

TABLE SAINT CHARLES

Grignotages à partager

Parce que le bonheur, ça commence souvent par une petite bouchée... ou quatre!

Accras de morue (4 pièces).....6 €

Une bouchée croustillante qui vous emmène directement sous les cocotiers.

Accras végétariens (4 pièces)......5€

Une gourmandise parfumée qui révèle toute la fraîcheur des jardins créoles

Tapas pour 2 (6 pièces)......14 €

Sélection de produits frais et de saison pour varier les plaisirs!

Kassav locales maison (4 pièces)......16 €

Entrées Gourmandes

Parce que la première impression compte toujours.

Velouté de pois d'angole, lait de coco, citronnelle et gingembre10 € Un velouté crémeux et parfumé, aux notes exotiques

Salade Ti nain et morue12 €

Un classique de la cuisine locale, simple et savoureux, qui ne déçoit jamais

Mille-feuille d'aubergine grillé......14 €

Sur un lit de crème de poivron, aubergine grillée à la flamme et poivrons confits se superposent délicatement avec notre crème maison parfumée aux herbes locales, un mille-feuille végétal gourmand et raffiné

Salade Saint Charles14€ (plat 22€)

Salade, patates douces rôtis, quinoa, poivrons confits, tomate, oignon rouge Topping aux choix : Feta ou Lard grillé

Ceviche du jour frais18 € (plat 25 €)

Poisson du jour en ceviche, accompagné d'une crème onctueuse aux cives et herbes fraîches, toute en finesse et gourmandise
**supplément de 3€ pour la formule évasion*

Foie gras mi- cuit au rhum vieux.....24 €

Du fait maison: l'élégance et le fondant dans chaque bouchée.

*supplément de 3€ pour la formule évasion

Menu enfant 25 euros

Jus/Accompagnement aux choix/viande ou poisson/dessert



TABLE SAINT CHARLES

Plats Signature

Parce qu'après, c'est le silence gourmand

Burger Habitation
Risotto de giraumon, lard confit et roquefort26 € Un mariage audacieux, onctuosité du giraumon, gourmandise du lard et intensité du roquefort
Poisson frais issus de la pêche locale 28 € La tradition dans toute sa simplicité et ses saveurs, poisson frit aux oignons ou en courbouillon *supplément de 3€ pour la formule évasion
Fricassé de Lambi28€ Équilibre parfait entre gourmandise et délicatesse *supplément de 3€ pour la formule évasion
Magret de canard entier29€
A savourez avec une sauce au choix. *supplément de 3€ pour la formule évasion
Entrecôte grillée VBF 300g, beurre maître d'Hotel 30€
Cuite selon vos préférences, servis avec sa sauce truffée, Rossini supplément de 4€ *supplément de 3€ pour la formule évasion
Suprême de volaille farci au foie gras32€
Suprême de volaille délicatement farci, accompagné de sa sauce crémeuse aux champignons *supplément de 3€ pour la formule évasion
ACCOMPAGNEMENTS
Frites faites maison, Purée de légumes pays, légumes croquants, risotto crémeux, salade verte, ratatouille du chef
Desserts Douceurs
Le meilleur pour la fin (mais vous le saviez déjà)
Plateau de Fromage à partager18€ Un assortiment gourmand de fromages pour les amateurs de partage
<mark>Méli-mélo de fruits</mark> 9 € Une farandole de fraîcheur pour clore en légèreté
Coulant au chocolat de la maison
IGC / L'Oeuf Chocolat Passion (index glycémique controlé)14 € Crumble chocolat au lait et noisettes, crémeux chocolat noir, enrobage chocolat au lait et éclats d'amandes, décor disque en chocolat noir et bille coulis mangue passion
Cheesecake maison citron vert
Café ou Thé gourmand 14 € Rhum vieux16 € Choisissez café, thé ou rhum, et laissez-vous tenter par nos douceurs gourmandes

En cas d'allergie, nous vous transmettrons le tableau des allergènes