

De 12h à 23h

Tapas

Assiette de fromages	15,9€
Assiette de charcuterie	17,5€
Assiette mixte charcuteries fromages	26€
Aiguillette de poulet croustillant 4 pièces sauce aigre douce	8,5€
Chips de patates douces	7,5€
Cuisses de grenouille persillade, sauce aïoli	9 €
Tapenade d'olives	7,5€
Mix terre et mer Cuisse de grenouille, tapenade d'olive, rilette de poisson et chips de patates douces	16,5€

Carte de l'après-midi

Salade Caesar Mélange de salade, poulet péi mariné, tomate, œuf dur, croutons, copeaux de parmesan et sauce Caesar	19,5€
Tartare de poisson du jour, frites fraîches et salade	22,5€
Carry camarons aux gros piments	23,5€
Rougail saucisses	19,5€
Tartare de bœuf, frites fraîches, salade	22€
Cuisse de Canard confit par nos soins, pommes de terre rissolées, ail et persil	25€
Omelette, frites fraîches et salade Achards de légumes ou jambon ou fromage ou fines herbes	15,5€

Menu enfant 14€ (-10 ans)

1 boisson 25cl au choix (sirop, ou soda, ou jus de fruits)

1 plat au choix (jambon ou steak haché ou filet de poisson grillé ou filet de poulet à la crème) + frites fraîches ou légumes ou patates

1 dessert au choix (1 boule de glace, ou salade de fruits)

Entrées

Terrine de foie gras « maison »	25,5€
Os à moelle En entrée ou idéal pour accompagner vos pièces de bœuf	11€
Escargots au beurre d'ail et persil x 6	12€
Escargots au beurre d'ail et persil x12	22€

Salades

Salade Caesar Mélange de salade, poulet péi mariné, tomate, œuf dur, croutons, copeaux de Parmesan et sauce Caesar.	19,5€
Salade de chèvre chaud Mélange de salades, toasts de chèvre de Takamaka, boucané, tomates, vinaigrette balsamique.	19,9€
Salade gourmande Mélange de salade, tomate, pommes de terre, magret cuit au sel, émietté de cuisse de canard confits, foie gras "maison", toasts, vinaigrette balsamique.	28€
Burrata aux légumes confits Légumes confits, mélange de salades, vinaigrette balsamique.	21€
Assiette océane Mélange de salade, carpaccio de saumon cuit au sel, zourite en persillade, poêlée de crevettes, pomme de terre, tartare de poisson	26€
Bowl du RG Saumon cuit au sel ou tofu, pickles de chou rouge, concombre, wakamé et ris sushi tomate.	24€

Viandes

Tartare de bœuf, frites fraîches et salade	22€
Burger du RG, frites fraîches et salade Bœuf ou poulet ou végété	21,5€
Cuisse de Canard confit par nos soins Pommes de terre rissolées et salade, ail et persil	25€
Filet de bœuf au foie gras, frites fraîches et légumes du jour	33€
Magret de canard sauce bonbon tamarin, frites fraîches et légumes du jour	31€
Filet mignon de porc au chorizo, riz blanc et légumes du jour	25€
Travers de porc au caramel, frites fraîches et salade	25€
Omelette, frites fraîches et salade Achard ou fromage ou jambon ou mixte	15,5€
Pièce du boucher Demandez conseil à notre serveur	31€
Supplément os à moelle Idéal pour accompagner vos pièces de bœuf	5€

Poissons

Tartare de poisson du jour, frites fraîches et salade	23,5€
Filet de légine à la vanille et amandes grillées, riz blanc	31€
Filet de saumon mi-cuit sauce aux morilles, pomme anglaise et légume du jour	31€
Poisson du moment à la plancha, beurre maître d'hôtel Purée et légumes du moment	28€
Poêlée de poulpe à l'ail et au paprika fumé, tagliatelles et légumes du jour	26€
Parillada de poissons à la plancha sauce aïoli au combava Camarons, poulpe, thon albacore, saumon	33€

Spécialités créoles

*Servies avec riz blanc, grains, achard, brèdes, rougails

Rougail saucisses *	19,5€
Cabri massalé *	24€
Carry camarons au gros piment *	23,5€
Gratin de palmiste ou de chou coco selon arrivage, accompagnement salade	22,5€
Civet zourite (poulpe) *	24€

Au temps de Roland

Tête de veau, sauce ravigote, pommes de terre à l'anglaise	21,5€
Langue de bœuf, sauce piquante, riz blanc	22€
Andouillette AAAAA, frites fraîches et salade	26€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz blanc	24€

Les rendez-vous de la semaine

Lundi : Romazava Bœuf, riz blanc (spécialité malgache)	22,5€
Mardi : Boudin poêlé aux pommes, purée maison	21€
Mercredi : Bourguignon de bœuf, tagliatelles	24€
Jeudi : Rognons de veau, frites fraîches, salade	23€
Vendredi : Rougail de morue	21,5€
Samedi : Moules frites fraîches (marinière, bleu ou curry)	25€
Dimanche : Gigot d'agneau, gratin dauphinois, salade	25€

Desserts – Faits maison

Crème brûlée à la vanille de Bourbon	10,5€
Tarte Tatin pomme ou papaye selon la saison	11,7€
Servie avec une boule de glace vanille ou crème fraîche	
Le Savoureux Opéra du RG	11,5€
Salade de fruits frais	10,7€
Crêpe au sucre	6,7€
Île flottante, crème anglaise, caramel et amandes effilées	10,5€
Gâteau patate au sirop de galabé, servi avec une boule de glace vanille	11,5€
Café gourmand	11€
4 mignardises, café ou thé	

Glaces et coupes de glaces – Locale et artisanale

Boules de glace : 1 boule / 2 boules / 3 boules	3,5€ / 6,5€ / 9€
Glaces : vanille, chocolat, ylang-ylang, caramel beurre salé, café, coco, grand Marnier, , praliné. Yaourt marbré aux fruits rouges, spéculos	
Sorbets : ananas, citron, goyavier, mangue, fraise, tamarin, tangor, fruits des bois	
Profiteroles au chocolat	12,5€
Banana split	12€
Banane, glace fraise, chocolat, vanille, chocolat fondu, chantilly	
Café liégeois	11€
Glace café, sauce café et Chantilly	
Chocolat liégeois	11€
Glace chocolat, sauce chocolat et Chantilly	
Dame blanche	11€
Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly	
La Caraméléon	12€
Glace spéculoos, glace vanille, glace caramel beurre salé, spéculos maison, amandes, meringue, chantilly	
Poire belle-Hélène	12€
Poire au sirop, glace vanille, chocolat fondu, chantilly	
Colonel Balien	11€
Sorbet citron, rhum blanc, combava râpé, chantilly, meringue, amandes	
La Réunionnaise	
Glace vanille, salade de fruit, rhum ambré, chantilly, meringues, boudoir	
After Eight	12€
Glace menthe, Glace chocolat, Get 27, chantilly, meringue, amandes grillées	
Fleur des îles	12€
Sorbet ylang ylang, jasmin, géranium, Marie Brizard, chantilly, meringue, amandes grillées	
Roland Garros	16€
Glace ou sorbet au choix (5 parfums), salade de fruits, coulis de fruits rouges et Chantilly	
Exotica	12€
Sorbet ananas, mangue et passion, ananas au sirop maison, coulis d'ananas maison, chantilly, meringue, amandes grillées	
Flamboyant	12€
Glace yaourt marbré aux fruits rouges, vanille, sorbet fruits des bois, coulis de fruit rouge, chantilly, meringue, amandes grillées	