

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

[PLANT-BASED, VEG] 

Salade de semoule aux fruits
secs et herbes fraîches

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG] 

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

[MTD]

[PLANT-BASED, VEG] 

Epi de maïs

[PLANT-BASED, VEG] 

“KARI LOR FOYE DIBWA”
CURRY SUR FEU DE BOIS

Riz à la créole

[PLANT-BASED, VEG] 

Curry de gros pois aux herbes
fraîches

[PLANT-BASED, VEG] 

Rougaille de Poisson aux
feuilles de curry sautées

[FSH]

Curry de Poulpe et papaye
verte aux graines de
coriandre concassées

[MLS]

SPÉCIALITÉ DUJOUR

Petit Poisson entier grillé aux
épices de masala écrasées
à l’ancienne, enveloppé de
feuilles debananier

[FSH]

DESSERT

Pastèque glacée parfumée
aux feuilles de combava et
granité de tamarin

[PLANT-BASED, VEG] 

Gâteau au chocolat

[GLU, EGG, MLK]

Fruits frais 

[PLANT-BASED, VEG]

Veuillez 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]