

**Bienvenue à LA CHARRETTE CRÉOLE,**  
votre restaurant de spécialités créoles.

Entre amis, en famille, entre collègues...  
**Marie-Françoise et René-Paul** vous accueillent midis et soirs.

Pour vos événements entre amis, anniversaires, séminaires, réunions et soirées d'entreprises... notre service traiteur saura vous conseiller. LA CHARRETTE CRÉOLE s'adapte à votre lieu de réception. Nous mettons également à votre disposition nos espaces privés équipés en visio-conférence et wifi.

Pensez aussi à notre service de plats à emporter à la maison ou au bureau. LA CHARRETTE CRÉOLE livre également à domicile sur demande.

**Bonne dégustation, bon moment !**

### RÉSERVATION & INFORMATIONS

03 25 73 62 62 - 06 17 06 55 65  
contact@la-charrette-creole.fr  
www.la-charrette-creole.fr

### RETROUVEZ-NOUS SUR :



SITE WEB



FACEBOOK



TRIPADVISOR



DELIVEROO

LA CHARRETTE CRÉOLE ● 65 RUE TURENNE 10000 TROYES

LE MIDI À PARTIR 11H30 ● LE SOIR À PARTIR DE 18H30

Fermé lundi, samedi midi et dimanche, sauf réservation de groupes

Nos prix s'entendent nets et service compris. Le tableau des allergènes est disponible au buffet de LA CHARRETTE CRÉOLE. La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Nous ne servons pas d'alcool en dehors des repas.

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.



## EAUX, SODAS & BIÈRES

Évian, San Pellegrino, Perrier (0,5 l) .....	2,00 €
Évian, Vittel, San Pellegrino, Perrier (1 l) .....	2,50 €
Cristaline (1,5 l) .....	1,00 €

Limonades COT de la Réunion (33 cl) Ananas, Citron ou Grenadine .....	2,50 €
Perrier (33 cl) .....	2,00 €
Perrier citron (33 cl) .....	2,50 €
Coca-Cola (33 cl) Classique, Zero .....	2,50 €
Diabolos Kiwi-banana verte, Litchi ou Coco .....	2,50 €
Bière Bourbon de la Réunion (33 cl) .....	3,50 €

« La Dodo » 5°, « La Dodo Métiss » aromatiser au litchi 3,5°

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

### VINS ROUGES

	12,5 cl	75 cl
Chili <i>El Grano, Domaine Duveau, Carménère, Vallée de Curico</i> .....	3,50 €	17,50 €
Argentine <i>Domaine Jean Bousquet, Cameleon, Malbec</i> Mendoza .....	4,50 €	21,50 €
Italie « Don Paolo » Aglianico Pompeiano IGT Azienda agricola Vesevus (Campanie) .....		29,50 €

### VINS ROSÉS

AOC Côtes de Provence "Croix de Basson" Vignerons de Correns .....	3,50 €	18,50 €
AOC Bourgogne "Epineuil" domaine Val Grévin .....	4,50 €	24,00 €

### VINS BLANCS

IGP Gascogne "Sauvignon & Gros Manseng" Domaine Horgelus .....	3,50 €	15,00 €
Chili <i>El Grano (Domaine Duveau) Chardonnay « Vallée de Curico »</i> .....	4,50 €	21,50 €

VDN Muscat de Frontignan <i>Domaine du Mas de Madame (doux)</i> .....	5,00 €	24,00 €
---	--------	---------

### Les Carafes de la Charrette *Rouge, Rosé, Blanc*

25 cl .....	6,00 €
50 cl .....	12,00 €

CHAMPAGNE DU MOMENT <i>brut tradition</i> .....	35,00 €
---	---------

### RHUM PÉTILLANT APPOLINAIRE

Appolinaire rhum blanc Authentique (nature) .....	35,00 €
Appolinaire vieux rhum .....	40,00 €

# LA CARTE





## AMUSE-BOUCHES MAISON

- Samoussa** bœuf, porc, veau-poulet, poulet, thon, saumon ou légumes, épices
- Acra de morue** morue, herbes, épices
- Bouchon créole** dinde, veau, champignons noirs et combava, épices
- Pâté créole** dinde, veau, champignons noirs et combava, épices
- Bonbon piment** pois du cap, banane, épices et piment
- Boudin créole**
- Samoussa** bœuf, thon

Nombre d'amuse-bouches par table :

1 à 5	1,00 € / pièce
6 à 25	0,95 € / pièce
26 à 49	0,90 € / pièce
+ de 50	0,85 € / pièce

## RHUMS ARRANGÉS ET COCKTAILS MAISON

\* parfums selon disponibilité

- Rhums arrangés 40 à 50°, sans sucre ajouté (4,5 cl)** ..... 4,50 €  
*Agrumes, Épices, Mojito, Gingembre nature (\*)*
- Rhums arrangés 40 à 50°, avec sirop de canne (4,5 cl)** ..... 4,50 €  
*Ti'cafrine (plantes), Gingembre-raisin, Gingembre-citron-vanille, Gingembre-ananas, Ananas, Coco-ananas, Tamarin, Curcuma nature, Curcuma-citron, Menthe-citron, Citron vert, Cannelle, Goyavier, Mangue, Litchi, Piment (\*)*
- Cocktail maison du jour aux fruits, sans alcool (14,5 cl)** ..... 2,80 €  
*Bourbon (multifruits, banane, goyave à la vanille bourbon), Tropical (mangue, ananas, passion), Mojito sans alcool (soda, citron vert et feuilles de menthe fraîche)*
- Cocktail maison, faiblement alcoolisé 10,5° (14,5 cl)** ..... 3,50 €  
*Caresse d'amour (goyave), Douceur des îles (citron-pamplemousse), Couleur soleil (mangue-ananas), Passionnément (fruits de la passion-ananas), Tropical (mangue-passion-ananas), Douce folie (kiwi-banane), Ti'Manzel (litchi), Pause Coco (noix de coco), Mojito (menthe-citron), Tamarin (tamarin)*  
*Supplément rhum (3 cl) ..... + 4,50 €*
- Ti' punch (5 cl)** ..... 5,50 €  
*Rhum blanc, citron vert et sirop de sucre de canne*
- Mojito (20 cl)** ..... sans alcool 4,50 € ..... avec alcool 6,50 €  
*Rhum, Perrier, citron vert, feuille de menthe et sirop de sucre de canne*

## RHUMS PÉTILLANTS

- Appolinaire rhum blanc 12,7°** ..... la coupe 6,50 €  
*Authentique (nature), Passion, Aphrodisiaque (mangue, piment), Audacieux (menthe)*
- Appolinaire vieux rhum 20°** ..... la coupe 7,50 €

## SELON L'INSPIRATION DU JOUR voir la carte du jour

### LA CHARRETTE CRÉOLE CUISINE...

... des rougails, caris, et massalés servis à table en cocottes, dans la pure tradition réunionnaise !

#### ROUGAIL ou CARI ou MASSALÉ + BUFFET D'ACCOMPAGNEMENTS

..... le midi 10,00 € le soir 12,00 € le samedi soir 15,00 €

### LES ROUGAILS

Rougail à La Réunion, rougaille à Maurice, préparation à base de tomates coupées en petits dés, de gingembre pilé et d'oignons émincés

- Rougail saucisses
- Rougail boucané lard fumé
- Rougail morue

### LES CARIS

Cari ou carry, préparation non-pimentée à base de curcuma (safran-péi), thym, gingembre, ail, oignon et tomates

- Cari porc
- Cari poulet
- Cari poisson *dos de loup, aiglefin, daurade, merlu, requin... selon arrivage*
- Cari gambas
- Cari z'œuf (d'œufs) plat végétarien

### LES MASSALÉS

Souvent comparé au colombo antillais, mélange d'épices : graines de coriandre, poivre noir, graines de cumin, gousses de cardamome, muscade, clous de girofle, cannelle, curcuma, kaloupilé, fenugrec

- Massalé bœuf
- Massalé porc
- Massalé agneau
- Massalé cabri, coq, canard, biche... selon la saison
- Massalé poisson requin

## LE BUFFET D'ACCOMPAGNEMENTS service à discrétion

- Riz blanc
- Haricots rouges, haricots blancs, lentilles ou pois du cap
- Rougail pimenté *tomate, citron, concombre, mangue verte, dakatine (pâte d'arachide)*
- Achards de légumes froids *(chou-fleur, chou blanc, carotte, haricot vert), assaisonnement au gingembre et curcuma*
- Cari de chou chou *(cristophine aux Antilles)*
- Cari brêdes *Chouchou, Chou de chine ou Manioc...*
- Wok de légumes

**FORMULE**  
Plat du jour  
Pâtisserie du jour  
Café ou thé  
le midi 15,00 €  
le soir 17,50 €  
le samedi soir 20,50 €

## GLACES & SORBETS

### Glaces

Coco, Banane, Banane marbrée, Vanille bourbon, Chocolat piment d'Espelette, Chocolat du Pérou, Chocolat-passion, Menthe-chocolat, Rhum-raisins, Gingembre, Cannelle, Tarte au citron, Fraise

### Sorbets

Fruits des tropiques, Fruits de la passion, Mangue, Ananas, Citron vert, Mojito, Fruits des bois

- 1 boule ..... 2,50 €
- 2 boules ..... 3,50 €
- 3 boules ..... 4,50 €
- la boule supplémentaire ..... + 1,00 €
- supplément Chantilly ..... + 0,50 €

## LES COUPES

- Colonel Créole** ..... 3,50 €  
*1 boule citron vert, rhum*
- Général Créole** ..... 5,00 €  
*2 boules citron vert, rhum*
- Saveurs des îles** ..... 5,50 €  
*3 boules mangue, ananas et passion, fruits, chantilly*
- Mojito** ..... 6,00 €  
*2 boules citron vert et mojito, filet de rhum et de menthe*
- La Créole** ..... 5,50 €  
*2 boules rhum-raisins et vanille, coulis caramel*
- Piton de la fournaise** ..... 4,50 €  
*2 boules chocolat au piment d'Espelette et gingembre, chocolat fondu*

- Oasis de fraîcheur** ..... 6,50 €  
*3 boules coco, citron vert et ananas, rhum et fruits*

- Chococo** ..... 5,50 €  
*2 boules coco et chocolat, chocolat fondu, copeaux de coco, biscuit*

- La Givrée** ..... 5,50 €  
*3 boules citron vert, gingembre et menthe, sirop de menthe*

## LES GIVRÉS

- Ananas givré
- Noix de coco givrée

4,50 €

## SMOOTHIES d'avril à septembre

- Piña-colada** *ananas, coco, banane*
- Tropical** *mangue, ananas, citron vert*
- Exotic** *mangue, ananas, fruits de la passion*
- Coco mango** *mangue fraise, coco*
- Sweet banana** *fraise, banane*
- Spring fever** *framboise, mangue*
- Green melon** *melon, ananas, mangue, kiwi*
- Pinatropic** *papaye, ananas, mangue*
- Red sunset** *fraise, mangue*

3,50 €

## PÂTISSERIES voir la carte du jour

- Flan coco**
- Moelleux** *Choco-banane, Choco-coco, Coco-ananas*
- Tarte** *Mangue-ananas-coco*
- Gâteau renversé à l'ananas**
- Crumble** *Pomme-ananas-coco*
- Pain perdu créole** *brioche, rhum, boule glace ou sorbet au choix*

le midi 3,50 €  
le soir 4,00 €

## CAFÉS & CO.

- Café vanille maison, Café crème
- Café expresso, Espresso allongé
- Décaféiné, Cappuccino
- Thé, Infusion
- Chocolat

1,50 €

- Café gourmand
- Thé gourmand
- Rhum coffee

6,50 €  
6,00 €

