



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) <i>Disponible, au choix, en version : nature, dés de tofu grillés, poulet ou tartare de thon.</i> Laissez-vous tenter par notre Bowl du moment... fraîcheur, équilibre, Riz à sushis, wakame, edamame, mangue marinée à la coriandre, gingembre confit, sésame.	22.00 €
SALADE DE CHÈVRE TAKAMAKA DES HAUTS 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, miel Peï de letchis.	22.00 €
SALADE THAÏ Mesclun de salades, papaye verte, carotte, coriandre, menthe, chou vert, vermicelles de riz, poulet sauté mariné façon thaï, vinaigrette thaï, graines de sésame, camarons.	23.00 €
EN PLEIN LA MER Mesclun de salades, gravlax de marlin, toast de rillettes de thon maison, tataki de saumon, tartare de thon, queues de camarons rôties au pesto, beignets de crevette, accras de morue.	25.00 €



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 ou POULET

24.00 €

Buns maison, steak de bœuf Black Angus (180g) **ou** poulet croustillant, 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 à la citronnelle de notre jardin et au miel Peï.



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 poulet de chez Duchemann & Grondin au palmiste peï, accompagné de riz, grains du jour et fricassée de brèdes. **24.00 €**

Carry du moment de la Mer, 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 aux bringelles,

ou

"mini" carry poulet au palmiste peï ou carry du moment de la mer.

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

Pot de glace artisanale peï 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.

CITRON EN TROMPE L'OEIL

12.00 €

Mousse légère au citron, insert acidulé au citron, biscuit façon madeleine.



COUPE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 2 BOULES

9.00 €

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

