

NOTRE SÉLECTION DE VIN

au verre

CÔTÉ BULLES

12 cl

Jacquart Brut, Mosaique

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.

Gewurztraminer cuvée Fleur d'Automne - Domaine Ruff

9.00€

AOC Alsace

Expressif et charmeur, il dévoile des arômes envoûtants de litchi, de rose et d'épices douces.

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

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

CÔTÉ ROUGE

12 cl

Passe Colline - Rhonéa

7.00€

AOP Ventoux, vallée du Rhône

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

Pic Saint Loup - Mas de Jon

8.00€

AOP Pic Saint Loup

Une bouche généreuse sur des notes de fruits rouges et noirs.

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



Le Kaloupilé

RESTAURANT

ÎLE DE LA RÉUNION

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

| | |
|--|---------|
| Salade de palmiste frais "Pejibay" aux agrumes et sa vinaigrette à la créole. | 17.00 € |
| California roll à la crevette tempura, guacamole, oignons frits et sa sauce spicy. | 17.00 € |
| Gravlax de marlin , parfait de chou-fleur, agrumes, gel citron et guacamole. | 18.00 € |
| Pressé de foie gras de canard au vieux rhum réalisé par nos soins, accompagné de sa brioche faite maison à l'essence de géranium de notre île. | 19.00 € |



ON VOUS RACONTE DES SALADES

| | |
|---|---------|
| KALOU-BOWL (Végétarien) | 22.00 € |
| Laissez-vous tenter par notre Bowl du moment... fraîcheur, équilibre, Riz à sushis, wakame, edamame, mangue marinée à la coriandre, gingembre confit, sésame Disponible en version nature, dés de tofu grillés, poulet ou tartare de thon. | |
| SALADE DE CHÈVRE TAKAMAKA DES HAUTS | 22.00 € |
| Mesclun de salades, chèvre Takamaka des Hauts de notre île sur son toast, poire rôtie au romarin et aux épices douces, tomates séchées et noisettes torréfiées. | |
| SALADE THAÏ | 23.00 € |
| Mesclun de salades, papaye verte, carotte, coriandre, menthe, chou vert, vermicelles de riz, poulet sauté mariné façon thaï, vinaigrette thaï, graines de sésame, camarons. | |
| EN PLEIN LA MER | 25.00 € |
| Mesclun de salades, gravlax de marlin, toast de rilette de thon maison, tataki de saumon, tartare de thon, queues de camarons rôties au pesto, beignets 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.

TATAKI DE SAUMON **28.00 €**

Tataki de saumon mariné par nos soins au citron vert, servi avec du riz basmati au gingembre frais, sauce beurre blanc.

PAVÉ DE LÉGINE **32.00 €**

Pavé de légine en croûte de citron confit, servi avec sa purée de patate douce, légumes du moment, gyoza poêlé.

NOS PLATS DE VIANDE

K.C BURGER BOEUF **24.00 €**

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

TRAVERS DE PORC **28.00 €**


Travers de porc confits, sauce BBQ, accompagnés de frites et son bouquet de salade.

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, accompagné d'un écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe et d'une fricassée de champignons de saison, servi avec son jus de viande parfumé à la citronnelle de notre jardin et au miel.



CÔTÉ ITALIEN

| | |
|--|---------|
| Penne crémeuses au poulet et aux champignons. | 21.00 € |
| Ravioles ricotta et épinards, nappées d'une crème de parmesan. | 23.00 € |

LES SPÉCIALITÉS CRÉOLES

| | |
|---|---------|
| L'incontournable Rougail saucisses fumées aux bringelles, accompagné de riz, grains du jour et fricassée de brèdes. | 22.00 € |
| 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 € |
| Oeufs brouillés parfumés à la truffe, accompagnés de frites et salade. | 17.00 € |

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 servi avec une boule de sorbet goyavier.

NOUGAT GLACÉ

11.00 €

Servi avec sa chantilly vanille maison.

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.

TARTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE

12.00 €



COUPE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 2 BOULES

9.00 €

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

