

LE COMPTOIR DES ÎLES

CÔTÉ TAPAS CRÉOLES

Planche végétarienne 19€
Achard de légumes, bananes plantains, samoussas aux légumes, frites de patate douce

Planche créole 24€
Accras de morue, bouchon poulet combawa, bouchon crevette, mini-boudins créoles, pilons de poulet boucané et samoussas bœuf

ENTRÉES

Accras de morue 7€

Toast de féroce d'avocat 8€
Écrasé d'avocat, farine de manioc, émietté de morue et piment doux

Velouté de potimaron au lait de coco 7€
Croûtons à l'ail maison et persil

Pilons de poulet boucané 9€
Achard de légumes, sauce maison

Ti'tartare de bœuf au couteau 10€
Sauce jerk, cornichon, persil, oignons frits

Croustillant de crevette & sauce chien 9€
Avec sa feuille de sucrine

Ti'tartare de saumon spicy 10€
Spicy mayo, ciboulette, huile de sésame, sésame croustillant

PLATS VÉGÉTARIENS

Bokit végétarien 18€
Salade, tomates, bananes plantains et achard de légumes

Assiette Marie-Galante 20€
Riz, haricots rouges, bananes plantains, frites de patate douce, sauce verte et achard de légumes

SALADES

Créole tropical 20€
Crevettes snackées, féroce d'avocat, concombre, bananes plantains, sucrine, pickles d'oignons rouges, persil et vinaigrette orange gingembre

Chicken boucané 20€
Effiloché de poulet colombo, œuf mollet, potimaron rôti, sucrine, tomates cerises, pickles d'oignons rouges, vinaigrette au colombo

VIANDES

Cuisse de poulet colombo 21€
Légumes confits et riz au curcuma

Mijoté d'agneau aux 4 épices 24€
Riz au curcuma et haricots rouges

Rougail saucisse 23€
Riz au curcuma et haricots rouges

Cœur de rumsteak grillé à la plancha 25€
Frites de patate douce, sauce secrète du comptoir

Bœuf confit à la créole 24€
Riz parfumé au curcuma et haricots rouges

POISSONS

Curry de crevettes au lait de coco 21€
Légumes croquants et riz parfumé au curcuma

Pavé de saumon grillé à la plancha 25€
Purée de petits pois au gingembre et sauce beurre blanc à la vanille

LES BOKITS DU CHEF

Servis avec frites de patate douce et achard de légumes

Bokit morue passion 19€

Bokit au curry et crevettes 20€

Bokit agneau mijoté aux 4 épices 22€

Bokit poulet colombo 20€

Bokit bœuf confit à la créole 23€

Bokit rougail saucisse 21€

LES GOURMANDISES DU COMPTOIR

Sorbet coco créole maison 7€
(+3€ supplément rhum ambré)

Crème brûlée à la vanille et passion 9€

Brownie choco noisette et chantilly maison 8€

Notre fameux maxi baba au rhum ambré 12€

Tatin à l'ananas, caramel au beurre salé 8€

Brioche perdue, caramel au beurre salé et chantilly à la vanille 9€

ACCOMPAGNEMENTS

Bananes plantains / riz parfumé au curcuma / frites de patate douce / purée de petits pois 6€

Prix nets en euros, TVA comprise. Notre établissement n'accepte pas les chèques.

Cartes des Boissons

Softs

Coca Cola Original ou Zéro 33cl		5€
Sprite / Fanta orange 25cl		5€
Fuze tea pêche 25cl		5€
Jus de fruit Granini : Ananas, Banane, Mangue, Pomme, Tomate 25cl		6€
Royal Soda : Tropical, Kampagne, Blue Lagoon, Grenadine 50cl		5€
Vitamalt	33cl	6€
Jus de canne à sucre	25cl	5€

Eaux

Perrier 33cl	5€
Vittel 25cl	4,5€
San Pellegrino 1L	7€
Vittel 1L	7€

Boissons chaudes

Expresso	2,80€
Café allongé	2,90€
Noisette	3,10€
Double expresso	5,50€
Café au lait	5€
Cappuccino	6€
Chocolat chaud créole	6€
Thé et infusion Damman Frères thé vert menthe, thé noir earl grey, thé noir aux 4 fruits rouges, verveine menthe, camomille	4,90€

Apéritifs

Martini Bianco 5cl	4,5€
Martini Rosso 5cl	4,5€
Ricard 3cl	4,5€
Campari 5cl	4,5€
Lillet rosé 5cl	4,5€

Les Spritz

Classique spritz	11€
Lillet spritz	12€
Limoncello spritz	12€
Campari spritz	12€
Hugo spritz	13€

Bières à la pression

	25cl / 50cl
La blonde du comptoir des îles	4,80€ / 9€
Gallia New Western IPA	5,5€/10€
Pelican	5,5€/10€
Affligem Blonde	5,5€/10€
Affligem Blanche	5,5€/10€
Supplement sirop	0,5€
Supplement Picon Bière	1,5€

Bières bouteilles

Heineken 0%	7€
Dodo (Réunion)	8€
Corsaire (Guadeloupe)	8€
Lorraine (Martinique)	8€

Digestifs 5cl

Limoncello	9€
Amaretto	9€
Get 27	9€
Cointreau	10€
Armagnac VSOP	11€
Chartreuse jaune / verte	11€
Cognac Hennessy VS	12€

Whisky 5cl

Cutty Sark	9€
Jack Daniel's	10€
Monkey Shoulder	12€
Toki	14€

Eau de vie 5cl

Calvados Busnel Beaujour	9€
La Vieille Prune de Souillac	11€

Vodka 5cl

Absolut Blue	9€
Grey Goose Original	11€

Gin 5cl

Gibson's London	9€
Tanqueray	10€
Hendrick's	11€

Tequila 3cl

San José Siver	4€
Jose Cuervo Silver	6€
Jose Cuervo Gold	8€

Vins rouges

14cl/25cl/75cl

Merlot - Cabernet Sauvignon Château du Moulin AOP Bordeaux	6€/9€/27€
Pinot noir - Grande Selection Antonin Rodet - VDF	7€/10€/30€
Mistraou - Domaine De Panéry AOP Côtes du Rhône	8€/12€/35€
Gamay - Côte du Py Domaine Mommessin AOP Morgon La Cote de Py	42€
Pinot noir - Hautes Côtes De Nuits Domaine Moillard Givrot AOP Bourgogne	54€

Vins blancs

14cl/25cl/75cl

Sauvignon - Albrières Languedoc Roussilon IGP Pays d'Oc	6€/9€/27€
Chardonnay - Grande Selection Antonin Rodet - VDF	7€/10€/30€
Mistraou - Domaine De Panéry IGP Cévennes	8€/12€/35€
Pouilly-Fumé - Chant Des Vignes Joseph Mellot - AOP Pouilly-Fumé	49€
Saint-Véran - Les Ombrelles Jean Loron - Bourgogne AOP	54€

Vins rosés

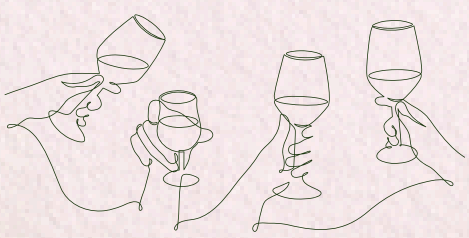
14cl/25cl/75cl

Corse - Costa Corsa IGP de l'île de beauté	7€/10€/30€
Gris Blanc - Gerard Bertrand IGP Pays d'Oc	39€

Champagnes

12cl / 75cl

Pommery cuvée Apanage brut	12€ / 75€
Pommery cuvée Apanage blanc de blanc	105€
Pommery cuvée Apanage 1874	180€





Prix nets en euros, TVA comprise, Notre établissement n'accepte pas les chèques.