



La Brasserie Roland Garros rend hommage à une figure emblématique de La Réunion. À l'image du pionnier de l'aviation et enfant pèi, nous traçons notre propre trajectoire : une brasserie à la française, authentique et fièrement réunionnaise.

Ici, on cultive l'esprit des brasseries parisiennes : une cuisine de tradition, intemporelle, préparée dans les règles de l'art. On y sert des plats faits maison, à partir de produits bruts et de qualité, travaillés avec respect et simplicité – et comme le disent de nombreux grands chefs « la cuisine simple, c'est ce qu'il y a de plus compliqué. »

La Brasserie Roland Garros, c'est une table rasurante et vivante où se croisent aussi bien les habitués du quartier, les voyageurs curieux et les amoureux du bon vivre.

Des produits issus du circuit court, le label Maître Restaurateur comme gage d'exigence, un service attentionné et une cuisine généreuse : tout est fait pour préserver l'essentiel, le goût de l'authentique et le plaisir du partage.

Pourquoi Roland Garros ?

Dès les années 1850, deux bâtiments marquent l'entrée de Saint-Denis, véritables points de passage vers l'île et le monde. Parmi eux, l'Hôtel des Douanes, qui abrite aujourd'hui notre brasserie. Sous le regard bienveillant de la statue de Roland Garros, la Basserie se fait elle aussi pont entre deux horizons : tradition française et tradition créole. Les plats traversent les océans pour se poser au cœur de Saint-Denis, dans un lieu où époques, cultures et générations se rencontrent. Porter le nom de Roland Garros, c'est prolonger l'esprit des pionniers : courage, audace et ouverture au monde.

A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES 17,50 €

Chorizo, saucisson sec, lomo, serrano

ASSIETTE DE 4 FROMAGES 15,90 €

PLANCHE DE CHARCUTERIE FROMAGE 22,00 €

SAMOUSSAS 6,50 €

6 pièces

BONBONS PIMENTS 6,50 €

6 pièces

CUISSES DE GRENOUILLES 12,00 €

En persillade

MIX CRÉOLITÉS 11,00 €

3 samoussas, 3 bonbons piments, 3 bouchons

AIGUILLETES DE POULET 8,50 €

Sauce piment RG

FRITES DE PATATE DOUCE 7,50 €

Sauce aïoli

MIX TERRE MER 16,00 €

Aiguillettes de poulet, tapenade, rillettes, frites de patates douces, sauce aïoli, sauce piment chinois

BOUCHONS DE POULET 6,50 €

6 pièces

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS «MAISON» 21,00 €

OS À MOELLE 12,00 €

En entrée où idéal pour accompagner vos pièces de bœuf

POIREAU EN VINAIGRETTE, 9,00 €

ŒUF POCHÉ, SAUCE SUPRÊME AUX HERBES FRAICHES,

COPEAUX DE PARMESAN 12,00 €

ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL ET PERSIL

6 ESCARGOTS 12,00 € | 12 ESCARGOTS 21,00 €

SALADE CAESAR..... 19,50 €
Mélange de salades, poulet mariné, tomate, œuf dur, croutons, copeaux de parmesan et sauce Caesar.

SALADE GOURMANDE 28,00 €
Mélange de salades, tomate, pommes de terre, magret cuit au sel, effiloché de cuisse de canard confite, foie gras «maison», toasts, vinaigrette balsamique.

ASSIETTE OCÉANE..... 26,00 €
Mélange de salades, carpaccio de saumon cuit au sel, zourite en persillade, poêlée de crevettes, tartare de poisson, pommes de terre.

LES POISSONS

TARTARE DE POISSON DU JOUR..... 22,00 €
Frites et mélange de salades

FILET DE LÉGÈNE À LA VANILLE ET AMANDES GRILLÉES..... 31,00 €
Riz blanc

MOULES MARINÈRE 24,00 €
Sauce carry, sauce bleu

STEACK DE THON ALBACORE DE L OCEAN INDIEN 26,00 €
Purée et légumes du moment, sauce miel soja et graines de sésame

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE 29,00 €
Purée et légumes du moment, beurre maître d'hôtel

POÊLÉE DE POULPE À L'AIL ET PAPRIKA FUMÉ 26,00 €
Tagliatelles et légumes du moment

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF..... 21,50 €
Frites et mélange de salades

BURGER DU RG 21,00 €
Bœuf ou poulet ou burger de galette végétarien , frites et mélange de salades

MAGRET DE CANARD SAUCE BONBON TAMARIN..... 30,00 €
Frites et légumes du jour

FILET DE BŒUF GRATIN DAUPHINOIS SALADE..... 32,00 €
Sauce au choix : sauce bleu , foie gras , moutarde ancienne , poivre vert

PIÈCE DU BOUCHER GRATIN DAUPHINOIS, SALADE..... 32,00 €
Demandez conseil à notre serveur

ESCALOPE DE POULET A LA CRÈME DE MORILLE 25,00 €
Tagliatelles

OMELETTE AU CHOIX 15,50 €
Achards, jambon, fines herbes ou fromage

SUPPLÉMENT OS À MOELLE..... 5,50 €
Idéal pour accompagner vos pièces de bœuf

SUPPLÉMENT GARNITURE FRITES DE PATATE DOUCES 2,00 €

LES TRADITIONS DE LA REUNION

L'ICONIQUE ROUGAIL SAUCISSES	23,50 €
LE MYTHIQUE CABRI MASSALÉ	24,00 €
L'INCONTOURNABLE CIVET ZOURITES	24,00 €

AU TEMPS DE ROLAND



L'incomparable TÊTE DE VEAU pommes de terre vapeur	21,50 €
Pour les amateurs, ANDOUILLETTE 5A frites et mélange de salades.....	26,00 €
CONFIT DE CANARD pommes rissolées et mélange de salades	25,00 €
La savoureuse LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE riz blanc	22,00 €
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE riz blanc parfumé	23,00 €

LES RENDEZ-VOUS

LUNDI : ROMAZAYA BOEUF RIZ BLANC	22,50 €
MARDI : SAUCISSE «PÉI» BRIOCHÉ, SAUCE AU VIN ROUGE DE CILAOS ..	21,00 €
MERCREDI: ROGNONS DE VEAU À LA GRAINE DE MOUTARDE.....	21,00 €
Frites et salades mélangées	
JEUDI : BOURGUIGNON DE BŒUF PURÉE DE POMMES DE TERRE	23,00 €
VENDREDI : ROUGAIL MORUE GARNITURE CRÉOLE	21,50 €
SAMEDI : BOL RENVERSÉ AU FILET DE KANGOUROU	26,00 €
DIMANCHE : GIGOT D'AGNEAU, GRATIN DAUPHINOIS, SALADE	25,00 €

MENU ENFANT

MENU ENFANT	14,00 €
1 boisson au choix (sirop, soft ou jus de fruits, 1 plat au choix (jambon, steak haché, poisson grillé ou filet de poulet à la crème) (frites, légumes ou pâtes) 1 dessert au choix (1 boule de glace ou salade de fruits)	
MINI-BURGER DE BŒUF OU DE POULET	15,00 €
Frites et légumes du jour	

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE BOURBON	10,50 €
TARTE TATIN	11,70 €
LE SAVOUREUX OPÉRA DU RG	11,50 €
SALADE DE FRUITS FRAIS	9,50 €
CRÊPE AU SUCRE	6,00 €
ENTREMET AU TOUT CHOCOLAT	10,50 €
ÎLE FLOTTANTE.....	9,50 €
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	12,50 €
GÂTEAU PATATE ET SIROP DE GALABÉ	11,00 €
CAFÉ GOURMAND.....	11,00 €

LES COUPES DE GLACE

LES PARFUMS

Arc En Ciel, Café, Caramel Beurre Salé Chocolat, Coco, Buenassima, Forêt Noire Géranium, Jasmin, Kulfi, Marron, Menthe-Chocolat, Miel - Gingembre, Nougat, Nutella, Rose Coco Cardamome, Spéculos Vanille, Yaourt Marbré Fruits Rouges, Ylang Ylang, Snikers, Ananas, Citron, Fraise Goyavier, Letchi, Orange sanguine, Fruits des bois, Mangue, Tangor, Passion, Tamarin

Hibiscus, Grand Marnier (Avec alcool)

1 BOULE 3,50 €

2 BOULES..... 6,50 €

3 BOULES..... 9,00 €

TOPPING 1,50 €

M&M's, Oréo, Vermicelle, Spéculos, Crumble,

Nougatine, Fruits confits

BANANA SPLIT..... 12,00 €

Banane, glace fraise, vanille, chocolat, sauce chocolat et Chantilly

PÊCHE MELBA 12,00 €

Glace vanille, pêche au sirop, coulis fruits rouges et Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS..... 11,00 €

Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS..... 11,00 €

Glace café, sauce café et chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE..... 12,00 €

Glace vanille, poire au sirop, sauce Chocolat et Chantilly, boudoir, amande grillées

DAME BLANCHE 11,00 €

Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly

COLONEL BALIEN AVEC OU SANS ALCOOL.. 11,00 €

Sorbet citron combava, rhum blanc, combava râpé, chantilly, meringue, amande

CARAMELEON..... 13,00 €

Glace spéculos, vanille, caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé, biscuit spéculos «maison», chantilly, amandes grillées

PITON DES NEIGES AVEC OU SANS ALCOOL 14,00 €

Sorbet Coco, Ananas, coco râpé, coulis ananas, boudoir, meringue, chantilly, vodka

FLEUR DES ÎLES AVEC OU SANS ALCOOL..... 12,00 €

Sorbet ylang ylang, jasmin, geranium, Marie Brizard, chantilly, meringue, amandes grillées

ROLAND GARROS..... 16,00 €

Sorbet ananas, mangue et passion, ananas au sirop maison, coulis d'ananas maison, chantilly, meringue, amandes grillées

EXOTICA..... 12,00 €

Sorbet ananas, mangue et passion, ananas au sirop maison, coulis d'ananas maison, chantilly, meringue, amandes grillées

FLAMBOYANT..... 12,00 €

Glace yaourt marbré au fruit rouge, vanille, sorbet goyavier, coulis de fruit rouge, chantilly, meringue, amandes grillées

