

LES ENTREES

- Foie gras maison au gru  de cacao, chutney de mangue & pain brio   18.00  
- Carpaccio de marlin fumé, sauce créole à l'ananas & rillettes de poisson 12.00 à
- Terrine maison de cochon pays au rhum vieux, pickles de légumes & pain toasté
11.00  
- Tempura de poisson, sauce rouille & mesclun 9.50 
- Tartare de poisson & salade de choux pays façon pikliz Haïtien 12.00  

LES PLATS

- Assiette dégustation : rillettes de poisson, tartare de poisson & poisson fumé,
mesclun 23.00  
- Poêlée de queues de crevette au lait de coco, ail, gingembre & curry rouge, riz
basmati 23.00  
- Tartare de poisson & salade de choux pays façon pikliz Haïtien 21.00  
- « Choix du boucher » (VBF Salers), sauce roquefort ou poivre vert 25.00 à
- Marmite du p cheur au safran pays & filets de poisson de roches, sauce rouille
& croûtons aill s 25.00  
- Filet d'agneau rôti, crème d'ail au curcuma 27.00  
- Assiette tout canard : Magret, confit & foie gras. Jus réduit aux agrumes &
maracuja 26.00  

*Accompagnements suivant le marché : gratin de légumes, écrasé de pomme de terre, giromonade, riz
basmati, pommes allumettes.*

Les plats sont « fait maison », ils sont élaborés à partir de produits bruts.

Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance à la prise de commande

LES DESSERTS

Salade de fruits, sirop léger au poivre du Cambodge & sorbet maracudja 8.50 €

Crème brûlée parfumée à la vanille 8.50 €

Baba au rhum vieux, sirop noix de coco & vanille, sorbet coco 11.00 €

Fondant au chocolat noir, crumble amandes & glace caramel 11.00 €

Café ou thé accompagné d'un assortiment de gourmandises 12.00 €

LES COUPES GLACEES

Coupe Habitation : glace rhum-raisins, coco, vanille & vieux 9.00€

Chocolat ou Café liégeois : glace chocolat, coulis de chocolat & chantilly 8.00€

Coupe Ice Green : glace menthe, pistache, coulis de chocolat, Pippermint 9.00€

Coupe Colonel : glace citron vert & vodka 9.00€

Coupe Caraïbes : sorbet ananas, mangue, passion & chantilly 8.00€

Dame Blanche : glace vanille, coulis de chocolat & chantilly 8.00€

Menu à 28.00€ (Hors boissons)

Uniquement le midi

PLAT ET DESSERT

Pièce du boucher (VBF Salers), sauce poivre vert ou sauce roquefort

Ou

Assiette dégustation : rillettes de poisson, tartare de poisson & poisson fumé, mesclun

Ou

Tartare de poisson & salade de choux pays façon pikliz Haïtien

Salade de fruits, sirop léger au poivre long du Cambodge & sorbet maracuja

Ou

Dame blanche (glace vanille, coulis de chocolat & chantilly)

Ou

Crème brûlée parfumée à la vanille

Menu Ti Moun 14.00€ (jusqu'à 10 ans)

Jus de fruits ou sirop

Cheeseburger maison, frites

Ou

Tempura de poisson, légumes, riz ou pommes allumettes

Coupe de glaces (2 boules au choix)

Pour tout changement de dessert : un supplément sera demandé

Pour groupes à partir de 10 personnes

Menu à 37.00€ (Hors boissons, choix des plats 24 heures à l'avance)

Terrine maison de cochon pays au rhum vieux, pickles de légumes & pain toasté

Ou

Tempura de poisson, sauce rouille & mesclun

Ou

Tartare de poisson & salade de choux pays façon pikliz Haïtien

Pièce du boucher (VBF Salers) grillée, sauce poivre au poivre vert ou sauce roquefort

Ou

Tartare de poisson & salade de choux pays façon pikliz Haïtien

Ou

Suggestion du Chef

Salade de fruits, sirop léger au poivre long du Cambodge & sorbet maracuja

Ou

Crème brûlée parfumée à la vanille

Ou

Dessert du jour ou choix de coupe glacée

Accompagnements suivant le marché : gratin de légumes, écrasé de pomme de terre, giromonade, riz basmati, pommes allumettes

Les plats sont « fait maison », ils sont élaborés à partir de produits bruts.

Menu à 49.00€ (boissons comprises)

Se référer au menu à 37.00€

Boissons :

Apéritifs au choix : Ti punch, Planteur, Martini blanc & rouge, Porto, Whisky

Vins au choix au verre : sélection de vins blanc, rosé & rouge (nous consulter)

Eau plate (Capès ou St Jude)

Café Nespresso ou sélection de thés

Privatisation du restaurant (nous consulter)

50 personnes maximum

Service et repas assurés par l'équipe de l'Habitation Desmarets



Privatisation du restaurant pour un évènement

Nous consulter pour un contrat de location

200 personnes maximum

Location du site à la journée

Tarif sur demande