

Le Zawag

Restaurant



La carte

Ouvert tous les jours de 19h30 à 21h30

Open Every day from 7.30 pm to 9.30 pm

L'EVEIL DES SENS (STARTER)

€

Accras malanga et morue

Assortment of Accras

7.00

Panna cotta de mozzarella au basilic et tomates confites,
Pesto de roquette

Mozzarella panna cotta with basil and candied tomatoes, pesto

15.00

Oursin blanc au café,

Mousseline de giromon et Petits croustons

White sea urchin with coffee, pumpkin puree

18.00

Cannelloni de crabe et langouste au basilic,

Emulsion de carcasse

Cannelloni crab and lobster with basil

17.00

Carpaccio de thon aux fines herbes et capres frits

Tuna carpaccio with fine herbs and fried capers

21.00

Tartare de poisson exotique, bouillon glacé coco passion

Exotic fish tartare, iced coconut passion broth

15.00

€

KARUKERA...L'ILE AUX BELLES EAUX (LOCAL SEAFOOD)

Tandoori de thazard, Concombres et crème citronnée, 27.00
Salade de papaye verte acidulée

King mackerel tandoori, cucumbers and lemon cream, green papaya salad

Pavé de dorade cuit sur la pierre de Sainte Rose 25.00

Ouassou rôti et onctueux de giromon, palets de patate douce

Seabream, roasted local crawfish, pumpkin puree and sweet potato

Tournedos de thon glacé au sirop de batterie et citron vert, 29.00
Légumes rôtis

Glazed tuna tournedos with battery syrup and lime, roasted vegetables

Blaff de vivaneau et coquillages, légumes de saison 26.00

Glazed tuna tournedos with battery syrup and lime, season vegetables

Langouste du vivier *les 100g* 9.00

Fresh local Lobster (100 grams)

Assiette de garniture supplémentaire 5.00

Additional side dish

SUGGESTIONS DU CHEF (SUGGESTIONS OF THE CHEF)

Tortiglioni aux ouassous 26.00

Rigatoni with ouassous

Risotto Vénéré au wakamé, 24.00

Emulsion de sésame

Venere risotto with wakame, sesame emulsion

Spaghetti de légumes et poireaux confits, 18.00

Nage lait de coco et curry vert

Vegetable spaghetti with confit leeks, coconut milk and green curry

Linguine ail, tomate cerise et basilic 18.00

Linguine with ail, cherry tomato and basil

€

Fromage du moment, 12.00
Mesclun de salade à l'huile de noisette

ON TI DOUCE KREYOL... (UNE PETITE DOUCEUR CREOLE)

DESSERTS / DESERTS

Gaspacho d'ananas aux fruits exotiques, sorbet maracudja 9.00
Pineapple gazpacho with exotic fruits, maracudja sorbet

Christophines Belle Hélène 12.00
Christophine belle-Hélène

Demi-sphère mandarine et orange sanguine, 10.00
Suprême d'agrumes
Half-sphere mandarin and blood orange, citrus supreme

Tapioca créole coco et ananas caramélisé 8.00
Creole tapioca coconut and caramelized pineapple

Royal chocolat cara 70%, croquant praliné, 12.00
Crumble chocolat
Chocolate cake 70%, praline crunch and chocolate crumble

Selection de glace du Chef (3 parfums au choix) 8.00
Chief Ice cream & Sherbet Trilogy