

RESTAURANT LE KALOUIPILE

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 !

NOS ENTRÉES

- Mosaïque de crevettes servies avec son achard de chouchou des Hauts de la Réunion. **17.00 €**
- Tartare de duo de saumon, frais, mariné puis délicatement fumé par nos soins, assaisonné de pomme verte Granny Smith et accompagné de sa gelée au citron. **18.00 €**
- Carpaccio de bœuf façon Tataki, accompagné d'une sauce asiatique à base de coriandre, de citron vert, de sésame torréfié et d'une mayonnaise ail-wasabi. **18.00 €**
- Pressé de foie gras de canard au vieux rhum, réalisé par nos soins, accompagné de sa brioche faite maison parfumée à l'essence de géranium de notre île. **19.00 €**

ON VOUS RACONTE DES SALADES

- KALOU-BOWL (Végétarien)** **21.00 €**
Laissez-vous tenter par notre Bowl du moment... fraîcheur, équilibre, Riz sushis, mangue, wakamé, radis, concombre, edamame, gingembre, coriandre, oignons verts, huile de soja, nuoc môm.
Disponible en version dés de tofu grillés, poulet ou tartare de thon.
- LARDONS ET TOAST DE CHEVRE TAKAMAKA AU MIEL** **21.00 €**
Mesclun de salade, tomates, lardons et pommes de terre sautées, oignons, accompagné d'un toast crémeux au chèvre Takamaka des Hauts de notre île.
- GA-BUN** **23.00 €**
Poulet cuit mariné, nouilles chinoises, légumes croquants, nems au poulet, crevettes, herbes fraîches, pointe d'arachide et sésame grillé, petit pot de sauce spéciale Ga-bun.
- EN PLEIN LA MER** **25.00 €**
Salade mesclun Saumon fumé, toasts de rilette de thon maison, tataki de thon, tartare de thon, queues de camarons rôties au pesto, beignet de crevette, accras de morue.

NOS PLATS DE POISSON

TARTARE DE THON BY LE KALOUPILÉ

24.00 €

Oignons, câpres, cornichons, pistou, tomates et sauce soja, accompagné de frites et salade.

PAVÉ DE SAUMON

28.00 €

Pavé de saumon mariné par nos soins au citron vert, servi avec ses petits pois en jeu de textures (purée et fricassée de petits pois au romarin), accompagné d'une sauce légèrement relevée au wasabi.

PAVÉ DE LÉGINE

32.00 €

Pavé de légine en croûte de sésame, parfumé au combava, servi avec son écrasé de patate douce à la vanille et son chou chou de La Réunion sauté à l'huile de sésame.

NOS PLATS DE VIANDE

K.C BURGER

24.00 €

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

PIÈCE DU BOUCHER

29.00 €

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

MAGRET DE CANARD

32.00 €

Magret de canard entier poêlé, servi avec une purée de pommes de terre bleue d'antan, ses légumes rôtis du jour et son jus de viande parfumé au romarin de notre jardin.

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE

29.00 €

Suprême de volaille jaune de chez Duchemann et Grondin, farci au foie gras, accompagné de maïs en jeu de textures — polenta grillée, popcorn salé et polenta crémeuse — ainsi que de son jus de viande parfumé au romarin de notre jardin.

CÔTE ITALIEN

Ravioles ricotta et épinards, nappées d'une crème de parmesan.

23.00 €

Ravioles à l'encre de seiche, farcies de Saint-Jacques.

24.00 €

LES SPÉCIALITÉS CRÉOLES

Rougail saucisses fumées aux bringelles, accompagné de riz, grains du jour et fricassée de brèdes.

21.00 €

Carry du moment, accompagné de riz, grains du jour et fricassée de brèdes.

23.00 €

LES OEUFS

Omelette cuisinée à votre goût : jambon fromage, tomates, accompagnée de frites 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

ANANAS VICTORIA

11.00 €

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

ENTREMETS AU CHOCOLAT VALRHONA

12.00 €

Façon Snickers, avec son cœur caramel-cacahuètes, accompagné de sa boule de glace cacahuète.

CRÈME BRÛLÉE

11.00 €

Infusée à la vanille de bourbon.

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA

12.00 €

Accompagné de sa boule de glace vanille et d'une chantilly vanille maison.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

12.00 €

Boisson au choix, accompagnée de quatre mignardises sucrées.

CHOU CRÉMEUX PRALINE

11.00 €

Servi avec sa boule de glace chocolat.

COUPE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 2 BOULES

9.00 €

Vanille, chocolat, goyavier, mangue, passion, coco.