



L'Isabelle

Restaurant

BY LE VIEUX CEP

🍷 MENU 🍷

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 home-made brioche | 16,00€ |
| CAVIAR DE LENTILLES DE CILLAOS ET SES PETALES DE MAGRET FUMÉ Cilaos lentils caviar and smoked duck breast petals | 10,00€ | SALADE DE NOS MONTAGNES Salad from our mountains <i>Salade verte, noix, pomme de terre et toast de fromage «piton maïdo»</i> Green salad, walnuts, potatoes and piton maïdo cheese toast | 12,00€ |
| SALADE DE CHÈVRE CHAUD ACCOMPAGNÉE DE SA CONFITURE MAISON Warm goat cheese salad with homemade jam | 13,00€ | GRATIN DE CHOUX COCO Coco tree heart gratin | 12,00€ |

Plat signature

SIGNATURE DISH

| | | | |
|---|--------|---|--------|
| CARRY DE PIED DE PORC AUX VINS BLANCS DE CILAO Pig's trotter carry with white wine from Cilaos | 23,00€ | COTE DE PORC AUX LENTILLES DE CILAO Pork chop with Cilaos lentils | 24,00€ |
| CARRY DE CANARD PAYS ACCOMPAGNÉ DE SON MAÏS REPAS Local duck carry accompanied with its corn meal | 26,00€ | MARMITE DE LENTILLES DE CILAO Cilaos lentils pot <i>Lentilles, confit de canard, porc boucané, saucisses de porc et navarin de porc</i> Lentils, duck confit, smoked pork, pork sausages and pork navarin | 22,00€ |
| CARRY DE POULET AU PALMISTE Chicken and palm carry | 26,00€ | | |

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

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| MI-CUIT 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

