

# RESTAURANT LE KALOUIPILE

BY LE CRÉOLIA

*Le Créolia s'engage avec le groupe Exsel pour vous apporter une alimentation durable. Nous privilégions les aliments de saison produits localement parce que c'est bon pour l'environnement, pour l'emploi et le développement de notre île. Bonne dégustation !*

## NOS ENTRÉES

- Salade de palmiste frais "Pejibay" du « Domaine des Agathis » aux agrumes, et sa vinaigrette au fruit de la passion. **17.00 €**
- Gravlax de saumon à la betterave rouge préparé par nos soins, sur son lit de velouté palmiste, huile verte au basilic, guacamole et sa gelée de citron et ses pickles d'oignons rouge Peï. **18.00 €**
- Pressé de foie gras de canard 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)**

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.

**21.00 €**

### **GA-BUN**

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.

**23.00 €**

### **TOMATE ANCIENNE ET BURRATA**

Mesclun de salade, assortiment de tomates anciennes, burrata, pesto à la pistache verte et basilic.

**23.00 €**

### **EN PLEIN LA MER**

Salade mesclun Saumon fumé, toasts de rilette de thon maison, tataki de thon, tartare de thon, queues de camarons rôties au pesto, beignet de crevette, accras de morue.

**25.00 €**

## NOS PLATS DE POISSON

### **TARTARE DE THON BY LE KALOUPILÉ**

Oignons, câpres, cornichons, pistou, tomates et sauce soja, accompagné de frites fraîches maison et salade.

24.00 €

### **PAVÉ DE SAUMON**

Mariné par nos soins puis rôti, accompagné de sa purée de carotte, confit de mangue parfumé à la coriandre fraîche, émulsion basilic.

27.00 €

### **GAMBAS**

Flambées au Pastis, accompagnées de son risotto crémeux à l'encre de seiche.

29.00 €

### **PAVÉ DE LÉGINE**

Mariné au citron vert, servis avec son écrasé de pomme de terre au citron, chouchou confit au curcuma de la Réunion.

32.00 €

## NOS PLATS DE VIANDE

### **K.C BURGER**

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

24.00 €

### **PIÈCE DU BOUCHER**

Pièce du boucher (280g) (selon arrivage) grillée à votre convenance, accompagnée de frites fraîches et son bouquet de salade (sauce au choix : poivre vert, béarnaise et bleue).

29.00 €

### **MAGRET DE CANARD**

Magret de canard entier poêlé, cromesquis de songe Pei (racine endémique de notre île), crumble au cacao, ratatouille de légumes frais, purée de carotte, servis avec son jus de viande parfumé au romarin de notre jardin.

32.00 €

### **FILET DE BOEUF**

Filet de bœuf accompagné de mille-feuille de pomme de terre, oignon confit et son jus de viande parfumé au romarin du jardin du Créolia.

32.00 €

## LE COIN ITALIEN

Ravioles Ricotta et Epinards.

*(Supp jambon cru +5€)*

23.00 €

## 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 fraîches 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 14.00 €

Steak haché, poisson pané ou assiette de jambon (porc ou dinde),  
OU  
"mini" rougail saucisses fumées.

Accompagnement au choix (frites fraîches, 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.

### ***PAYLOVA AUX SAVEURS EXOTIQUES***

11.00 €

Meringue coco et fruits de la passion accompagnée de sa boule de glace passion.

### ***CRÈME BRÛLÉE***

11.00 €

Infusée à la vanille de bourbon.

### ***MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR VALRHONA***

12.00 €

Cœur au caramel de patate douce (racine endémique de notre île) et sa boule de glace vanille.

### ***CAFÉ OU THÉ GOURMAND***

12.00 €

Boisson au choix, accompagnée de quatre mignardises sucrées.

### ***OPÉRA***

13.00 €

Parfumé au thé matcha et à la framboise.

---

### ***COUPE DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 2 BOULES***

8.50 €

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