

**GRANZIL**

## **CRUDITÉS, CONDIMENTS, VINAIGRETTES ET SAUCES**

Salade verte, Concombre, Tomate, Chou, Carotte, Quartiers de citron, Olive noires et vertes marinées, Cornichons, Tomates séchées, Piments écrasés, Huile d'olive, Vinaigre Balsamique, Vinaigrette aux agrumes [MTD], Vinaigrette à la créole [MTD]

## **BAR À SALADES**

Salade de poulet à l'ananas

Vindaye de fruits de mer aux oignons, poivrons et grains de moutarde

[MTD, CRU, FSH, MLS]

Salade de pommes de terre et carotte, ciboulettes et gaines de cumin torréfiées

[VEG]

Salade de semoule aux fruits secs et herbes fraîches

[VEG, GLU]

Salade de pâte aux olives, tomates séchées, basilic et Parmesan

[VEG, GLU, MLK]

## **GRILLADES AU CHARBON**

Steak de Thon aux épices zaatar

[FSH]

Steak de Boeuf aux épices créoles

[BEF]

Poulet aux épices Cajun

Brochette de Fruits de mer au citron vert et oignon

[FSH, MLS, CRU]

Pomme de terre en robe des champs 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 sautées

[FSH]

Curry de Poulpe et papaye  
verte aux graines de  
coriandre concassées

[MLS]

## **SPÉCIALITÉ DU JOUR**

Petit Poisson entier grillé aux  
épices de masala écrasées  
à l'ancienne, enveloppé de  
feuilles de bananier

[FSH]

## **DESSERT**

Pastèque glacée parfumée  
aux feuilles de combava et  
granité de tamarin

[VEG]

Gâteau au chocolat

[GLU, EGG, MLK]

Fruits frais

Veillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies alimentaires.

SOYA	[ SOY ]
CELERY	[ CEL ]
NUTS	[ NUT ]
PEANUTS	[ PNT ]
MUSTARD	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULPHATES	[ SUL ]
SESAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
MILK	[ MLK ]
EGG	[ EGG ]
CRUSTACEAN	[ CRU ]
FISH	[ FSH ]
MOLLUSK	[ MLS ]
ALCOHOL	[ ALC ]
VEGETARIAN	[ VEG ]
PORK	[ PRK ]
BEEF	[ BEF ]