



LA CARTE

Notre philosophie

« Notre cuisine réunit La Réunion et la Normandie, deux terroirs qui racontent mon histoire. Nous travaillons des produits locaux dans le respect de l'environnement et de la tradition créole revisitée, en mêlant avec soin la richesse des saveurs réunionnaises à la générosité des produits normands »

Cheffe Lynda

ENTRÉES

ASSIETTE DE CRÉOLITÉS « PÉÏ »

Un assortiment typique de bouchées créoles de la Réunion.

10 €

CROMESQUIS DE « ZOURIT » AU NEUFCHÂTEL, SAUCE TOMATE AU LETCHIS

Une gourmandise croustillante renfermant un coeur coulant de Neufchâtel et de céphalopode.

12 €

BOUILLON VEGETAL PARFUME FACON LARSON, GYOSA DE LEGUMES

Un bouillon végétal acidulé et légèrement épicé à la croisée des saveurs indiennes et chinoises.

11 €

HUITRES NORMANDES ET PERLES DE SAVEURS

Food pairing à la noix de coco.

13 €

PLATS

Tous nos plats réunionnais sont accompagnés de riz, grains et rougail « réunionnormand »
(supplément riz 2,50 € par personne, supplément lentilles 2,50 € par personne)

ROUGAIL DE SAUCISSES AU COMBAVA

Recette traditionnelle familiale de Villèle.

19 €

POISSON DU MOMENT SAUCE CREMEUSE AUX FRUITS DE LA PASSION

Une sauce onctueuse où l'acidité du fruit de la passion est adoucie par une base crémeuse.

23 €

CARI DE PINTADE AU PALMISTE, PARFUM CITRON VERT

Pintade fondante mijotée en cari, palmiste mariné au citron vert.

23 €

CURRY DE LEGUMES DE SAISON AU LAIT DE COCO

Légumes de saison mijotés dans un curry onctueux au lait de coco et aux épices.

Supplément crevettes : + 4 €

17 €

Piment sur demande - n'hésitez pas à en informer notre personnel

SANTÉ : LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL SUR DEMANDE



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES NORMANDS DE LA MAISON JOLLIT
Son p'tit confiture Peï.

8 €

DESSERTS

CAFÉ, THÉ ou TISANE GOURMAND(E) & SES DOUCEURS CRÉOLES
Selon l'inspiration de la Cheffe Lynda.

10 €

TARTE TATIN REVISITÉE POMMES CHOUCOU, GLACE VANILLE BOURBON
la chayotte de La Réunion rencontre la pomme normande dans un caramel fondant.

12 €

GÂTEAU DE PATATES DOUCES
Crème Chantilly de Normandie. Incontournable, création Cheffe Lynda.

11 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT PIMENT FUME, COEUR COULANT PARFUME AU COMBAVA
Crème anglaise au curcuma. Incontournable, création Cheffe Lynda.

10 €

BOURDALOUE CREOLE DESTRUCTURE
La Réunion et la Normandie lé là.

10 €

BOISSONS CHAUDES

Café des torréfacteurs normands 2,50 €

Café Vanille 3,50 €

Thé 3,50 €

Tisane ou infusion confectionnée par nos soins 3,50 €

Réservation au 07 88 44 97 81
ou sur le site www.lé-là-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)

SANTÉ : LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL SUR DEMANDE