

LES ENTREES

Terrine de chatrou aux légumes soupe, sauce vierge au maracudja 9.50€

Accras de giromon & malanga, sauce créole 8.50€

Tartare (poisson suivant arrivage), crumble au parmesan 12.00€

Tarte fine aux légumes & huile d'olive, chèvre pané aux herbes 9.50€

*Emincé de gradvelax de saumon au Raifort, petite salade de patate douce aux harengs
14.50€*

*Terrine de foie gras mi- cuit, compotée d'oignons rouges au vinaigre balsamique, pain
toasté 17.00€*

LES PLATS

Filet de dorade coryphène en croûte de lambi, velouté au citron vert 24.00€

Fricassée de chatrou au vin de Bordeaux 19.00€

Poêlée de queues de ouassous, au curry rouge ail & gingembre 23.00€

Tartare de poisson (suivant arrivage) crumble de parmesan & son mesclun 19.00€

*Trio dégustation : Gradvelax de saumon, terrine de chatrou, tartare de
poisson, mesclun 22.00€*

Entrecôte snackée (origine VBF) sauce poivre vert ou roquefort, mesclun 23.00€

*Pièce du boucher (VBF) pané au grué de cacao et foie gras poêlé, jus déglacé au Porto
28.00€*

Magret de canard entier rôti aux fruits secs, jus corsé à l'arabica 25.00€

Carré d'agneau rôti miel aux épices & son jus 22.00€

Accompagnements suivant le marché

Les plats sont « fait maison », ils sont élaborés à partir de produits bruts.

Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance à la prise de commande

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 8.50€

Tartelette maison du moment 9.00€

Baba maison au rhum vieux & glace coco 11.00€

Café ou thé gourmand 12.00€

*Fondant au chocolat maison, crumble amande & cannelle, glace caramel
à la fleur de sel 9.50€*

Assiette de fromage & mesclun 9.50€

LES COUPES GLACEES

Coupe Habitation : glace rhum-raisins, coco, vanille & vieux 9.00€

Chocolat ou Café liégeois : glace chocolat, coulis de chocolat & chantilly 8.00€

Coupe Ice Green : glace menthe, pistache, coulis de chocolat, Pippermint 9.00€

Coupe Colonel : glace citron vert & vodka 9.00€

Coupe Caraïbes : sorbet ananas, mangue, passion & chantilly 8.00€

Dame Blanche : glace vanille, coulis de chocolat & chantilly 8.00€

Menu à 27.00€ (Hors boissons)

Uniquement le midi

PLAT ET DESSERT

Pièce du boucher (VBF) grillé, sauce poivre vert ou sauce roquefort

Ou

Fricassée de chatrou au vin de Bordeaux

Ou

Trio dégustation : Gradvelax de saumon, terrine de chatrou, tartare de poisson, mesclun

Ou

Crème brûlée à la vanille

Ou

Dame blanche (glace vanille, coulis de chocolat & chantilly)

Ou

Tartelette du moment

Menu Ti Moun 13.00€ (jusqu'à 10 ans)

Jus de fruits

Cheeseburger maison, frites Ou filet de poisson, légumes, riz ou frites

Coupe de glaces (2 boules au choix)

Pour groupes à partir de 12 personnes

Menu à 35.00€ (Hors boissons, choix des plates 24h à l'avance)

Tarte fine aux légumes & huile d'olive, chèvre pané aux herbes

Ou

Terrine de chatrou aux légumes soupe, sauce vierge au maracudja

Ou

Assiette d'accras (giromon, malanga), sauce créole

Pièce du boucher (VBF) grillé sauce poivre au poivre vert ou sauce roquefort

Ou

Fricassée de chatrou au vin de Bordeaux

Ou

Tartare de poisson & crumble de parmesan

Fondant au chocolat, crumble amandes cannelle, glace caramel à la fleur de sel

Ou

Dacquoise passion, mangue & coco

Ou

Tarte du moment

Menu à 49.00€ (boissons comprises)

Se référer au menu à 35.00€

Boissons :

Apéritifs au choix : Ti punch, Planteur, Martini blanc & rouge, Porto, Whisky

Vins au choix au verre : sélection de vins blanc, rosé & rouge (nous consulter)

Eau plate (Capès ou St Jude)

Café Nespresso ou sélection de thés

Privatisation du restaurant (nous consulter)

50 personnes maximum

Service et repas assurés par l'équipe de l'Habitation Desmarets



Privatisation du restaurant pour un évènement

(Nous consulter pour un contrat de location)

200 personnes maximum

Location du site à la journée

Tarif sur demande

Traiteur de votre choix

Est inclus dans la location : les espaces terrasses & jardin, salle privée, espace bar