



RESTAURANT LE KALOUPILÉ

BY LE CRÉOLIA

*Le Créolia s'engage avec le groupe Exsel pour vous apporter une alimentation durable.
Nous privilégions les aliments de saison produits localement parce que c'est bon pour l'environnement,
pour l'emploi et le développement de notre île. Bonne dégustation !*

Supplément Room Service : 5€

NOS ENTRÉES

Pressé de foie gras de canard parfum truffe réalisé par nos soins, accompagné de sa brioche faite maison à l'essence de géranium de notre île

19.00 €

Salade de palmiste frais "Pejibay" du « Domaine des Agathis » aux agrumes, et sa vinaigrette au fruit de la passion.

16.00 €

ON VOUS RACONTE DES SALADES...

KALOU-BOWL (Végétarien)

15.00 / 22.00 €

(Petite faim / Grande faim)

Laissez-vous tenter par notre Bowl du moment... fraîcheur, équilibre,
Salade verte, quinoa, falafels, légumes grillés, noisette torréfiée, émincé de champignons de Paris Pei cru, olives marinées et sa chantilly végan citron, menthe et coriandre

EN PLEIN LA MER

19.00 / 24.00 €

(Petite faim / Grande faim)

Salade mesclun Saumon fumé, toasts de rillettes de thon maison,
tataki de thon, tartare de thon, queues de camarons rôties au pesto, beignet de crevette,
accras de morue.

LE GA-BUN

17.00 / 24.00 €

(Petite faim / Grande faim)

Poulet cuit mariné, vermicelles de riz, légumes croquants, nems au poulet,
crevettes, herbes fraîches, pointe d'arachide et sésame grillé, petit pot de sauce spéciale Ga-bun





NOS PLATS DE POISSON

Tartare de thon recette du Kaloupilé (oignons, câpres, cornichons, pistou, tomates et sauce soja), frites fraîches maison et salade.

24.00 €

Pavé d'Omble Chevalier, mariné au citron vert puis rôti, accompagné de son millefeuille de patates douces, sauce beurre blanc à la vanille et ses légumes du moment

27.00 €

NOS PLATS DE VIANDE

Pavé de Cerf (160g) mariné par nos soins et ensuite grillé, servi avec sa purée de pommes de terre parfum truffe et ses légumes du moment, jus de cuisson au poivre sauvage de Madagascar lié au chocolat de la maison Valrhona

27.00 €

Aumônière d'Agneau, semoule assaisonnée aux épices orientales avec son tajine de légumes et son jus de romarin relevé d'une pointe d'harissa

27.00 €

Pièce du boucher (280g) (selon arrivage) grillée à votre convenance, accompagnée de frites fraîches et son bouquet de salade (sauce au choix : poivre vert, béarnaise ou sauce au bleu).

27.00 €

NOS BURGERS

K.C BURGER

Buns maison du moment, steak de bœuf Black Angus (180g), confit d'oignons maison, sauce cheddar, salade, tomates, bacon grillé accompagné de frites fraîches.

23.00 €

LE COIN ITALIEN

Tagliatelle à la crème, camarons, feuille d'épinards frais et petits légumes

24.00 €

LES SPECIALITES CREOLES

Rougail saucisses fumées aux bringelles, riz, grains, fricassée de brèdes

21.00 €

Carry du moment, riz, grains, brèdes

23.00 €





LES OEUFS

Omelette cuisinée à votre goût : jambon fromage, tomates, accompagnée de frites fraîches et salade.

16.00 €

LES FROMAGES

Sélection de fromages du moment, confiture Peï, bouquet de salade.

14.00 €

MENU SPÉCIAL MARMAILLE MOINS DE 12 ANS 14.00 €

Steak haché, poisson pané ou assiette de jambon (porc ou dinde),
ou
"mini" rougail saucisses fumées.

Accompagnement au choix (frites fraîches, riz, pâtes, légumes du moment ou salade).

Pot de glace au choix (vanille, fruits rouges, chocolat) ou crêpes au chocolat.

LES DESSERTS MAISON ET GLACES ARTISANALES

11.00 €

Café ou thé gourmand

Crème brûlée infusée à la vanille de bourbon

Mi-cuit chocolat noir au cœur chocolat blanc

L'ananas victoria, nature ou servie avec une boule de sorbet goyavier

COUPE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 2 BOULES

8.50 €

vanille, chocolat, goyavier, mangue, passion, coco

