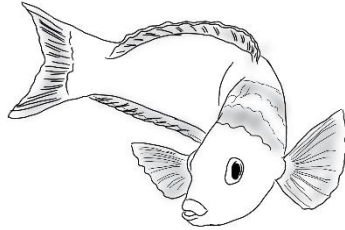


Le Zawag

Restaurant



La carte

Ouvert de 19h30 à 21h30

Fermé le Dimanche et le Mercredi

Open from 7.30 pm to 9.30 pm

Closed on Sunday and Wednesday

L'EVEIL DES SENS (STARTER)

€

Accras malanga et morue

Assortment of Accras

8.00

Oursin blanc au café,

Mousseline de giromon et croutons

White sea urchin with coffee, pumpkin puree

19.00

Cannelloni de crabe et langouste au basilic

Émulsion de carcasse

Cannelloni crab and lobster with basil

23.00

Carpaccio de thazard, marinade ponzu

Caviar de yuzu et soja, fleurs du jardin d'Emy

Kingfish carpaccio, ponzu marinade

Yuzu and soy caviar, and Emy's gourmet garden

19.00

Tempura de thon et feuille de nori,

Salsa de mangue et crémeux d'avocat

Tuna tempura and nori sheet,

Mango salsa and creamy avocado

21.00

Tartare de racine péyi

Jaune d'œuf confit fumé, ketchup de giromon

Peyi root tartar

Smoked confit egg yolk, pumpkin ketchup

17.00

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

€

Dorade, Viennoise de coco 29.00
Pressé de fruit à pain, épinard au curry vert
Dolphinfish, coconut crust
Breadfruit press, green curry spinach

Thon pané au grué de cacao 33.00
Crèmeux carotte café et légumes glacés au miel
Tuna coated with cocoa nibs
Creamy carrot coffee and vegetables glazed with honey

Thazard, velouté de concombre 31.00
Croquettes de brandade d'igname et pourpier
Kingfish, cucumber velouté, yam brandade croquettes and purslane

Tortiglioni aux ouassous 27.00
Tortiglioni with ouassous

Risotto de patate douce aux châtaignes péyi 29.00
Sweet potato risotto with peyi chestnuts

Langouste du vivier les 100g 12.00
Fresh local Spiny Lobster (100 grams)

SUGGESTION DU CHEF (SUGGESTION OF THE CHEF)

Langoustines de nos profondeurs 85.00
Scampi from our depths

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

DESSERTS / DESSERTS

Gwadacabana et son granité ti-punch 14.00
Gwadacabana and its ti-punch granita

Crème brûlée passion, fruits frais et sorbet coco 11.00
Passion fruit creme brulee, fresh fruits and coconut sorbet

Baba O'rhum 10.00
Infusion à l'hibiscus des Antilles et chantilly mascarpone citron vert
Baba O'rum, Caribbean hibiscus infusion and lime mascarpone whipped cream

Intense chocolat en trois façons, crème martiniquaise 13.00
Intense chocolate in three ways, Martinican cream

Pour vos ti'moun nous vous proposons de leurs faire découvrir un plat de la carte accompagné d'un jus local, suivi d'une boule de glace 19.00

For your ti'moun we suggest you introduce them to a dish from the menu accompanied by a local juice, followed by a scoop of ice cream 19.00

PRIX NETS TTC. SERVICE COMPRIS.