

# Le Zawag

Restaurant



*La carte*

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h00

*Open Every day from 7.30 pm to 10.00 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

Soupe glacée de cresson aux ouassous,

Crème de citron vert

*Iced watercress soup with ouassous, lime cream*

16.00

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,  
Salade de papaye verte acidulée 27.00  
*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 d'igname et giromon  
*Seabream, roasted local crawfish, Yam and pumpkin puree*

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 racines 26.00  
*Glazed tuna tournedos with battery syrup and lime, roasted 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 Arborio au parmesan, 24.00  
Giromon rôti au sirop de batterie et pois de bois  
*Arborio risotto with parmesan, roasted Giromon with battery syrup and wood peas*

Colombo de légumes Péï au lait de coco 19.00  
*Péï vegetable colombo with coconut milk*

Linguine au pesto 18.00  
*Linguine with pesto*

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*

Mousse légère au citron vert, coulis de goyave 10.00  
*French toast (vanilla ice cream, salted caramel, cinnamon)*

Salade de fruits frais, sorbet coco 8.00  
*Season fresh fruits salad, coconut sorbet*

Rectangle chocolat cara 70% aux éclats de noisettes 12.00  
*Chocolate cake 70% with hazelnut*

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