



L'Isabelle
Restaurant
BY LE VIEUX CEP

❧ MENU ❧

Entrées

STARTERS

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 home-made brioche

16,00€

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 CHÈBRE CHAUD ACCOMPAGNÉE DE SA CONFITURE MAISON

Warm goat cheese salad with homemade jam

13,00€

Entrées signature

SIGNATURE STARTERS

VELOUTÉ DE CITROUILLE PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE ET SES MOUILLETES

Pumpkin veloute flavored with truffle oil and its breadcrumbs

10,00€

CAVIAR DE LENTILLES DE CILLAOS ET SES PETALES DE MAGRET FUMÉ

Cilaos lentils caviar and smoked duck breast petals

12,00€

Plats signature

SIGNATURE DISHES

CARRY DE PIED DE PORC AUX VINS BLANCS DE CILAOS

Pig's trotter carry with white wine from Cilaos

23,00€

CARRY DE CANARD PAYS ACCOMPAGNÉ DE SON MAÏS REPAS

Local duck carry accompanied with its corn meal

26,00€

CARI DE POISSON (selon arrivage)

Fish cari (according to arrival)

22,00€

CARRY DE POULET FRAIS AUX CHOUX COCO

Chicken cari with coco cabbage heart

23,00€

COTE DE PORC AUX LENTILLES DE CILAOS

Pork chop with Cilaos lentils

27,00€

MARMITE DE LENTILLES DE CILAOS

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

26,00€

ACCOMPAGNEMENT

RIZ, GRAIN ET ROUGAIL

Rice, grain and rougail

Plats

DISHES

ENTRECÔTE CHAROLAISE SAUCE POIVRE VERT OU ROQUEFORT

Charolais entrecot with green pepper or Roquefort sauce

29,00€

MAGRET DE CANARD GRILLÉ ET SA SAUCE À L'ANANAS VICTORIA

Grilled duck breast with victoria pineapple sauce

27,00€

CONFIT DE CANARD MAISON

Home-made duck confit

23,00€

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

Roasted toothfish filet on crunchy vegetables and lemon sauce

26,00€

RISOTTO ET SES CAMARONS GRILLÉS

Small risotto with grille camarons

25,00€

STEACK D'ESPADON GRILLÉ ET SA SAUCE AU CITRON

Grilled swordfish steak with lemon sauce

21,00€

PETITE MARMITE VEGANE

Small vegan pot

Semoule de blé, lentilles de Cilaos, fricassée de brèdes

Wheat semolina, lentils from Cilaos, fricassee of brède

20,00€

BURGER BOEUF OU POULET

Beef or Chicken made burger

Acompagnements : frites/salade

Side dishes : fries/salad

20,00€

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE/FRITES OU GRATIN OU RIZ/GRAINS/ROUGAIL

Salad/fries or gratin or rice/beans/rougail

Gourmandises de l'Isabelle

ISABELLE'S SWEET DELICACIES

BANANES FLAMBÉES AU RHUM

Flambéed bananas with rum

9,00€

CARPACCIO D'ANANAS ET SON SORBET AU PITAYA

Pineapple carpaccio and its dragon fruit sorbet

8,00€

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 DE BOURBON

Vanilla crème brûlée

12,00€

CAFÉ PLUS

More coffee

Café et tarte du jour

Coffee and pie of the day

6,00€

CAFÉ GOURMAND

Gourmet coffee

Café, crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits, boule de glace et petit gâteau

Coffee, crème brûlée, chocolate mousse, fruit salad, ice cream and a small cake

12,00€

PROFITEROLES MAISON

Home-made profiteroles

13,00€

NOUGAT GLACÉ MAISON À L'ANANAS, AU GINGEMBRE CONFIT ET AU COULIS DE FRUITS ROUGES

Home-made iced nougat with pineapple, candied ginger and red berry coulis

12,00€



L'Isabelle
Restaurant
BY LE VIEUX CEP

RÉSERVATION

 + (262) 262 31 71 89

 contact@levieuxcep.re

 www.levieuxcep.re

