes, copeaux de parmesan, poulet croustillant et œuf parfait
(1-2-5-6-9)

La Terre et Mer — 24.00€

Salade, tomates cerises, lamelles d'oignon rouge, magret fumé, gésiers de canard, croûtons ail et fines herbes, noisettes torrifiées, toast de foie gras maison et camarons grillés
(1-2-3-6)

LES TARTARES

Accompagné de frites et salade

POISSON

Le combava — 22.00€

Thon rouge, jus et zeste de combava, huile d'olive, oignons rouges et oignons verts
(6-7-8)

L'italien — 23.00€

Thon rouge, pesto de basilic aux noix de cajou, tomates séchées, parmesan, huile d'olive, basilic frais et chips de serrano
(2-6-7-8)

Le japonais — 24.00€

Thon rouge, gingembre confit, wakamé, citron vert, pousses de soja et mousse wasabi maison
(6-7-8-9)

Tataki de thon — 23.00€

Tataki de thon, gingembre confit et mousse wasabi
(6-7-8)

Le Duo de la mer — 25.00€

Choix d'un tartare et tataki

VIANDE

Tartare de canard — 25.00€

Magret de canard coupé au couteau, parmesan, huile de truffe, tomates cerises, oignons rouges, oignons verts, noisettes torrifiées et lamelle de magret de canard fumé
(2-6-9-10)

LES SUPPLEMENTS

Accompagnements — 3.50€

Riz, pommes de terre grenailles, frites, salade, légumes

Sauces — 2.50€

Poivre, roquefort, miel et thym, groseilles et baies roses, tartare

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.
Origine, né, élevé et abattu : Réunion, France, Madagascar, Chine, Bulgarie, Roumanie, Argentine, Asie, UE, Brésil, Uruguay, Chili, Australie, Norvège, Indonésie, Inde, Vietnam, Afrique du Sud, Océan Indien, Océan Pacifique et Océan Atlantique

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE GRAND LARGE

RESTAURANT

LES POISSONS

Fish and chips — 24.00€

Filet de grenadier en chapelure panko et céréales, sauce tartare maison accompagné de frites et de salade
(1-2-5-6-7-9)

Mi cuit de thon en croute de sésame — 28.00€

Thon mi cuit, sauce citron vert, citron caviar accompagné d'une purée de patates douces et de légumes
(7-9)

Pavé de saumon à la japonaise — 29.00€

Pavé de saumon, sauce teriyaki maison, salade de wakamé, gingembre confit accompagné de riz blanc aux sésames et de légumes
(6-7-8-11)

Légine des taaf — 33.00€

Filet de légine, réduction à l'orange, sauce aux agrumes, accompagné de légumes et d'une purée de petit pois
(7-9)

LES VIANDES

Le kangourou — 26.00€

Filet de kangourou, sauce groseilles et baies roses accompagné d'un écrasé de pommes de terre ail et fines herbes et de légumes
(9)

Le canard — 28.00€

Magret de canard, sauce miel et thym accompagné de pommes de terre grenaille à l'ail et fines herbes et de légumes

L'entrecôte — 29.00€

Noix d'entrecôte, sauce poivre ou roquefort accompagnée de frites et de salade

Souris d'Agneau — 31.00€

Souris d'agneau (cuisson basse température) aux saveurs d'orient, abricots confits, amandes grillées accompagnée de semoule "quatre épices" aux raisins confits et aux amandes

Burger du moment — 24€

Burger du moment : bœuf ou poulet

Suppléments: oeuf au plat - 1.50€ et/ou tranche de bacon - 2.00€

(1-2-5-6-9))

MENU ENFANT 19€

PLATS 14€ (plat uniquement)

Nuggets poulet maison ou fish and chips (possible en version burger)

DESSERTS

Boule de glace ou Gaufre

BOISSONS

Jus de fruit, sirop ou Coca Cola

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.
Origine, né, élevé et abattu : Réunion, France, Madagascar, Chine, Bulgarie, Roumanie, Argentine, Asie, UE, Brésil, Uruguay, Chili, Australie, Norvège, Indonésie, Inde, Vietnam, Afrique du Sud, Océan Indien, Océan Pacifique et Océan Atlantique

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS

LE GRAND LARGE

RESTAURANT

MENU À LA DÉCOUVERTE DE L'ILE DE LA REUNION

40€/Personne

Cocktail Le Neptune

Jus de canne frais bio, ananas frais, rhum
péi Zarboutan (possible sans alcool)

Assortiments créolités

Trois carry

Civet Zourite
Pintade à la vanille
Rougail saucisses
Gros poids du cap, riz safrané aux agrumes

Café gourmand

Gâteau Tisson
Gâteau Patate
Glace pistache
Boisson chaude
(1-2-5-9-13)

LES DESSERTS

La crème brûlée à la vanille — 9.00€

(5-9)

Le moelleux au chocolat — 10.00€

Sans gluten accompagné d'une boule de glace à la
vanille
(2-5-9-13)

Profiterole — 10.00€

Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et
chantilly à la vanille
(1-2-5-9)

Cheesecake citron — 9.00€

(1-2-9-13)

Coco Dakatine — 9.00€

(1-2-9-13)

Carpaccio d'ananas flambé — 12.00€

Rhum péi secret de canne rose et sorbet du moment
(10)

Colonel — 9.00€

Sorbet citron servi avec une dose de vodka

L'exotique — 10.00€

Sorbet passion, sorbet coco et sorbet mangue, salade
de fruits frais et chantilly à la vanille
(9)

La coupe banoffee — 11.00€

Glace banane, glace caramel, crumble de biscuits,
sauce caramel, banane confite, copeaux de chocolat
blanc et chantilly à la vanille
(1-2-5-9)

La coupe grand large — 12.00€

Glace vanille, glace caramel, spéculos, sauce caramel,
noix de pécan caramélisées et chantilly à la vanille
(1-2-5-9)

Le Gourmand

Boisson chaude - 12€ / Champagne - 20€ / Rhum arrangé - 14€
Petit choux praliné, Mini entremets (coco dakatine,
royal chocolat et mini crème brûlée)
(1-2-5-9-10)

LES 14 ALLERGENES

- 1- **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales
- 2- **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- 3- **Crustacés** et produits à base de crustacés
- 4- **Céleri** et produits à base de céleri
- 5- **Oeufs** et produits à base d'oeuf
- 6- **Moutarde** et produits à base de moutarde
- 7- **Poissons** et produits à base de poissons
- 8- **Soja** et produits à base de soja
- 9- **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose)
- 10- **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l**
- 11- **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- 12- **Lupin** et produits à base de lupin
- 13- **Arachides** et produits à base d'arachide
- 14- **Mollusques** et produits à base de mollusques

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.
Origine, né, élevé et abattu : Réunion, France, Madagascar, Chine, Bulgarie, Roumanie, Argentine, Asie, UE, Brésil, Uruguay, Chili, Australie, Norvège,
Indonésie, Inde, Vietnam, Afrique du Sud, Océan Indien, Océan Pacifique et Océan Atlantique

PRIX TTC - SERVICE COMPRIS