



L'Isabelle
Restaurant
BY LE VIEUX CEP

❧ MENU ❧

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

**CAVIAR DE LENTILLES DE CILLAOS
ET SES PETALES DE MAGRET FUMÉ** 10,00€
Cilaos lentils caviar and smoked duck breast petals

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

**MI CUIT DE FOIE GRAS AVEC SON CHUTNEY
À L'ANANAS VICTORIA ET SA BRIOCHE MAISON** 16,00€
Semi-cooked foie gras with Victoria pineapple chutney and home-made brioche

SALADE DE NOS MONTAGNES 12,00€
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

Plat signature

SIGNATURE DISH

**CARRY DE PIED DE PORC
AUX VINS BLANCS DE CILLAOS** 23,00€
Pig's trotter carry with white wine from Cilaos

**CARRY DE CANARD PAYS
ACCOMPAGNÉ DE SON MAÏS REPAS** 26,00€
Local duck carry accompanied with its corn meal

CARRY DE POULET AU PALMISTE 26,00€
Chicken and palm carry

COTE DE PORC AUX LENTILLES DE CILLAOS 24,00€
Pork chop with Cilaos lentils

MARMITE DE LENTILLES DE CILLAOS 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



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX



RIZ, GRAIN ET ROUGAIL
Rice, grain and rougail

GRATIN ET SALADE
Gratin and salad

FRITE ET SALADE
Fries and salad

LÉGUMES CROQUANTS
Crunchy vegetables

Plat principale

MAIN COURSE

ENTRECÔTE CHAROLAISE SAUCE POIVRE VERT OU SAUCE ROQUEFORT Charolais entrecot with green pepper sauce or Roquefort sauce	29,00€	FILET DE LÉGINE RÔTI SUR SES LÉGUMES CROQUANTS ET SA SAUCE AU CITRON Roasted toothfish filet on crunchy vegetables and lemon sauce	26,00€
MAGRET DE CANARD GRILLÉ ET SA SAUCE À L'ANANAS VICTORIA Grilled duck breast with victoria pineapple sauce	26,00€	MARMITE VÉGANE Vegan pot <i>Semoule de blé, lentilles de Cilaos, fricassée de brèdes</i> <i>Wheat semolina, lentils from Cilaos, fricassee of bredes</i>	19,00€
CONFIT DE CANARD MAISON Home-made duck confit	22,00€	BURGER MAISON POULET Chicken home-made burger	18,00€
STEAK D'ESPADON GRILLÉ ET SA SAUCE AU CITRON Grilled swordfish steak with lemon sauce	20,00€	BURGER MAISON BOEUF Beef home-made burger	20,00€
RISOTTO ET SES CAMARONS GRILLÉS Risotto with grilled camarons	25,00€		

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€	BANANES FLAMBÉES AU RHUM Flambéed bananas with rum	8,00€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE BOURBON Vanilla crème brûlée	12,00€	CARPACCIO D'ANANAS ET SON SORBET AU PITAYA Pineapple carpaccio and its dragon fruit sorbet	10,00€
CAFÉ PLUS More coffee <i>Café et tarte du jour</i> <i>Coffee and pie of the day</i>	6,00€	PROFITEROLES MAISON Home-made profiteroles	13,00€
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee <i>Café, crème brûlée, mousse au chocolat, salade de fruits,</i> <i>boule de glace et petit gâteau</i> <i>Coffee, crème brûlée, chocolate mousse, fruit salad,</i> <i>ice cream and a small cake</i>	12,00€	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	13,00€



L'Isabelle
Restaurant
BY LE VIEUX CEP

RÉSERVATION

 +(262) 262 31 71 89

 contact@levieuxcep.re

 www.levieuxcep.re

