



# CASE VANILLE

R E S T A U R A N T



OUVERT TOUS LES JOURS DE 12 H À 15 H

## SALADES SALAD

- Salade Caesar : salade verte, poulet pané, œuf, parmesan, anchois, croutons, sauce caesar **14 €**  
*Caesar Salad : green salad, chicken fried, eggs, parmesan, anchovy, croutons, caesar sauce*
- Salade Créole : salade verte, achards de légumes, boudin grillé, samoussas poisson, nem poulet, beignet crevette **15 €**  
*Créole Salad : green salad, vegetables achards, grilled boudin, fish samoussas, chicken nem, fried prawn*
- Salade Niçoise : salade verte, haricots verts, tomates, pommes de terre, poivrons, concombre, thon, anchois, œuf, olives noires, basilic **14 €**  
*Niçoise Salad : green salad, french beans, tomatos, potato, peppers, cucumber, tuna, anchovy, eggs, black olives, basilic*

## BURGER / FRITES / SALADE BURGERS / FRIES / SALAD

- Cheese burger de bœuf Black Angus *Cheese burger with beef Black Angus* **15 €**
- Chicken burger *Chicken burger* **14 €**
- Fish burger *Fish burger* **15 €**

## CLUB SANDWICH / FRITES / SALADE SANDWICH CLUB / FRIES / SALAD

- Club sandwich jambon et fromage *Club sandwich with ham and cheese* **14 €**
- Club sandwich marlin fumé *Club sandwich with smoked marlin* **15 €**
- Club sandwich végétarien *Club sandwich with vegetables* **13 €**

## POISSONS FISCH

- Grillades : espadon, thon, vivaneau, marlin, etc ... (selon arrivage) *Grilled Fish : espadon, tuna, vivaneau, marlin ... (Depending on the market and season)* **16 €**
- Sauces au choix : combava ou vanille* *Sauces : combava or Bourbon vanilla*
- Tartare de thon, frites, salade verte *Tuna Tartare, chips, green salad* **17 €**

## VIANDES MEAT

- Entrecôte Black Angus *Rib steak Black Angus* **23 €**
- Sauces au choix : poivre de Madagascar ou Roquefort* *Sauces : Pepper from Madagascar or Roquefort*
- Poulet fermier rôti, jus aux épices *Roast Chicken , spices juice* **15 €**

**GARNITURES AU CHOIX : frites, riz, légume du jour, grains, salade verte** *SERVED WITH : chips or rice or vegetable or beans or green salad*

## PLATS CRÉOLES CREOLES DISHES

- Carry camarons *Carry camarons* **18 €**
- Rougail saucisses fumées *Smoked sausage rougail* **14 €**
- Servi avec riz, grains et rougail* *Served with : rice, beans and rougail*

## PIZZAS

Margarita : tomate, mozzarella, basilic, olives noires	<i>Margarita : tomato, mozzarella, basilic, black olives</i>	11 €
Royale : tomate, jambon blanc, mozzarella, œuf, basilic, olives noires	<i>Royale : tomato, boiled ham, mozzarella, eggs, basilic, black olives</i>	13 €
Créole : tomate, saucisses fumées, emmental, mozzarella, gros piments	<i>Créole : tomato, smoked sausages, emmental, mozzarella, chilli pepper</i>	12 €
Éxotique : tomates, ananas, crevettes, mozzarella, gros piments	<i>Exotique : tomato, pineapple, prawn, mozzarella, chilli pepper</i>	13 €
4 fromages : tomates, mozzarella, emmental, roquefort, buchette de chèvre, basilic	<i>4 fromages : tomato, mozzarella, emmental, roquefort, goat buchette, basilic</i>	13 €
Végétarienne : tomates, poivrons, artichauts, aubergines, ail, mozzarella, olives noires, basilic	<i>Vegetable : tomato, pepper, artichoke, eggplant, garlic, mozzarella, black olives, basilic</i>	12 €

## MENU MARMAILLE **KIDS MENU**

Steak haché ou pizza marmaille ou nuggets poulet ou poisson grillé	<i>Beef hamburger or Pizza or chicken/fish nuggets</i>	12 €
Glace ou salade de fruits frais	<i>Ice cream or fresh fruit salad</i>	
1 boisson au choix : sodas, jus de fruits, eau de source	<i>1 soft drink : sodas, fruit juice, mineral water</i>	

## DESSERTS **DESSERTS**

Salade de fruits frais	<i>Fresh fruit salad</i>	6,50 €
Crème brûlée à la vanille	<i>Crème brûlée with vanilla</i>	8 €
Mi-cuit au chocolat et glace vanille	<i>Mi-cuit au chocolat and vanilla ice cream</i>	8 €
Café gourmand créole	<i>Gourmet coffee "Péi"</i>	7 €
Magnum (classic, amandes, chocolat blanc)	<i>Magnum (classic, almond, white chocolate)</i>	4 €

**ALLERGÈNES :** tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten et produits à base de céréales, 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.

## JUS DE FRUITS *FRUIT JUICE*

Ananas, exotique, mangue, orange, pomme, tomate <i>Pineapple, exotic, mango, orange, apple, tomato</i>	25 cl	<b>3,20 €</b>
Cocktail de fruits frais <i>Fresh fruit cocktail</i>	25 cl	<b>7,50 €</b>
Citron pressé / Orange pressée <i>Pressed lemon / orange</i>		<b>7,50 €</b>

## SODAS *SOFT*

Coca-Cola	30 cl	<b>2,90 €</b>
Coca-Cola zéro	50 cl	<b>3,20 €</b>
Ice tea pêche / mangue <i>(peach/mango)</i>	33 cl	<b>2,90 €</b>
Fanta / Sprite / Orangina	33 cl	<b>2,90 €</b>
Schweppes tonic	25 cl	<b>2,90 €</b>
Schweppes agrumes	33 cl	<b>2,90 €</b>

## CAFÉS ET THÉS *COFFEE AND TEA*

Nespresso leggero ou forte		<b>2,60 €</b>
Nespresso decafeinato		<b>2,60 €</b>
Double Nespresso		<b>4,00 €</b>
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>		<b>4,00 €</b>
Thés et infusions <i>Teas and infusions</i>		<b>3,50 €</b>

## EAUX *WATERS*

Australine	100 cl	<b>3,00 €</b>
Cilaos <i>Sparkling water</i>	125 cl	<b>4,00 €</b>
½ Australine	50 cl	<b>2,20 €</b>
½ Cilaos	50 cl	<b>2,40 €</b>
Perrier	33 cl	<b>3,00 €</b>

## LES APÉRITIFS *APPETIZERS*

Ricard / Pastis 51	4 cl	<b>5,50 €</b>
Martini rouge / blanc	6 cl	<b>5,50 €</b>
Kir aligoté cassis / mûre / fraise des bois	12 cl	<b>6,50 €</b>
Kir royal	12 cl	<b>10,00 €</b>
Verre de vin	14 cl	<b>5,00 €</b>

## BIÈRES *BEERS*

Dodo pression	25 cl	<b>3,20 €</b>
Dodo	33 cl	<b>3,50 €</b>
Dodo blanche	33 cl	<b>3,50 €</b>
Dodo heritage	33 cl	<b>3,70 €</b>
Phoenix	33 cl	<b>3,80 €</b>
Heineken	33 cl	<b>4,00 €</b>
Desperados	33 cl	<b>4,50 €</b>
Buckler (sans alcool)	25 cl	<b>3,20 €</b>

## CHAMPAGNE LAURENT PERRIER

Coupe	12 cl	<b>9,00 €</b>
Brut	75 cl	<b>39,00 €</b>
Demi-Sec	75 cl	<b>43,00 €</b>
Millésimé	75 cl	<b>67,00 €</b>
Rosé	75 cl	<b>76,00 €</b>
Grand Siècle	75 cl	<b>118,00 €</b>