



## RÉSERVATION

 +(262) 262 31 71 89

 [contact@levieuxcep.re](mailto:contact@levieuxcep.re)

 [www.levieuxcep.re](http://www.levieuxcep.re)



# L'Isabelle

Restaurant  
BY LE VIEUX CEP

## MENU



# À Partager

TO SHARE

## ASSIETTE CRÉOLE

Creole plate

- Achard de légumes, nems au poulet, bonbons piment, samoussas au poulet et boudins noirs.
- Vegetables achard, chicken nems, spicy candy, Chicken samosas and black sausages.

12,00€

## DÉGUSTATION DU PÂTÉ CRÉOLE, DE BOUDINS NOIRS ET DE SON VERRE DE VIN ISABELLE.

Savoring the homemade Creole Paté, black sausages and the glass of Isabelle's wine.

14,00€

# Plat principale

MAIN COURSE

## Coté Créole

CREOLE DISH

**CÔTE DE PORC AUX LENTILLES DE CILAOIS** 24,00€  
Pork chop with Cilaos lentils

**MARMITE DE LENTILLES DE CILAOIS** 22,00€  
Cilaos lentils pot  
• Lentilles, confit de canard, porc boucané, saucisses de porc et navarin de porc  
• Lentils, duck confit, smoked pork, pork sausages and pork navarin

**CARRY DE PIED DE PORC AUX VINS BLANCS DE CILAOIS** 22,00€  
Pig's trotter carry with white wine from Cilaos

**CARRY DE CANARD PAYS ACCOMPAGNÉ DE SON MAÏS REPAS** 22,00€  
Local duck carry accompanied with its corn meal

**CARRY POULET FRAIS AUX CHOUX COCO** 22,00€  
Chicken carry with coco cabbage heart

**CARRY DE CAMARON** 24,00€  
King prawns carry

**CARRY DE POISSON** 20,00€  
Fish carry  
(Selon arrivage, According to arrival)  
• Accompagnements : riz, lentilles et rougail.  
• Accompaniments : rice, lentils and rougail.

## Coté Métro

FRENCH DISH

**ENTRECÔTE CHAROLAISE SAUCE POIVRE VERT OU SAUCE ROQUEFORT** 28,00€  
Charolais entrecot with green pepper sauce or Roquefort sauce

**MAGRET DE CANARD GRILLÉ ET SA SAUCE À L'ANANAS VICTORIA** 25,00€  
Grilled duck breast with victoria pineapple sauce

**CONFIT DE CANARD MAISON** 20,00€  
Home-made duck confit

**STEAK D'ESPADON GRILLÉ ET SA SAUCE AU CITRON** 18,00€  
Grilled swordfish steak with lemon sauce  
Accompagnements: frites / salade ou gratin de citrouille / salade ou riz / lentilles / rougail  
Accompaniments : fries / salad or pumpkin gratin/salad or rice | lentils / rougail

**PETIT RISOTTO ET SES CAMARONS GRILLÉS** 22,00€  
Small risotto with grilled camarons

**FILET DE LÉGINE RÔTI SUR SES LÉGUMES CROQUANTS ET SA SAUCE AU CITRON** 25,00€  
Roasted toothfish filet on crunchy vegetables and lemon sauce

**PETITE MARMITE VÉGANE** 18,00€  
Small vegan pot  
• Semoule de blé, lentilles de Cilaos, fricassée de brèdes  
• Wheat semolina, lentils from Cilaos, fricassee of brèdes

**BURGER MAISON POULET** 18,00€  
Chicken home-made burger

**BURGER MAISON BOEUF** 20,00€  
Beef home-made burger

# Entrées

STARTERS

**VELOUTÉ DE CITROUILLE PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE ET SES MOUILLETES** 10,00€  
Pumpkin veloute flavored with truffle oil and its breadcrumbs

**MI CUIT DE FOIE GRAS AVEC SON CHUTNEY À L'ANANAS VICTORIA ET SA BRIOCHE MAISON** 15,00€  
Semi-cooked foie gras with Victoria pineapple chutney and homemade brioche

**CAVIAR DE LENTILLES DE CILAOIS ET SES PÉTALES DE MAGRET FUMÉ** 10,00€  
Cilaos lentil caviar and smoked duck breast petals

**SALADE DE NOS MONTAGNES** 10,00€  
Salad from our mountains  
• Salade verte, noix, pomme de terre et toast de fromage "piton maïdo"  
• Green salad, walnuts, potatoes and piton maïdo cheese toast

**GRATIN DE CHOUX COCO** 12,00€  
Coco Tree heart gratin

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD ACCOMPAGNÉE DE SA CONFITURE MAISON** 13,00€  
Warm goat cheese salad with homemade jam

# Menu enfant

CHILDREN'S MENU

12,00€

## VIANDE AU CHOIX:

Choice of meat :

- Cari poulet, cari poisson, espadon ou nuggets
- Chicken cari, fish cari, swordfish or nuggets

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Choice of accompaniment:

- Frites/salade, riz/lentille ou salade seule
- Fries/salad, rice/lentille or only salad

# Gourmandises de L'isabelle

ISABELLE'S SWEET DELICACIES

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE À LA VANILLE DE BOURBON** 12,00€  
Chocolate cake and bourbon vanilla ice cream

**CRÈME BRULÉE À LA VANILLE** 10,00€  
Vanilla crème brûlée

**PROFITEROLES MAISON** 12,00€  
Homemade profiteroles

**NOUGAT GLACÉ MAISON À L'ANANAS, AU GINGEMBRE CONFIT ET AU COULIS DE FRUITS ROUGES** 12,00€  
Homemade iced nougat with pineapple, candied ginger and red berry coulis

**MÉLI MÉLO DE FRUITS ET SON SORBET ARTISANALE** 10,00€  
Méli mélo of fruits and its artisanal sorbet

**BANANES FLAMBÉES AU RHUM** 8,00€  
Flambéed bananas with rum

**CARPACCIO D'ANANAS ET SON SORBET AU PITAYA** 8,00€  
Pineapple carpaccio and its dragon fruit sorbet

**CAFÉ GOURMAND** 10,00€  
Gourmet coffee  
• Crème brûlée, mousse au chocolat, salade fruits, boule de glace et un petit gâteau  
• Crème brûlée, chocolate mousse, fruit salad, ice cream and a small cake