

l'é l'à

RESTAURANT

LA CARTE

Notre offre : Nous vous proposons une cuisine authentique et fusion axée autour de 2 terroirs la Réunion et la Normandie. Nous souhaitons vous apporter une expérience gustative différente, partager et provoquer la rencontre des 2 cultures.

Nos valeurs : nous avons un engagement fort sur l'origine et la qualité des produits. Nous privilégions le plus possible nos fournisseurs locaux et de proximité. Nous respectons également l'environnement et nous œuvrons afin d'éviter le gaspillage.

ENTRÉES

ASSIETTE DE CRÉOLITÉS « PÉÏ » Tapas réunionnaises	10 €
ESCALE EXOTIQUE NORMANDE Une tatin de rougail boudin noir revisitée mêlant les saveurs exotiques de la Réunion à la douceur des pommes flambées au Calvados	12 €
CRÈME DE POTIMARRON ET PASSION AU PARFUM DE FORÊT Une crème de potimarron veloutée rehaussée par la fraîcheur acidulée du fruit de la passion	9,50 €
CROQUETTE DE POULET FUSION NORMANDE « Ou là demandé, alors mi reste encore sur cette carte » <i>Partenariat avec la ferme de la Houssaye à Epaignes</i>	12 €

PLATS

Tous nos plats réunionnais sont accompagnés de riz, grains et rougail « réunionnormand »
(supplément riz 2€ par personne et grains 1€ par personne)

PLAT SIGNATURE - ROUGAIL SAUCISSES AU COMBAVA Recette traditionnelle familiale de Villèle	19 €
POISSON DU MARCHÉ SELON ARRIVAGE, SAUCE AUX AGRUMES	23 €
CARI DE CABRI MASSALE plat emblématique de l'île de la Réunion, un ragoût savoureux de chèvre mijoté aux épices massalé, symbolisant l'héritage culinaire indien et créole de l'île	25 €
SOLEIL CRÉMEUX AU CURCUMA (option gambas flambées au rhum vieux 5€) Plat Végétarien - Gratin de courges à la rencontre d'une béchamel au curcuma, rehaussée par le camembert	17 €
ROUGAIL BOUCANE « Ou là demandé, alors mi reste encore sur cette carte » <i>Partenariat avec la Charcuterie Stalin de Bonsecours - Option chou chou + 3 €</i>	19 €

l'é l'à

RESTAURANT

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES NORMANDS ET SON P'TIT CONFITURE PEI 8 €
Partenariat de proximité avec la Maison Jollit, les Halles place du Vieux Marché à Rouen
Daniel nous propose et conseille sur un assortiment raffiné de fromages emblématiques de Normandie

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND ET SES DOUCEURS CRÉOLES 9 €
Selon l'inspiration de la Cheffe Lynda

THÉ OU TISANE GOURMAND ET SES DOUCEURS CRÉOLES 10 €
Selon l'inspiration de la Cheffe Lynda

CHEESECAKE CRÉOLE AU CITRON 12 €
Un cheesecake onctueux et légèrement acidulé

PANACOTTA PARFUMÉE AU CAFÉ BOURBON POINTU 9 €
Le café Bourbon Pointu, joyau de la Réunion, est un arabica rare et d'exception, réputé pour sa finesse, ses arômes délicats et sa faible amertume

DESSERT SIGNATURE 10 €
MOELLEUX CŒUR FONDANT CHOCOLAT BLANC COMBAVA
Un moelleux au chocolat intense, renfermant un cœur fondant de chocolat blanc délicatement parfumé au combava, crème anglaise curcuma

BOISSONS CHAUDES

Café des torréfacteurs normands 2,50 €

Thé 3,50 €

Tisane ou infusion confectionnée par nos soins 3,50 €

Réservation au 07 88 44 97 81
ou sur le site www.lela-restaurant.fr

OTÉ MARMAILLE !
PLAT + DESSERT
12,50 €
PETIT ROUGAIL DE SAUCISSES
OU
NUGGETS DE POULET
SERVIS AVEC FRITES OU RIZ
GLACE ARTISANALE AU CHOIX
(VANILLE/CHOCOLAT)