



PLATS À EMPORTER OU LIVRÉS
COMMANDEZ ET PAYEZ EN LIGNE SUR
la-charrette-creole.byclickeat.fr

AMUSE-BOUCHES MAISON

Samoussa bœuf, porc, veau-poulet, poulet, thon, saumon ou légumes, épices

Acra de morue morue, épices

Bouchon créole dinde-veau, champignons noirs et combava, épices

Bonbon piment pois du cap, banane, épices

Boudin créole

Samoussa bœuf, thon

1 à 20	1,00 € / pièce
21 à 50	0,95 € / pièce
51 à 79	0,90 € / pièce
+ de 80	0,85 € / pièce

BOISSONS AVEC ALCOOL

Ti' punch (8 cl) Rhum blanc, citron vert et sirop de sucre de canne	5,50 €
Mojito (25 cl) Nature ou aromatisé : rhum, Perrier, citron vert, feuille de menthe et sirop de sucre de canne	6,50 €
Rhums arrangés 40 à 50°, sans sucre ajouté (4,5 cl) Agrumes, épices, gingembre nature	4,50 €
Rhums arrangés 40 à 50°, avec sirop de canne (4,5 cl) Ti cafrine (plantes), Gingembre-raisin, Gingembre-citron-vanille, Gingembre-ananas, Ananas, Coco-ananas, Litchi, Goyave, Goyavier, Mangue, Kiwi-banane, Citron-vert, Menthe-citron, Vanille, Cannelle, Tamarin, Combava, Curcuma, Curcuma-citron. Les pimentés : Combava piment miel, Curcuma-piment.	4,50 €
Cocktail maison, faiblement alcoolisé 10,5° (14,5 cl) Caresse d'amour (goyave), Douceur des îles (citron-pamplemousse), Tropical (mangue-ananas), Passionnément (mangue-passion-ananas), Douce folie (kiwi-banane), Ti manzel (litchi), Ti péi (tamarin), Pause coco (noix de coco), Mojito (menthe-citron). Supplément rhum (3 cl) + 1,00 €	3,80 €
Bière Bourbon de la Réunion (33 cl) « La Dodo » 5°, « La Dodo Métiss » aromatisée au litchi 3,5°	3,50 €
Rhum pétillant Appolinaire rhum blanc 12,7° Authentique (nature), Passion, Aphrodisiaque (gingembre, piment), Audacieux (menthe)	75 cl 35,00 € la bte de 37,5 cl 18,00 €
Rhum pétillant Appolinaire vieux rhum 20° la bte de 37,5 cl	39,00 € 20,00 €
AOCHAMPAGNE brut tradition du moment	39,00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail maison du jour nature aux fruits (14,5 cl) Bourbon (Multifruits-banane-vanille), Couleur soleil (Mangue-ananas), Exotic (Citron-pamplemousse)	3,00 €
Granini Ananas, Mangue, Litchi	2,50 €
Virgin mojito	4,50 €
Limonades COT de la Réunion (33 cl) Ananas, Citron	2,50 €
Perrier (33 cl)	2,00 €
Perrier citron (33 cl)	2,50 €
Coca-Cola (33 cl) Classique, Zero	2,50 €
Diabolos Hibiscus, kiwi, passion, ananas, coco, Piña-colada, cannelle, menthe, fraise	2,50 €
Sirops (eau) Hibiscus, kiwi, passion, ananas, coco, Piña-colada, cannelle, menthe, fraise	2,00 €
Évian, San Pellegrino, Perrier (0,5 l)	2,00 €
Évian, San Pellegrino, Perrier (1 l)	2,50 €

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'ACCOMPAGNEMENT

le midi 10,00 € le soir 12,00 € le week-end 19,00 € sans boissons et 16,00 € avec 1 boisson payante /pers

enfants de - de 4 ans	le midi 4,00 €	le soir 5,00 €	Le week-end 6,00 €
enfants de 5 à 9 ans	le midi 6,00 €	le soir 7,00 €	Le week-end 8,00 €
enfants de 10 à 12 ans	le midi 8,00 €	le soir 9,00 €	Le week-end 10,00 €

LES ROUGAILS

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 tomate

- Cari porc
- Cari poulet
- Cari poisson dos de loup, aiglefin, daurade, merlu, requin... selon arrivage
- Cari gambas
- Cari Z'œuf plat végétarien
- Cari de chou chou plat végétarien

LES MASSALÉS

Souvent comparés au Colombo antillais, mélanges d'épices : graines de coriandre, poivre noir, graines de cumin, graines de moutarde, muscade, clous de girofle, cannelle, curcuma, kaloupilé, fenugrec

- Massalé bœuf
- Massalé porc
- Massalé agneau
- Massalé cabri, coq, canard...
- 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 (christophine aux Antilles)
- Cari brèdes Chou chou, Chou de chine ou Manioc...

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS ROUGES

Chili El Grano, Domaine Duveau, Carménère, Vallée de Curico	4,50 €	12,5 cl	37,5 cl	75 cl	18,50 €
Argentine Domaine Jean Bousquet, Cameleon, Malbec Mendoza					21,50 €
AOCHampagne Coulanges la Vineuse Pinot noir	5,50 €				24,00 €
AOP Côtes du Rhône Belleruche Chapoutier			9,00 €		18,00 €
AOCHampagne Côtes de Bordeaux Bois Meney (Château de Nardou)					18,00 €

VINS ROSÉS

AOCHampagne Côtes de Provence "Croix de Basson" Vignerons de Correns	4,50 €				18,50 €
AOCHampagne Bourgogne "Epineuil"	5,00 €				24,00 €

VINS BLANCS

IGP Gascogne "Sauvignon & Gros Manseng" Domaine Horgelus					18,50 €
Chili El Grano (Domaine Duveau) Chardonnay «Vallée de Curico»	4,50 €				21,50 €
AOCHampagne Bourgogne Coulanges la Vineuse	5,50 €				25,00 €

Les Carafes de la Charrette IGP d'Oc Rouge, Rosé, Blanc 3,50 € 25 cl 6,00 € 50 cl 10,50 €

LES GIVRÉS

Ananas givré	
Noix de coco givrée	
Mangue givrée	
Cabosse givrée (chocolat)	4,50 €
..... supplément rhum	+ 1,50 €

GLACES & SORBETS

Crèmes glacées
Piña colada (rhum coco et morceaux d'ananas), Pistache, Vanille de Madagascar, Banane, Café, Cannelle, Chocolat (blanc, noir, au lait), Gingembre, Noix de coco, Rhum-raisin, Fraise

Sorbets

Ananas, Kiwi, Litchi, Mangue, Citron vert, Citron jaune, Exotique (mangue-passion)

1 boule	2,50 €
2 boules	3,50 €
3 boules	4,50 €

la boule supplémentaire + 1,00 €
supplément chantilly + 0,50 €
supplément rhum + 1,50 €

DESSERTS voir la carte du jour

Flans Coco, Ananas, Banane, Patate douce
Moelleux Choco-banane, Vanille-Fruits exotiques
Tartes sablées Piña-colada (Ananas-coco), Exotique (Mangue-passion-ananas)
Tiramisu créole Fruits exotiques
Tartelette tatin Ananas + glace
Pain perdu créole + glace
Fruits flambés Banane, Ananas
Carpaccio Ananas frais, selon la saison

le midi	3,50 €
le soir	4,50 €
..... supplément rhum	1,50 €
..... supplément chantilly	0,50 €

DESSERTS GOURMANDS

Café gourmand, Thé gourmand	5,50 €
Rhum arrangé gourmand	8,50 €
Ti-punch gourmand	9,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café vanille maison, Café crème, Café expresso, Espresso allongé, Décaféiné, Cappuccino	
Thé, Infusion,	
Chocolat	1,50 €
Rhum coffee	6,00 €