

AMUSE-BOUCHES MAISON

Samoussa viande : bœuf - porc -
veau-poulet - poulet
Samoussa poisson : thon - saumon
Samoussa végétarien : légumes
Acra de morue
Bouchon créole
Bonbon piment 
Boudin créole 
Samoussa : boeuf ou thon 

sauce légère..... 0,80 €
sauce forte 0,80 €
pâte de piment 0,80 €

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) : 6,50 €

Rhum blanc citron vert et sirop de sucre de canne

Ti' punch double (12 cl) : 12,00 €

Rhum blanc citron vert et sirop de sucre de canne

Mojito (25 cl) : 8,50 €

Sirop de canne ou aromatisé : hibiscus, passion, ananas ou coco (rhum, Perrier, citron vert, feuille de menthe et sirop de sucre de canne)

Rhums arrangés 40 à 50°, sans sucre ajouté : 4,90 € (4,5 cl) 8,50 € (8 cl)

Agrumes - épices - gingembre nature

Rhums arrangés 40 à 50°, avec sirop de canne : 4,90 € (4,5 cl) 8,50 € (8 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.

Cocktail maison, faiblement alcoolisé 10,5 ° : 4,00 € (14,5 cl) 18,00 € (1 L)

Caresse d'amour (goyave) - Douceur des îles (citron pamplemousse) - Tropical (mangue ananas) - Passionnement (mangue passion ananas) - Douce folie (kiwi banane) - Ti manzel (letchi) - Ti péi (tamarin) - Pause coco (noix de coco) - Mojito (menthe citron) Supplément rhum (3 cl) 1,00 €

Bière Bourbon de la Réunion (33 cl) : 3,90 €

" La Dodo" 5°, Bière Phoenix 5°, Bière Lorraine 5°

AOC CHAMPAGNE (75 cl) : 39,00 €

brut tradition du moment

BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail maison du jour nature aux fruits 3,50 € (14,5 cl) 12,00 € (1 L)

Bourbon (Multifruits-banane-vanille) - Couleur soleil (Mangue-ananas) - Exotic (Citron-pamplemousse)

Granini Ananas, Mangue ou Litchi 3,00 €

Virgin mojito 4,90 €

Limonades COT de la Réunion (33 cl) Ananas, Citron ou Vanille 2,50 €

Perrier (33 cl) 2,80 €

Perrier citron (33 cl) 2,90 €

Coca-cola (33 cl) Classique ou zéro 3,00 €

Diabolos Hibiscus - kiwi - passion - ananas - coco - Pina colada - cannelle - menthe - fraise 2,90 €

Sirops (eau) Hibiscus - kiwi - passion - ananas - coco - Pina colada - cannelle - menthe - fraise 2,50 €

Evian, San Pellegrino, Perrier (0,5 l) 2,50 €

Evian, San Pellegrino, Perrier (1 l) 3,50 €

SELON L'INSPIRATION DU JOUR voir nos plats 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 MASSALE + BUFFET D'ACCOMPAGNEMENT

le midi 11,00 €

le soir 13,00 €

le week-end 20,00 € sans boissons et 17,00 € si 1 boisson payante /pers en plus*

enfants de - de 3 ans
enfants de 3 à 4 ans
enfants de 5 à 9 ans
enfants de 10 à 12 ans

offert
le midi 5,00 €
le midi 7,00 €
le midi 9,00 €

offert
le soir 6,00 €
le soir 8,00 €
le soir 10,00 €

offert
le week-end 7,00 €
le week-end 9,00 €
le week-end 11,00 €

NOS PLATS DU JOUR :



LE BUFFET D'ACCOMPAGNEMENTS :

Riz blanc

Haricots rouges, haricots blancs, lentilles ou pois du cap

Rougail pimenté tomate - citron - concombre - dakatine (pâte d'arachide)

Achards de légumes froids (chou-fleur, chou blanc, carotte, haricot vert),

assaisonnement au gingembre et curcuma

Cari de chouchou (crispophine aux Antilles)

NOTRE SÉLECTION DE VINS

VINS ROUGES

Chili El Grano, Domaine Duveau, Carménère, Vallée de Curico 4,90 € 22,00 €

AOC Bourgogne Coulanges la Vineuse Pinot noir 5,50 € 24,00 €

AOC Bourgogne Irancy 25,00 €

AOP Côtes du Rhône Belleruche Chapoutier 12,00 € 20,00 €

AOC Côtes de Bordeaux Bois Meney (Château de Nardou) 20,00 €

VINS ROSÉS

AOC Côtes de Provence "Croix de Basson"  Vignerons de Correns 4,50 € 20,00 €

AOC Bourgogne "Epineuil" 5,00 € 24,00 €

VINS BLANCS

IGP Gascogne "Sauvignon & Gros Maseng" Domaine Horgelus 20,00 €

Chili El Grano (Domaine Duveau) Chardonnay "Vallée de Curico" 5,20 € 23,00 €

AOC Bourgogne Coulanges la Vineuse 5,60 € 25,00 €

Chablis 27,00 €

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

*1 boisson individuelle /personne ou 1 bouteille de vin ou cocktail (75cl) pour 4 personnes

LES GIVRÉS

Ananas givré *

Noix de coco givrée *

..... 4,50 €

*(sous réserve de disponibilités)

GLACES & SORBETS

Crèmes glacées

Pistache, Vanille de Madagascar, Banane, Café,
Cannelle, Chocolat (blanc, noir, au lait), Gingembre,
Noix de coco, Rhum-raisin, Fraise

Sorbets

Ananas, Kiwi, Letchi, 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 selon nos desserts du jour :

le midi 4,00 €

le soir 5,00 €

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 espresso, Espresso allongé,

Décaféiné, Capuccino,

Thé, Infusion,

Chocolat 1,50 €

Rhum coffee 6,00 €

