

# ESCAPADE DU CHEF

## DÉJEUNER & DÎNER

Du lundi au samedi midi et du jeudi au samedi soir

*Le menu change tous les mois pour ne jamais vous lasser !*

### NOS ENTRÉES

<b>GRATIN DE CHOUCOUS ET CAMARONS À LA CRÉOLE</b>	<b>10 €</b>
<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS</b> 	<b>12 €</b>
Salade d'herbes fraîches	
<b>VELOUTÉ DE LENTILLES DE CILAOS</b>	<b>14 €</b>
Au boucané de volaille et son oeuf poché	

### NOS PLATS

<b>BURGER PEÏ, CHURROS DE PATATE DOUCE ET SALADE</b>	<b>24 €</b>
Pain Macatia garni de rougail saucisses au poulet, piton Maïdo et rougail bringelles	
<b>PIÈCE DU BOUCHER (250GRS, ORIGINE SELON ARRIVAGE)</b>	<b>26 €</b>
Frites fraîches et salade, sauce au choix (fromagère ou poivre)	
<b>BOEUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL</b>	<b>22 €</b>
Sauté de pommes de terre au beurre persillé	
<b>TARTARE DE THON</b>	<b>24 €</b>
Duo de frites (pommes de terre et patate douce) et sa salade	
<b>MARMITE DU PÊCHEUR AU COMBAVA</b>	<b>24 €</b>
(Camarons, calamars à la Romaine, moules, pêche du jour et fruits de mer) Ecrasé de patate cambar et asperges vertes	
<b>SALADE DE PALMISTE ET GOUJONNETTES DE DORADE</b>	<b>23 €</b>
Palmiste de Saint-Philippe et son bouillon Thaï	
<b>GNOCCHIS MAISON</b>	<b>20 €</b>
aux champignons, magret fumé maison et parmesan	
<b>CARRY DU JOUR</b>	<b>18 €</b>
Riz, grains et rougail	
<b>LASAGNE AUX ÉPINARDS ET À LA FÊTA</b> 	<b>20 €</b>
Mesclun de salade	

### NOS DESSERTS MAISON

<b>CAFE OU THE GOURMAND</b>	<b>9 €</b>
<b>GRATIN DE FRUITS POCHÉ AU VIN DE CILAOS</b>	<b>8 €</b>
Boule de glace au rhum raisins	
<b>MARBRÉ AU CHOCOLAT VALHRONA</b>	<b>9 €</b>
Glaçage gourmand, crème anglaise à la rose et sa boule de glace chocolat	
<b>DOUCEUR PEÏ</b>	<b>9 €</b>
Biscuit au gâteau patate, mousse vanille Bourbon, gelée passion et sorbet mangue)	