



RÉSERVATION

 +(262) 262 31 71 89

 contact@levieuxcep.re

 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.

13,00€

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 CILAOS
Pork chop with Cilaos lentils

25,00€

MARMITE DE LENTILLES DE CILAOS
Cilaos lentils pot

24,00€

- 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 CILAOS

23,00€

Pig's trotter carry with white wine from Cilaos

CARRY DE CANARD PAYS ACCOMPAGNÉ
DE SON MAÏS REPAS

24,00€

Local duck carry accompanied with its corn meal

CARRY POULET FRAIS AUX CHOUX COCO
Chicken carry with coco cabbage heart

23,00€

CARRY DE CAMARON
King prawns carry

25,00€

CARRY DE POISSON
Fish carry

22,00€

- (Selon arrivage, According to arrival)
- Accompagnements : riz, lentilles et rougail.
- Accompaniments : rice, lentils and rougail.

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

26,00€

Grilled duck breast with victoria pineapple sauce

CONFIT DE CANARD MAISON
Home-made duck confit

22,00€

STEAK D'ESPADON GRILLÉ ET SA SAUCE AU CITRON
Grilled swordfish steak with lemon sauce

20,00€

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
Small risotto with grilled camarons

24,00€

FILET DE LÉGINE RÔTI SUR SES LÉGUMES
CROQUANTS ET SA SAUCE AU CITRON

26,00€

Roasted toothfish filet on crunchy vegetables and lemon
sauce

PETITE MARMITE VÉGANE
Small vegan pot

19,00€

- Semoule de blé, lentilles de Cilaos, fricassée de brèdes
- Wheat semolina, lentils from Cilaos, fricassee of brèdes

BURGER MAISON POULET
Chicken home-made burger

18,00€

BURGER MAISON BOEUF
Beef home-made burger

20,00€

Entrées

STARTERS

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

10,00€

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

16,00€

CAVIAR DE LENTILLES DE CILAOS ET
SES PÉTALES DE MAGRET FUMÉ
Cilaos lentil caviar and smoked duck breast petals

12,00€

SALADE DE NOS MONTAGNES

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

12,00€

GRATIN DE CHOUX COCO
Coco Tree heart gratin

12,00€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ACCOMPAGNÉE
DE SA CONFITURE MAISON
Warm goat cheese salad with homemade jam

13,00€

Menu enfant

CHILDREN'S MENU

14,00€

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
Chocolate cake and bourbon vanilla ice cream

13,00€

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE
Vanilla crème brûlée

12,00€

PROFITEROLES MAISON
Homemade profiteroles

13,00€

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

13,00€

MÉLI MÉLO DE FRUITS ET SON SORBET ARTISANALE
Méli mélo of fruits and its artisanal sorbet

12,00€

BANANES FLAMBÉES AU RHUM
Flambéed bananas with rum

8,00€

CARPACCIO D'ANANAS ET SON SORBET AU PITAYA
Pineapple carpaccio and its dragon fruit sorbet

10,00€

CAFÉ GOURMAND
Gourmet coffee

12,00€

- 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