

GRAN ZIL BBQ MENU

Crudités, condiments, vinaigrette et sauce

Salade verte, concombre, tomate, chou, carotte, quartiers de citron
Olive noires et vertes marinées, cornichons, tomate séchée, piment écrasé, l'huile d'olive
Vinaigre Balsamique, Vinaigrette aux agrumes [MTD], Vinaigrette à la créole [MTD]

Buffet à salade

Salade de poulet à l'ananas
Vindaye de fruits de mer aux oignons, poivron et grains de moutarde
[MTD, CRU, FSH, MLS]
Salade de pommes de terre et carotte, ciboulette et cumins grillés
[VEG]
Salade de couscous aux fruits secs et herbes fraîches
[GLU]
Salade de pâte aux olives, tomates séchées, basilic et fromage parmesan
[VEG, GLU, MLK]

Du grill à charbon

Steak de Dorade aux épices zattar
[FSH]
Steak de boeuf aux épices créoles
[BEF]
Cuisse de Poulet aux épices Cajun
Brochette de fruits de mer au citron vert et oignon
[FSH, MLS, CRU]

Pomme de terre en robe de chambre à la moutarde

[VEG, MTD]

Epi de maïs

[VEG]

“Kari lor foye dibwa” Curry sur feu de bois

Riz à la créole

[VEG]

Curry de gros pois aux herbes fraîches

[VEG]

Rougaille de poisson aux feuilles de curry frites

[FSH]

Curry de poulpe et papaya verte aux grains de coriander concassés

[MLS]

Dessert

Pastèque glacée parfumée aux feuilles de combava

[VEG]

Gâteau au chocolat

[GLU, EGG, MLK]

Fruits frais