

Carte des vacances 2022

Les entrées

L'assiette de boudins créoles	8.50€
Les six accras de morue	8.50€
Les quatre balaous frits	8.50€
Les six accras de crevettes	10.50€

Les salades

La Fraîcheur Crudités fraîches, olives et croutons	15€
La Créole Crudités fraîches, accras de morue, boudins rouges et crabe farci	21€
La Pêcheur Crudités fraîches, noix de saint-jacques, filet de poisson, saumon fumé	23€

Côté Terre

La fricassée de poulet	20€
Le colombo de cabri	22€
Le magret de canard au miel épicé	23€
L'entrecôte grillée (300g) sauce créole, poivre, roquefort ou champignon	25€

Côté Mer

Le vivaneau grillé entier, sauce créole	22€
La fricassée de chatrou	23€
La fricassée de lambi	25€
Le filet de lambi grillé	27€
Le mixed grill Bòdlanmè demi langouste surgelée, filet de lambi, pavé de poisson et deux gambas grillés	43€

Les plats sont servis avec deux accompagnements au choix :
Crudités, légumes verts grillés, légumes pays du jour, haricots rouges, frites de pomme de terre, frites de patate douce (+2€).

Les menus

Entrée + Plat ou Plat + dessert

Les entrées au choix :

Les 4 accras de morue ou les 2 boudins créoles

Les plats au choix :

La fricassée de poulet	23€
Le colombo de cabri	25€
Le vivaneau grillé	25€
La fricassée de chatrou	26€
La demi langouste surgelée	38€

Les desserts au choix :

Le flan au coco ou les 2 boules de glaces ou sorbets.

Le menu enfant (11 ans et -)

Steak haché (bœuf) ou Nuggets (poulet) 12€
+ Frites ou Riz + Une boule de glace
ou Salade de fruits frais + Un jus de fruits.

Les desserts

La coupe deux boules glaces ou sorbets	6€
Le flan au coco	7.50€
L'ananas nature	7.50€
Le salade de fruits frais	7.50€
La coupe exotique glace vanille, sorbets passion et goyave, ananas frais	8€
Le fondant au chocolat glace vanille, coulis caramel et chantilly	9.50€

OUVERTS TOUS LES JOURS

de 11h à 23h
En service continu

Dîner buffet en musique
Fin de semaine

Petit-déjeuner buffet & Ambiance lounge
Tous les dimanches