



case vanille
RESTAURANT

OUVERT TOUS LES JOURS
DE 12H À 15H

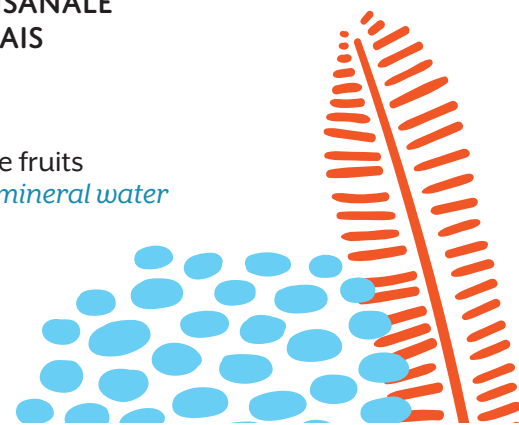
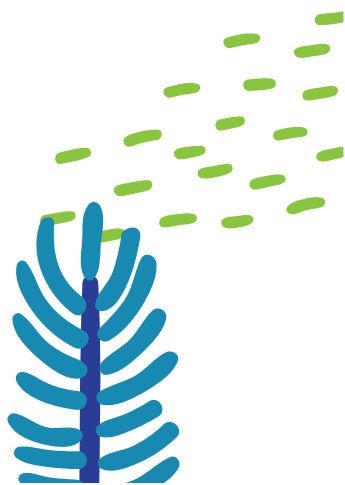
LA CARTE

SALADE À L'ITALIENNE Bouquet de salade, mozzarella buratta, tomates, basilic et Jambon de Serrano <i>Italian Salad : green salad, mozzarella buratta, tomatoes, basil, Serrano ham</i>	16€	TARTARE DE THON, FRITES ET SALADE VERTE <i>Tuna Tartar, fries and green salad</i>	17€
SALADE CRÉOLE Achards de légumes, piment farci, samoussas poisson, nem poulet, boudin grillé et beignet de crevette <i>Créole Salad : green salad, vegetables achards, grilled boudin, fish samoussas, chicken nem, fried shrimp</i>	15€	POISSON DU JOUR SUR LE GRILL, SAUCE COMBAVA OU Z'APÉTITS <i>Fish of the day on the grill, combava sauce or z'apétits sauce</i>	18€
SALADE CAESAR Salade verte, poulet, œuf, parmesan, anchois, croûtons, sauce Caesar <i>Caesar Salad : green salad, chicken, eggs, parmesan cheese, anchovy, croutons, caesar sauce</i>	15€	ENTRECÔTE BLACK ANGUS, SAUCE POIVRE VERT OU PLEUROTÉS <i>Fore rib steak with pepper sauce or mushrooms</i>	23€
SALADE DES ÎLES Cocktail exotique, bouquet de salade et poissons fumés <i>Island salad : exotic cocktail, green salad and smoked fishes</i>	16€	POULET FERMIER RÔTI AUX ÉPICES INDIENNES <i>Roasted farmer chicken with Indian spices</i>	14€
CROQUE-MONSIEUR, FRITES ET SALADE VERTE <i>Croque monsieur, fries and green salad</i>	13€	CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES, JUS BALSAMIQUE AU ROMARIN <i>Roasted lamb chops and rosemary balsamic juice</i>	17€
BURGER D'ESPADON SAUCE TARTARE, FRITES ET SALADE VERTE <i>Fish burger with tartar sauce, fries and green salad</i>	15€	2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : Riz, grains, frites, légume du jour, salade verte, spaghettis <i>Served with : rice, beans, fries, vegetables of the day, green salad, spaghetti</i>	
CHEESE BURGER DE BOEUF BLACK ANGUS, FRITES ET SALADE VERTE <i>Beef and cheese burger with fries and green salad</i>	15€	ROUGAIL SAUCISSES FUMÉES, RIZ, GRAINS, ROUGAIL <i>Smoked sausages rougail with rice, beans and rougail</i>	15€
PÂTES À LA SAUCE CARBONARA OU BOLOGNAISE <i>Pasta carbonara or bolognese</i>	13€	CARRY CAMARONS AU COMBAVA, RIZ, GRAINS, ROUGAIL <i>Carry camarons with combava, rice, beans and rougail</i>	18€
		MARMAILLE (- DE 12 ANS) 12€	

**STEACK HACHÉ OU PIZZA MARGARITA
OU PÂTES À LA SAUCE CARBONARA OU BOLOGNAISE**
Chopped steak or margarita pizza or pasta carbonara or bolognese

**PETIT POT DE GLACE ARTISANALE
OU SALADE DE FRUITS FRAIS**
Ice cream or fresh fruit salad

1 BOISSON AU CHOIX
Eau de source, soda ou jus de fruits
1 soft drink : sodas, fruit juice, mineral water



PIZZAS

MARGARITA Tomates, mozzarella, olives, basilic <i>Margarita : tomatoes, mozzarella, basil, black olives</i>	12€
ROYALE Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf, olives, basilic <i>Royal : tomatoes, ham, mozzarella, mushrooms, egg, basil, black olives</i>	14€
CRÉOLE Tomates, saucisses fumées, mozzarella, emmental râpé, oignons, gros piments <i>Creole : tomatoes, smoked sausages, grated emmental, mozzarella, onions, chilli pepper</i>	13.50€
EXOTIQUE Tomates, crevettes, ananas, mozzarella, gros piments <i>Exotic : tomatoes, shrimps, pineapple, mozzarella, chili pepper</i>	13€
4 FROMAGES Tomates, mozzarella, emmental râpé, bûche de chèvre, roquefort, basilic <i>Four cheese pizza : tomatoes, mozzarella, grated emmental, goat cheese, roquefort, basil</i>	14€
VÉGÉTARIENNE Tomates, poivrons, artichauts, aubergines, mozzarella, olives, basilic <i>Veggie : tomatoes, peppers, artichokes, eggplants, mozzarella, black olives, basil</i>	13€
FERMIÈRE Tomates, pommes de terre, poulet, mozzarella, olives et basilic <i>Farmer : tomatoes, potatoes, chicken, mozzarella, black olives, basil</i>	13€

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE <i>Crème brûlée with vanilla</i>	7€
FONDANT AU CHOCOLAT, CHANTILLY ET COULIS PASSION <i>Chocolate fondant with whipped cream and passion sauce</i>	7.50€
TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET GLACE VANILLE <i>Tart with caramelized apples and vanilla ice cream</i>	7.50€
SALADE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit salad</i>	7€
GÂTEAU MOELLEUX À LA PATATE DOUCE ET PAPAYE CONFITE, GLACE AU CHOCOLAT <i>Soft cake with sweet potato and confit papaya, chocolate ice cream</i>	7,50€
CAFÉ GOURMAND CRÉOLE <i>Gourmet coffee créole</i>	7€

GLACES ARTISANALES

CÔNES Vanille, coco chocolat, vanille marbrée au caramel beurre salé 3.50€ <i>Ice cone : Vanilla, coco chocolate, marbled vanilla with salted butter caramel</i>	3,50€
SORBETS Mangue, passion, goyavier, ananas 5€ <i>Sorbets : Mango, passion, guava, pineapple</i>	5€

ALLERGÈNES : tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten et produits à base, oeufs et produits à base d'oeuf, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (lactose), fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

ALLERGENS : all our dishes are likely to contain the following allergens: gluten-containing cereals and products based on them, eggs and egg products, fish and fish products, peanuts and peanut products, soy and soy products, milk and milk-based products (lactose), nuts, celery and celery products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products, sulfur dioxide and Sulphites, lupines and lupine products, molluscs and mollusc products.

BOISSONS

JUS DE FRUITS

ANANAS, EXOTIQUE, MANGUE, ORANGE, POMME, TOMATE 25cl	3.20€
COCKTAIL DE FRUITS 25cl	7.50€
CITRON PRESSÉ / ORANGE PRESSÉE	7.50€

SODAS

COCA COLA 30cl	2.90€
COCA ZERO 50cl	3.20€
ICE TEA PÊCHE 33cl	2.90€
FANTA / SPRITE/ ORANGINA 33cl	2.90€
SCHWEPES TONIC 25cl	2.90€
SCHWEPES AGRUMES 33cl	2.90€

BIÈRES

DODO PRESSION 25cl	3.20€
DODO BOUTEILLE 33cl	3.50€
HÉRITAGE BLANCHE 33cl	3.50€
HÉRITAGE 33cl	3.70€
PHOENIX 33cl	3.80€
HEINEKEN 33cl	4€
DESPERADOS 33cl	4.50€
BLUKER (SANS ALCOOL) 25cl	3.20€

CAFÉS ET THÉS

NESPRESSO LEGGERO/FORTE	2.60€
NESPRESSO DECAFEINATO	2.60€
DOUBLE NESPRESSO	4€
CHOCOLAT CHAUD	4€
THÉS ET INFUSIONS	3.50€

EAUX

AUSTRALINE 100cl	3€
CILAOS 125cl	4€
½ AUSTRALINE 50cl	2.20€
½ CILAOS	2.40€
PERRIER 33cl	3€

APÉRITIFS

PUNCH PLANTEUR 20cl Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	7.50€
PINA COLADA 20cl Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	8€
TI PUNCH 8cl Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	7€
KALOU 8cl Rhum ambré, citron vert, sirop de canne	7.50€
MOJITO 20cl Rhum havana, sucre de canne, menthe, citron, perrier	8€
MOJITO FRUITS ROUGES / FRUITS JAUNES 20cl Rhum havana, sucre de canne, menthe, citron, perrier, coulis de fruits	8€
SPRITZ 12cl Prosecco, Aperol, eau gazeuse, rondelle d'orange	8,50€
JOHNNY WALKER RED LABEL 4cl	8€
JOHNNY WALKER BLACK LABEL 4cl	9€
RICARD /PASTIS 4cl	5.50€
MARTINI BLANC/ROUGE 6cl	5.50€
KIR ALIGOTÉ 12cl	6.50€
CASSIS/MÛRE/FRAISE DES BOIS	
KIR ROYAL 12cl	10€
VERRE DE VIN ROUGE/BLANC/ROSÉ 14cl	5€

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

COUPE LP BRUT 12cl	9€
BRUT 75cl	39€
DEMI-SEC 75cl	43€
MILLÉSIMÉ 75cl	67€
ROSÉ 75CL	76€
GRAND SIÈCLE 75CL	118€


case vanille
 RESTAURANT

