



*Au Relais de l'Hermitage Saint-Gilles*

**Menu adulte**  
38 euros

**Menu enfant (4 à 12 ans)**  
14 euros

**Animations musicales**  
Free Son Des Îles  
de 19h15 à 21h15

**Showcooking**  
et d'autres surprises

# Menu

## Entrées

Créolités

(Galette manioc, beignets bringelles,  
beignets crevettes, feuilletés,  
boudin...)

Tarte brèdes chouchou

Sosso maïs au kaloupilé

Salade de fromage de tête aillé, fruits à  
pain et croûtons

Salade de choux verts à l'ananas

Victoria

Pain de poisson au combava

Crumble de citrouille aux gratons de  
porc

Assortiment de crudités

## Plats

Ti cochon de lait grillé

Canard à la vanille

Carry poisson rouge au gingembre

Brochette d'espadon et camarons

marinée aux épices Péï

Riz zembrocal, daube citrouille, pois  
du Cap et assortiment de rougails

## Desserts

Assortiment de gâteaux créoles

Tarte coco-banane

Flan à la vanille

Mousse passion et bonbons coco

Entremet mangue-chocolat

Confiture de patate douce et papaye

Salade de fruits

Assortiment de glaces traditionnelles

\*Menu sous réserve de modifications  
selon les approvisionnements.

# Menu

## Ti Komanseman

Kréolité

(Galéte manyok, beignet bringéle,  
beignet crevéte, feuileté,  
boudin.....)

Tart brèd sousou

Soso maïs kaloupilé

Salad fromaze têt aillé, fruit à pain et  
croûton

Salad chou vert à l'ananas Victoria

Pain de poison combava

Krumble de citrouil au graton de porc  
Krudité



## Manzè Péï

Ti cochon de lé griyé

Canar à la vani

Kary poison rouz au zinzanb

Brochéte espadon et camaron  
mariné au zépis Péï

Riz zembrocal, daube citrouil, pois du  
Cap et asortiment de rougay

## Savèr Sikré

Gâto kréol

Tart coco-banan

Flan vani

Mous' pasion et bonbon coco

Antremé mang' et chocolat

Confiture de patat' douce et papaye

Salad' fruit

Glase artisanale

\*Menu sous réserve de modifications  
selon les approvisionnements.

