

l'é l'à

RESTAURANT

LA CARTE

Notre philosophie : Nous vous proposons une cuisine authentique et créative, au croisement de deux terroirs : La Réunion et La Normandie. Chaque assiette reflète une rencontre culinaire, une histoire de transmission et d'innovation.

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 oeuvrons afin d'éviter le gaspillage.

ENTRÉES

ASSIETTE DE CRÉOLITÉS « PÉI » 10 €
Un assortiment de bouchées créoles typiques de La Réunion.

TRIO DE RAVIOLES DE GAMBAS & MANGUE FRAÎCHE 13 €
Des ravioles maison farcies aux gambas et à la mangue, nappées d'un bouillon de crustacés crémeux au lait de coco et parfumées au cotonmill.

ESCALE EXOTIQUE 12 €
Entrée fusion avec un rougail boudin et une crème au piment fumé, brunoise de pommes flambées au rhum.

GASPACHO D'ANANAS FAÇON PIÑA COLADA 11 €
Soupe froide d'ananas frais, croquants de poivrons jaunes, gel de lait de coco au rhum et croûtons dorés.

PLATS

Tous nos plats réunionnais sont servis avec RIZ, GRAINS ET ROUGAIL "RÉUNIONORMAND"
(supplément riz ou lentilles 2,50€ - Piment sur demande - n'hésitez pas à en Informer notre personnel)

ROUGAIL SAUCISSES AU COMBAVA 19 €
Recette familiale de Villèle, à base de saucisses mijotées avec des tomates, oignons et zeste de combava.

POISSON DU MOMENT, SAUCE CRÉMEUSE ACIDULÉE ET ÉCLATS TORRÉFIÉS DE CAFÉ 23 €
Un filet de poisson frais servi avec une sauce citronnée.

BOL RENVERSÉ AU PAK-CHOÏ & LÉGUMES DE SAISON, OEU FRI FERMIER 17 €
Inspiré du plat mauricien, ce bol présenté à l'envers mêle riz, pak-choï et petits légumes sautés, surmonté d'un oeuf frit. *Supplément crevettes : + 4 €.*

CARI DE POULET MASSALÉ 22 €
Poulet mijoté aux épices massalé réunionnaises faites maison.

FILET DE CANARD FONDANT, BEURRE BLANC VANILLE BOURBON, PURÉE DE PATATES DOUCES, ÉCLATS D'AMANDES 26 €
Filet de canard fondant accompagné d'un beurre blanc vanille bourbon, purée de patates douces.

l'é l'à

RESTAURANT

FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES NORMANDS SON P'TIT CONFITURE PÉI 8 €

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND & SES DOUCEURS CRÉOLES 9 €
Un assortiment de mini-desserts créoles selon l'inspiration de la Cheffe.

THÉ OU TISANE GOURMAND & DOUCEURS CRÉOLES 10 €
Un assortiment de mini-desserts inspirés des saveurs créoles selon l'inspiration de la Cheffe.

TARTE AU CITRON PARFUMÉE AU COMBAVA 11 €
Une pâte croustillante garnie d'une crème au citron acidulée, twistée par le combava.

GÂTEAU DE PATATES DOUCES, CHANTILLY DE NORMANDIE 11 €
Un dessert à base de patates douces, servi avec une crème chantilly légère de Normandie.

MOELLEUX CHOCOLAT COEUR FONDANT COMBAVA, CRÈME ANGLAISE AU CURCUMA 10 €
Un coeur coulant parfumé au combava, accompagné d'une crème anglaise au 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 €

PETIT ROUGAIL DE SAUCISSES
OU
NUGGETS DE POULET
SERVIS AVEC FRITES OU RIZ
GLACE ARTISANALE AU CHOIX
(VANILLE/CHOCOLAT)