

LES ENTREES

Le foie gras 23 €

En médaillon mi-cuit, chutney aux fruits et toasts
(1-10)

Petite salade de palmiste 21 €

Vinaigrette coco, salade et tomates

Carpaccio de thon aux fines herbes 15 €

Poêlé aux fines herbes (thym, persil, coriandre)
ail, oignons, crème de mascarpone citronnée,
citron vert, zestes de citron et miel
(7-9)

Salade de zourite 17 €

Parfumée au miel, gingembre, citron, poivrons et
salade, vinaigrette passion
(6-7-8-9)

Burrata et sa tartine 17 €

Burrata crémeuse, tartine frottée à l'ail, sauce aigre
douce légèrement relevée, oignon, ail et salsa de
tomates
(6-7-8-9)

Assortiments de créolités 13 €

10 pièces
(1-5-9)

Tataki de kangourou

Entrée 14 € et/ou Plat 25 € (frites et de salade)

Filet de kangourou mariné à la sauce soja, sauce huitre, huile de
sésame/miel, fraîcheur d'ananas/poivrons
(3-6-8-11)

LES SALADES

La chèvre chaud 21 €

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 22 €

Salade, 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 25 €

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

La grande salade de palmiste 26 €

Vinaigrette coco, salade et tomates

LES TARTARES

Accompagné de frites et salade

Le combava 24 €

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

Le saumon 26 €

Saumon, ananas, oignons, curry, huile d'olive et
menthe fraîche
(2-6-7-8)

Le marlin 23 €

Marlin, gingembre, cacahuètes torréfiées, citron
caviar, oignons et huile d'olive
(6-7-8-9)

Le tartare de canard 25 €

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

Le duo de la mer 25 €

Choix d'un tartare de poisson et
carpaccio de thon aux fines herbes
(3-6-7-8-9)

La trilogie de tartare de la mer 27€

LES SUPPLEMENTS

Accompagnements 3.50 €

Riz, accompagnement viande, accompagnement
poisson, frites, salade, légumes

Sauces 2.50 €

Poivre, roquefort, miel & mangue, du jour

Rossini 6.00 €

Escalope de foie gras

LES POISSONS

Le fish and chips revisité 24 €

Poisson pané aux herbes, sauce poivrons/persil, chips, purée de pommes de terre et salade
(1-2-5-6-7-9)

Le mi-cuit de thon 28 €

Thon mi cuit à l'huile de combava parsemé de zestes citron vert, jus aux agrumes
et ses accompagnements du jour
(7-9)

Brochette suspendue de saumon et camarons 31 €

Brochette de saumon et queues de camarons, poivrons rouges, oignons, persil, citron, combava
accompagnée de pommes de terre rôties sur son lit de légumes
(4-6-8)

La légine des TAAF 33 €

Filet de légine rôti au beurre de coriandre/cardamome, confiture de gingembre, ail caramélisé, jus au
tamarin et ses accompagnements du jour
(7-9)

Le pavé de saumon 29 €

Pavé de saumon poêlé, sauce tomatée au pistil de safran, poivre concassé, parsemé de poireaux frits
et ses accompagnements du jour
(6-7-8-11)

LES VIANDES

Brochette suspendue de kangourou et magret de canard 29 €

Brochette de filet de kangourou et magret de canard, poivrons rouges, gingembre, thym, tomates cerises
accompagnée de pommes de terre rôties sur son lit de légumes
(4-6-8)

Le canard 28 €

Magret de canard en éventail, ananas confit à l'ail/fleur de thym, sauce miel/mangue ses
accompagnements du jour
(disponible en version Rossini + 6.00€)

Pièce du Boucher 32 €

Pièce de boeuf (≈300gr) , sauce poivre ou roquefort accompagnée de frites et de salade
(disponible en version Rossini + 6.00€)
(6-9)

Pavé de cochon noir 25 €

Cochon noir braisé aux champignons, jus réduit aux champignons, thym et oignons
(2)

Burger du moment 24 €

Burger du moment : bœuf ou poulet accompagné de frites et de salade
(1-2-5-6-9)

Burger de canard confit 26 €

Confit de canard, fromage cap noir, tomate, oignons, salade accompagné de frites et de salade
(1-2-5-6-9)

Burger végétarien 23 €

Galette de pommes de terre façon rösti, fromage cap noir, poivrons, courgette, tomates, oignons, salade
(1-2-5-6-9)

Suppléments: oeuf au plat - 1.50€ / tranche de bacon - 2.00€ / Rossini - 6.00€

Pâtes aux noix de saint-jacques et camarons 29 €

Linguine "De Cecco", noix de saint-jacques, camarons, parmesan, basilic,
sauce crème, ail, oignons et huile d'olive
(1-3-5-9)

CÔTE CREOLE

Carri ou rougail du moment 22 €

Nous consulter

PRIX TTC en Euros - SERVICE COMPRIS

MENU ENFANT 19 €

PLATS 14 €(plat uniquement)

Nuggets de poulet maison ou poisson ou steak haché (possible en version burger)

DESSERTS

Boule de glace ou Gaufre

BOISSONS

Jus de fruit, sirop ou Coca Cola

LES DESSERTS

La crème brûlée à la vanille 9 €

(5-9)

Le moelleux au chocolat 10 €

Boule de glace vanille et crème anglaise

(2-5-9-13)

Profiterole 11 €

Glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées et chantilly à la vanille

(1-2-5-9)

Entremet La Fournaise 9 €

Base crémeuse sur son biscuit/chocolat blanc et son glaçage aux fruits rouges

(1-2-9-13)

Carpaccio d'ananas flambé 12 €

Rhum Péï "secret de canne rose" et sorbet du moment

(10)

Colonel 9 €

Sorbet citron servi avec une dose de vodka

(10)

Coupe irish jack 10 €

Glace café, café, whisky jack daniel's et chantilly

(9-10)

La coupe grand large 10 €

Glace vanille, glace caramel, spéculos, sauce caramel, noix de pécan caramélisées et chantilly

(1-2-5-9)

La coupe banoffee 10 €

Glace banane, glace caramel, crumble de biscuits, sauce caramel, banane confite, copeaux de chocolat blanc et chantilly

(1-2-5-9)

L'exotique 10 €

Sorbet passion, sorbet coco et sorbet mangue, salade de fruits frais et chantilly

(9)

Fraicheur du Battant 8 €

Sorbet aux agrumes et son rhum flambé maison au jus d'orange réduit

(10)

Coupe "after eight" 9 €

Glace menthe/chocolat servi avec get27/bailey's frappé et chantilly

(9-10)

Le Courmand

Boisson chaude - 12 € / Rhum arrangé - 14 € / Champagne - 20 €

Assortiment de 4 mignardises

(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, Royaume Uni, Argentine, Asie, UE, Brésil, Uruguay, Chili, Australie, Namibie, Norvège, Indonésie, Inde, Vietnam, Afrique du Sud, Océan Indien, Océan Pacifique et Océan Atlantique

PRIX TTC en Euros - SERVICE COMPRIS

NOS CREATIONS

AVEC ALCOOL

SALAZIE (14cl) 9 €

Rhum blanc (4cl), sirop de gingembre (1cl), sirop de citronnelle (1cl), jus de citron (2cl), jus de pomme (6cl)

RIVIERE DES GALETS (14cl) 12 €

Rhum blanc (3cl), rhum ambre (3cl), curaçao (1cl), jus de citron (2cl), jus de fruit de la passion (5cl)

LA FOURNAISE (14cl) 12 €

Vodka (4cl), martini rouge (2cl), sirop de pastèque (1cl), purée de fruits rouges (2cl), Jus de letchis (5cl)

JÄGER DES LAMES (14cl) 13€

Jägermeister (4cl), sirop de gingembre (2cl), citron (2cl), coca-cola (6cl)

PORN STAR DU BATTANT (10cl + 4cl) 14 €

Vodka (4cl), malibu (2cl), purée passion (3cl) et sirop de vanille (1cl) accompagné d'un shooter de prosecco (4cl)

GIN FIZZ DU NEPTUNE (14cl) 11 €

Gin (4cl), sirop de gingembre (1cl), ginger beer (7cl) et citron (2cl)

DESPEJITO (40cl) 16 €

Rhum blanc (6 cl), menthe, citron vert, sirop de canne (1cl), desperados (33cl)

LE SAINT TROPEZ (14cl) 10 €

Pastis de Saint-Tropez (3cl), sirop de gingembre (2cl), schweppes tonic (7cl) et citron (2cl)

LA CREATION DU BARMAN/BARMAID

Selon l'humeur du moment

***SUPPLEMENT ALCOOL PEI* (4cl) 4 €**

Rhum Kossassa, Rhum Savanna, Rhum Zarboutan, Rhum sublim' canne rose, Gin Rosat

SANS ALCOOL

PASSION DES ILES (14cl) 9 €

Jus de fruit de la passion (4cl), jus de mangue (4cl), jus de letchis (5cl), sirop d'hibiscus (1cl)

VIRGIN FOURNAISE (14cl) 11 €

Whisky sans alcool "Sober Spirits" (4cl), purée de fruits rouges (3cl), jus de letchi (6cl) et sirop de pastèque (1cl)

VIRGIN SALAZIE (14cl) 11 €

Rhum sans alcool "Sober Spirits" (4cl), sirop de gingembre (1cl), sirop de citronnelle (1cl), jus de pomme (6cl) et citron (2cl)

VIRGIN GIN FIZZ (14cl) 12 €

Gin sans alcool "Sober Spirits" (4cl), sirop de gingembre (1cl), citron (2cl), ginger beer (7cl)

LES TAPAS

PETITE CHARCUTERIE (selon arrivage) 14 €

GRANDE CHARCUTERIE (selon arrivage) 19 €

PETITE FROMAGE (selon arrivage) 8 €

MIX CHARCUTERIE ET FROMAGES (selon arrivage) 19 €

CREOLITES (10 PIECES) 13 €

Assortiment d'apéritifs créoles frits

BOUCHON POULET VAPEUR (à l'unité) 0.60 €



LE BATTANT
DES LAMES

HOTEL SPA & RESORT

“BAR LE NEPTUNE”

LES CLASSIQUES

MOJITO (14cl) 11 €

Rhum blanc (4cl), citron vert, sirop de canne (2cl), menthe, eau gazeuse (8cl)

MOJITO MANGUE OU PASSION (14cl) 12 €

Rhum blanc (4cl), citron vert, sirop de canne (1cl), menthe, eau gazeuse (7cl), purée de fruits (2cl)

PINA COLADA OU MANGO COLADA (14cl) 10 €

Rhum blanc (4cl), crème de coco (2cl), jus d'ananas (7cl), sirop de canne (1cl)

TI PUNCH (5cl) 8 €

Rhum blanc (4cl), citron vert, sirop de canne (1cl)

PUNCH COCO (14cl) 10 €

Rhum blanc (4cl), malibu (2cl), lait de coco (6cl), sirop de canne (2cl)

KALOU (5cl) 9 €

Rhum ambre (4cl), citron vert, sirop de canne (1cl)

MAÏ TAÏ (9cl) 13 €

Rhum blanc (3cl), rhum ambre (3cl), grand marnier (2cl), sirop d'orgeat (1cl), citron vert, sucre roux

MARGARITA (7cl) 11 €

Tequila (4cl), cointreau (2cl), jus de citron (1cl)

CAÏPIRINA (5cl) 9 €

Cachaça (4cl), citron vert, sirop de canne (1cl)

BLUE LAGON (7cl) 10 €

Vodka (4cl), curaçao (2cl), jus de citron (1cl)

TEQUILA SUNRISE (14cl) 10 €

Téquila (4cl), jus d'orange (9cl), sirop de grenadine (1cl)

LES SOFTS

VIRGIN MOJITO (14cl) 9 €

Menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse (14cl)

VIRGIN MOJITO MANGUE OU PASSION (14cl) 10 €

Menthe, sucre roux, citron vert, eau gazeuse (12cl), purée de fruits (2cl)

VIRGIN COLADA (14cl) 9 €

Jus d'ananas (8cl), crème de coco (4cl), sirop de canne (2cl)

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS (14cl) 10 €

Fruits selon la saison

BAR LE NEPTUNE

CARTE DES BOISSONS



LE BATTANT
DES LAMES

HOTEL SPA & RESORT

BOISSONS SOFTS

COCA COLA 30CL	3.50 €
COCA COLA ZERO 50CL	4.00 €
ORANGINA 33CL	4.00 €
SPRITE 50CL	4.00 €
LIPTON ICE TEA 33CL	3.50 €
SCHWEPES TONIC 25CL	3.50 €
SCHWEPES AGRUMES 33CL	3.50 €
GRANINI 25CL	3.00 €
ORANGE, POMME, POIRE	
ANANAS, BANANE, LETCHI	
RAISIN, MANGUE	
PERRIER 33CL	3.00 €
COT CITRON 33CL*	3.00 €
LEFFE BLONDE ZERO 25CL	5.00 €

BIERES

HEINEKEN 25CL	4.00 €
LEFFE BRUNE 33CL	6.00 €
LEFFE BLONDE 33CL	6.00 €
LEFFE RUBY 33CL	6.00 €
HOEGAARDEN BLANCHE 33CL	6.00 €
DESPERADOS 33CL	5.50 €
<u>A LA PRESSION:</u>	
LEFFE BLONDE 25CL	5.00 €
LEFFE BLONDE 50CL	9.00 €
PANACHE PRESSION 25CL	3.00 €
PANACHE PRESSION 50CL	6.00 €

BIERES LOCALES

DODO 33CL*	3.50 €
BRASSERIE DES AVIRONS	
SPOT n°4 (DE SAISON) 33CL*	6.00 €
SPOT N°7 (BLONDE) 33CL*	6.00 €
SPOT N°9 (TRIPLE AMBREE)*	6.00 €
<u>A LA PRESSION:</u>	
SPOT 9 25CL*	6.00 €
SPOT 9 50CL*	11.00 €

LES EAUX

AUSTRALINE 1L*	3.50 €
AUSTRALINE 50CL*	2.50 €
CILAOS 1L25*	4.00 €
VOLCANIC 1L25*	4.00 €

APÉRITIFS

PASTIS ST TROPEZ 3CL	5.00 €
CAMPARI 6CL	6.00 €
TEQUILA 4CL	6.00 €
GIN 4CL	6.00 €
VODKA 4CL	8.00 €
MALIBU 4CL	6.00 €
RICARD 2CL	4.00 €
MARTINI BLANC 6CL	5.50 €
MARITNI ROUGE 6CL	5.50 €
PORTO BLANC 6CL	6.00 €
PORTO ROUGE 6CL	6.00 €
KIR 12CL	7.00 €
CASSIS, PÊCHE, MÛRE	
KIR ROYAL 12CL	18.00 €
CASSIS, PÊCHE, MÛRE	

ALCOOLS LOCAUX

Eaux-de-vie "SAINT PAUL"	
SUBLIM' CARAMBOLE 4CL*	10.00 €
SUBLIM' PASSION 4CL*	10.00 €
SUBLIM' TANGOR 4CL*	10.00 €
SUBLIM' CANNE ROSE*	7.00 €
LA BOUTEILLE 50CL*	70.00 €
"PLAINE DES PALMISTES"	
RHUM ZARBOUTAN 4CL*	7.00 €
GIN ROSAT 4CL*	7.00 €
RHUM "SAINT PHILIPPE"	
KOSSASSA BRUN 4CL*	8.00 €
KOSSASSA BLANC 4CL*	7.00 €
RHUM "SAINT ANDRE"	
SAVANNA INTENSE 41.3*	7.00 €
RHUM ARRANGE 4CL*	4.00 €
RHUM VIEUX CHARETTE VO*	8.00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE EXPRESSO	2.50 €
DOUBLE CAFE	4.00 €
CAFE CREME	3.00 €
THE/INFUSION	3.50 €
DECAFEINE	2.50 €

DIGESTIFS

COGNAC 4CL	8.00 €
BAS ARMAGNAC 4CL	8.00 €
CALVADOS 4CL	10.00 €
BAILEY'S 4CL	6.00 €
GRAND MARNIER 4CL	8.00 €
GET 27 4CL	8.00 €
GET 31 4CL	8.00 €
AMARETTO 4CL	6.00 €
VODKA CIROC 4CL	8.00 €

WHISKIES

J&B 4CL	6.00 €
JOHNNIE WALKER 4CL	7.00 €
RED LABEL	
JOHNNIE WALKER 4CL	10.00 €
BLACK LABEL	
AKASHI 4CL	12.00 €
JACK DANIEL'S	10.00 €

LES BULLES

CHAMPAGNES	
POUGEOISE BRUT 12CL	15.00 €
BLANC DE BLANCS	
POUGEOISE BRUT 75CL	71.00 €
BLANC DE BLANCS	
MOET ET CHANDON 75CL	120.00 €
BRUT CUVÉE IMPERIALE	
METHODES CHAMPENOISES	
SIMONGIG BRUT 12CL	10.00 €
SIMONSIG BRUT 75CL	50.00 €

PETILLANT TRUFFER 12CL	8.00 €
SANS ALCOOL	

**Produits locaux*

PRIX TTC en Euros- SERVICE COMPRIS