

NOTRE SÉLECTION DE VIN

au verre

CÔTÉ BULLES

12 cl

Jacquart Brut, Mosaïque

15.00€

Cuvée emblématique de la maison qui incarne par excellence le style droit, aérien et fin.

Frais et fin avec des notes de fruits blancs, poire et pêche, d'abricot frais et de fleurs blanches et rose.

Prosecco Brut, La Casada

9.00€

Parfum raffiné qui évoque les fleurs de glycine et d'acacia. Délicat et particulièrement fruité.

CÔTÉ BLANCS

12 cl

Ladilafé, Chai de Cilaos

6.00€

Vin du Cirque de Cilaos - Ile de la Réunion

Le nez du blanc sec a des notes riches en fruit de la passion, agrumes et d'une délicate fleur.

Preignes Le Vieux - Chardonnay Tradition - Jérôme & Aurélie Vic

7.00€

IGP pays d'oc

Fruité et équilibré, aux notes de fleurs blanches et de fruits à chair jaune.

Château Filhot 2008

10.00€

AOC Sauternes

Liquoreux noble et équilibré, aux arômes de fruits blancs et exotiques.

CÔTÉ ROSÉS

12 cl

Ladilafé, Chai de Cilaos

7.00€

Vin du Cirque de Cilaos - Ile de la Réunion

Arômes de fruits rouges, avec de légères notes d'agrumes et de bonbon anglais.

By OTT - Jean-François Ott

8.00€

AOP Côtes de Provence

Une bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude, on retrouve les caractères fruités.

Domaine de l'Olivette

8.00€

AOC Bandol

Elégant et fruité avec des notes d'agrumes et fleurs blanches.

CÔTÉ ROUGE

Passe Colline - Rhonéa

7.00€

AOP Ventoux, vallée du Rhône

Nez expressif de mûre et de framboise, flirtant avec une touche de garrigue.

The Green Gang Cabernet-Marselan - Les Vignobles Foncalieu

7.00€

IGP Pays d'Oc

Expression du fruit et de la fraîcheur, tout en conservant une belle rondeur en bouche.

Château Pouyanne - Vignobles Zausa

8.00€

AOP Graves, Bordeaux

Nez généreux de cassis et de mûre, belle rondeur en bouche, finale gourmande et équilibrée.

Macon By Jean-Christophe Perraud

9.00€

AOP Macon, Bourgogne

Arômes de fruits rouges frais (fraise, groseille), tuile d'épices douces.

Tous nos tarifs sont en TTC, service compris,

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



MENU RESTAURANT

Le Kaloupilé



NOS ENGAGEMENTS

● CERTIFICATION ÉCOLABEL EUROPÉEN

Notre établissement est certifié Écolabel Européen, distinction officielle reconnue dans toute l'Union européenne.

Cette certification atteste de notre engagement à réduire notre impact environnemental à travers une gestion responsable de l'énergie, de l'eau, des déchets et l'utilisation de produits respectueux de l'environnement.



● DES PARTENARIATS ET FOURNISSEURS RESPONSABLES

Dans le cadre de notre politique d'achats durables, nous collaborons avec des fournisseurs sélectionnés pour leurs pratiques éthiques, locales et respectueuses de l'environnement.

Nos critères de sélection privilégient :

- les circuits courts et les producteurs locaux,
- les produits de saison et de qualité,
- les entreprises engagées dans une démarche éco-responsable et transparente.

Nos fournisseurs



Meunier de Bourbon



Martin Pêcheur



SAPMER



Armement des
Mascareignes®



Ducheman et Grondin



SARL Elevage du Patelin



Reudis



Frais Import



Pro à pro

Henri FONTAINE
SCA les Fermiers du Sud

● LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous nous engageons activement à réduire le gaspillage alimentaire.

Nos buffets et menus sont pensés pour limiter les excédents, et nos équipes veillent à une gestion responsable des portions.

Pour éviter tout gaspillage, nous proposons à nos clients d'emporter les plats non consommés dans des contenants adaptés et respectueux de l'environnement.

NOS ENTRÉES

Carpaccio de bœuf façon Tataki, accompagné d'une sauce asiatique à base de coriandre, de citron vert, de sésame torréfié et de wasabi.	16.00 €
Salade de palmiste frais "Pejibay" aux agrumes et sa vinaigrette au fruit de la passion.	16.00 €
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 €
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 mâm. 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 rillette 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 chouchou de La Réunion sauté à l'huile de sésame.

NOS PLATS DE VIANDE

CARPACCIO DE BOEUF	24.00 €
---------------------------	----------------

Carpaccio de bœuf façon Tataki, accompagné d'une sauce asiatique à base de coriandre, de citron vert, de sésame torréfié et de wasabi. Servi avec son bouquet de salade et frites.

K.C BURGER BOEUF ou POULET	24.00 €
-----------------------------------	----------------

Buns maison, steak de bœuf Black Angus (180g) ou haut de cuisse de poulet désossé et pané, confit d'oignons maison, sauce cheddar, salade, tomates, bacon grillé (servi uniquement avec le burger bœuf) 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).

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.

MAGRET DE CANARD	32.00 €
-------------------------	----------------

Magret de canard entier poêlé, servi avec une purée de pommes de terre parfumé à la truffe, ses légumes rôtis du jour et son jus de viande parfumé au romarin de notre jardin.



CÔTÉ ITALIEN

Ravioles ricotta et épinards, nappées d'une crème de parmesan. **23.00 €**
(Supp jambon cru +5€)

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 15.00 €**

Boisson au choix : un sirop à l'eau ou un jus de fruit.

Steak haché, poisson pané ou assiette de jambon (porc ou dinde),
ou
“mini” rougail saucisses fumées,
ou
“mini” carry du moment.

Accompagnement au choix (frites, 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.

CHOU CRÉMEUX PRALINE

11.00 €

Servi avec sa boule de glace chocolat.

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.

ENTREMETS AU CHOCOLAT VALRHONA

12.00 €

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



COUPE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 2 BOULES

9.00 €

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

