

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]