

Le Zawag

Restaurant



La carte du soir

Ouvert du Lundi au Dimanche de 12h30 à 14h30

Et du mardi au samedi de 19h30 à 22h00

Opened from Monday to Sunday from 12.30 am to 2.30 pm

From Tuesday to Saturday from 7.30 pm to 10.00 pm

L'EVEIL DES SENS (STARTER) €

Accras malanga 7.00
Assortment of Accras

Panna cotta de mozzarella au basilic et tomates confites, 15.00
Pesto de roquette
Mozzarella panna cotta with basil and candied tomatoes, pesto

Oursin blanc au café, 18.00
Mousseline de giromon et Petits croutons
White sea urchin with coffee, pumpkin puree

Carpaccio de thon au foie gras maison 21.00
Tuna carpaccio with homemade foie gras

Cassolette de langouste aux petits légumes 22.00
Lobster with vegetable and cream

Terrine de foie gras maison, 20.00
Chutney exotique et toast brioché
Homemade foie gras, exotic chutney and brioche toast

KARUKERA...L'ILE AUX BELLES EAUX (LOCAL SEAFOOD)

Vivaneau à l'unilatéral, mousseline de poivrons doux, 25.00
Confit Niçois et vinaigrette au citron
Red snapper fillet, sweet pepper puree, lemon vinaigrette

Pavé de thazard tandoori 27.00
Concombres et crème citronnée, riz créole
Tandoori Auxis fish, cucumbers and lemon cream, creole rice

Pavé de dorade cuit sur la pierre de Sainte Rose 25.00
Ouassou rôti et onctueux d'igname et giromon
Seabream, roasted local crawfish, Yam and pumpkin puree

Langouste du vivier *les 100g* 9.00
Fresh local Lobster (100 grams)

UN ARCHIPEL DE TERRE SUR LE GRILL (CREOLE GRILL)

€

NOUS GARANTISSONS UNE VIANDE BOVINE 100% D'ORIGINE FRANÇAISE / WE GUARANTEE THE FRENCH ORIGIN OF ALL OUR BEEF MEAT

Carré de porcelet rôti au thym Aubergine farcie et mousseline au cumin <i>Rack of piglet roasted with thyme, stuffed eggplant and cumin puree</i>	26.00
Noix Veau au Lambi, fondue de poireaux au parmesan, Petites pommes de terre rôties <i>Veal rond fillet with lambi, leek fondue with parmesan cheese, small roasted potatoes</i>	32.00
Filet de bœuf au Syrah, Légumes racine péyi et cromesquis de foie gras maison <i>Beef fillet, root vegetables and homemade foie gras</i>	37.00
Assiette de garniture supplémentaire <i>Additional side dish</i>	5.00

SUGGESTIONS DU CHEF (SUGGESTIONS OF THE CHEF)

Linguine à la langouste <i>Linguine with Lobster</i>	28.00
Risotto arborio aux épices péyi et parmesan, A la langouste et émulsion de carcasse <i>Lobster risotto Arborio with spices and parmesan and carcass emulsion</i>	29.00

POUR LES TI-MOUN (FOR THE KIDS)

(de 3 à 12 ans) (from 3 to 12 year)

1 plat chaud, 1 dessert & 1 boisson 33cl, aux choix
1 main course, 1 desert & 1 choice of soft beverage

Poulet rôti *Roast chicken*

Filet de poisson à la plancha *Grilled Mahi Mahi Filet*

Frites, pâtes, salade ou accompagnements du jour
French Fries, spaghetti, Salad or side of the day

Salade de fruits ou 1 boule de glace

Fruit Salad or 1 Ice Cream Ball

15.00

ON TI DOUCE KREYOL... (UNE PETITE DOUCEUR CREOLE) €

DESSERTS / DESERTS

Assiette de fruits frais de saison 9.00
Season fresh fruits assortment

Crème brûlée au giromon 10.00
Pumpkin creme brulee

Brownie glacé chocolat-framboise (sans gluten) 10.00
Iced brownie chocolate-raspberry

Samossa aux fruits frais, sorbet mangue (Végan) 10.00
Samossa with fruits, mango sorbet

Brioche perdue (glace vanille, caramel beurre salé, cannelle) 8.00
French toast (vanilla ice cream, salted caramel, cinnamon)

Café ou thé gourmand 11.00
(macaron citronelle, cannelé bordelais, moelleux chocolat, glace)
Coffee with small deserts

Champagne gourmand 19.00
(macaron citronelle, cannelé bordelais, moelleux chocolat, glace)
Champagne with small deserts

Selection de glace du Chef (3 parfums au choix) 8.00
Chief Ice cream & Sherbet Trilogy