

Nos entrées

AMUSE-BOUCHES MAISON

Samoussas viande :

bœuf - porc - poulet - veau/poulet

Samoussas poisson :

thon - saumon - morue

Samoussas végétarien :

légumes - céréales (blé,soja) - fromage

Accras de morue

Bouchons créoles

Bonbons piment

Boudins créole

Samoussas pimentés : bœuf - thon

1 à 49 1,15 € / pièce

50 à 99 1,10 € / pièce

100 à 150 1,05 € / pièce

+ de 250 1,00 € / pièce

sauce légère 0,80 €

sauce forte 0,80 €

pâte de piment 0,80 €



Consultez nos menus
à emporter ou livraison



SELON L'INSPIRATION DU JOUR *

La Charrette Créole cuisine des rougails, caris et massalés,
dans la pure tradition réunionnaise !

ROUGAIL ou CARI ou MASSALE + BUFFET D'ACCOMPAGNEMENT

		Le week-end		
Le midi 12,00 €	Le soir 14,00 €	21,00 € sans boisson / 19,00 € si boisson payante en plus **		
		** 1 boisson individuelle /personne ou 1 bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes ou 1 carafe (50cl) pour 2 personnes ou 1 bouteille de cocktail (100cl) pour 3/4 personnes ou (50cl) pour 2 personnes		
Du mardi midi au vendredi midi		vendredi soir/ samedi soir/ dimanche midi**		
Plat servi à table en cocotte *		plats servi en buffet (3 viandes et 1 poisson)		
Selon plat du jour		Selon plat du jour		
Accompagnements en buffet		Accompagnements en buffet		
Notre cuisine étant adaptée à nos bambins, nous proposons des tarifs enfants :				
enfants de - de 3 ans	le midi 3,00 €	le soir 4,00 €	le week-end 5,00 €	
enfants de 3 à 4 ans	le midi 5,00 €	le soir 6,00 €	le week-end 7,00 €	
enfants de 5 à 9 ans	le midi 7,00 €	le soir 8,00 €	le week-end 9,00 €	
enfants de 10 à 12 ans	le midi 9,00 €	le soir 10,00 €	le week-end 11,00 €	

NOS PLATS DU JOUR * :

*Certains plats peuvent être proposés hors sélection du jour



LE BUFFET D'ACCOMPAGNEMENTS :

Riz blanc

Haricots rouges, haricots blancs, lentilles ou pois du cap

Achards de légumes froids :

(choux blancs, carottes, haricots verts, oignons), assaisonnés gingembre et curcuma

Rougails pimentés :

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

notre menu
sur place

Nos desserts

LES GIVRÉS

Ananas givrés *

Noix de coco givrées *

..... 6,00 €

*(selon saison)

supplément rhum + 1,50 €

GLACES & SORBETS

Crèmes glacées

Vanille, Pistache, Cannelle, Café, Banane, Chocolat (blanc, noir, ou lait), Noix de coco, Fraise, chocolat menthe
Avec rhum : Rhum-raisin

Sorbets

Ananas, Mangue, Passion, Citron vert, Citron jaune, Litchi,
Noix de coco, Fraise,
Avec Rhum : Ananas rôti

1 boule 2,90 €

2 boules 3,90 €

3 boules 4,90 €

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

DESSERTS

selon la carte du jour **:

le midi 5,00 €

le soir 6,00 €

supplément rhum + 1,50 €

supplément chantilly..... + 0,50 €

supplément glace 1 boule + 1,50 €

**certains desserts peuvent être hors sélection du jour

DESSERTS GOURMANDS

Café-déca-thé-infusion-chocolat gourmand ...6,90 €

Rhum arrangé gourmand (4,5 cl) 8.90 €

Rhum Vieux gourmand (4,5cl)..... 15.00 €

Ti-punch gourmand (8 cl) 9.90 €

BOISSONS AVEC ALCOOL



Cocktails maison :	10,5°	4,90 € (14,5 cl)	7,50 € (25 cl)	13,50 € (50 cl)	24,00 € (1L)
cocktail + rajout rhum	12,5°	1,00 € (2 cl)	2,00 € (4 cl)	4,00 € (6 cl)	6,00€ (8cl)

Caresse d'amour (goyave) - Douceur des îles (citron pamplemousse) - Douce folie (kiwi banane)

Ti manzel (litchi) - Tropical (mangue ananas) - Ti péi (tamarin). Passionnément (mangue passion ananas)

Pause coco (noix de coco) - Mojito (menthe citron)

Élixir du bonheur (mangue, ananas, citron, pamplemousse, gingembre)

Ti Punch : 6,90 € (8cl) 12,00 € (16cl)

Rhum blanc, citron vert - sirop de canne

Ti Punch Ambré : 7,20 € (8cl) 12,50 € (16cl)

Rhum ambré, citron vert - sirop de canne

Mojito : 8,50 € (30cl)

(rhum, citron vert, feuilles de menthe, sirop de canne et Perrier)

Classique: Sirop de canne - Aromatisé (sirop) : hibiscus, passion, ananas, pina colada, litchi, coco, cannelle, gingembre

Rhum Nature..... 4,90 € (4,5cl) 7,50 € (8cl)

Traditionnel "Charrette" Réunion 49° Agricole "La Favorite" Martinique 50° Ambré Agricole "La Favorite" Martinique 42,5°

Rhums arrangés 35 à 40°, non sucrés : ... 5,50 € (4,5 cl) 8,90 € (8 cl) 49,00 € (100cl)

Agrumes - épices - gingembre nature

Rhums arrangés 35 à 40°, sucrés : ... 5,50 € (4,5 cl) 8,90 € (8 cl) 49,00 € (100cl)

Ti cafrine (plantes) - Gingembre raisin - Gingembre citron vanille - Gingembre ananas - Ananas - Ananas Coco - Coco

Miel - Litchi - Goyavier - Citron vert - Vanille - Cannelle - Tamarin - Curcuma - Curcuma citron - Banane - Café Vanille

Les pimentés : Combava piment miel - Curcuma piment - Badiane Cannelle

Rhums arrangés légers 20 à 30 ° : 5,00 € (4,5cl) 8,00 € (8cl)..... 45,00 € (100cl)

Point G (Aloe Vera) - Mangue - Goyave - Kiwi - Kiwi banane

Bière créole 5° (33 cl) : 4,50 €

Réunion : La dodo (blonde), l'Héritage (blanche) Ile Maurice : Phoenix (blonde)

Martinique : Lorraine (ambrée), Lorraine (blonde) Guadeloupe : Corsaire (blonde)

AOC CHAMPAGNE (75 cl) 44,00 €

brut tradition du moment



BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktails maison aux fruits : ... 3,90 € (14,5 cl) ... 6,00 € (25cl) ... 10,00 € (50cl) ... 16,50 € (100cl)

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

Jus de fruits : Ananas, Litchi Nectar : Mangue..... 3,50 €

Virgin mojito : 4,90 €

Perrier (33 cl) : 2,80 €

Perrier citron (33 cl) : 2,90 €

Coca-Cola (33cl) : Classique ou zéro 3,50 €

Diabolos : 3,20 €

Hibiscus - kiwi - passion - ananas - coco - Pina colada - cannelle - menthe - fraise - kiwi/banane - litchi

Sirops (eau) : 2,90 €

Hibiscus - kiwi - passion - ananas - coco - Pina colada - cannelle - menthe - fraise

Evian, San Pellegrino, Perrier (fines bulles), Badoit, Carola (0,5l) : 2,90 €

Evian, Vittel, San Pellegrino, Perrier (fines bulles), Badoit, Carola (1l) : 3,90 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS



12,5 CL 25 CL 50 CL 75 CL

VINS ROUGES

Vin d'Argentin Bio "Caméléon" Malbec Domaine Bousquet 30,00 €

Chili El Grano, Domaine Duveau, Carménère, Vallée de Curico 6,50 € 11,50 € 17,50 € 24,00 €

AOC Bourgogne Irancy 32,00 €

AOC Bourgogne "Chitry" (Point Noir) Domaine Giraudon 6,90 € 12,50 € 18,50 € 26,00 €

AOP Côtes du Rhône 6,00 € 11,50 € 17,50 € 24,00 €

AOC Côtes de bordeaux Bois Meney (Château de Nardou) 4,50 € 7,00 € 13,00 € 19,00 €

VINS ROSES

AOC Côtes de Provence Bio "Croix de Basson" Vigneron de Correns 5,90 € 11,00 € 15,50 € 22,00 €

AOC Bourgogne "Epineuil" 33,00 €

AOC de Bourgogne "Vigneron d'Irancy" 6,90 € 12,00 € 16,00 € 23,00 €

AOC Tavel Domaine Lafond 7,50 € 13,00 € 18,00 € 29,00 €

VINS BLANCS

Chili El Grano (Domaine Duveau) Chardonnay "Vallée de Curico" 6,50 € 11,50 € 17,50 € 24,00 €

AOC Bourgogne "Côte d'Auxerre" (Chardonnay) Domaine Verret 29,00 €

AOC Saint Bris "sauvignon" Domaine verret 6,90 € 12,00 € 18,00 € 25,00 €

IGP Gascogne "Gros Maseng Sauvignon" Domaine Horgelus 4,90 € 8,50 € 14,00 € 19,00 €

IGP Gascogne "Bal des Papillons" (Moelleux) Domaine Horgelus 5,90 € 9,50 € 16,00 € 23,00 €

Les Carafes de la Charrette IGP d'Oc Rouge "Merlot", Rosé "Cinsault", Blanc "Chardonnay"

..... 3, 90 € (12,5 cl) 6,50 € (25 cl) 11,00 € (50 cl)

BOISSONS CHAUDES

Café vanille "léger" 1,80 €

Expresso simple (serré, moyen, léger) ... 1,80 €

Expresso double (serré, moyen, léger) ... 3,20 €

Décaféiné, Capuccino, Chocolat 1,80 €

Thé, Infusion, Rooibos 1,80 €

Rhum coffee 6,90 €

Supplément crème + 0,20 €

supplément allongé + 0,10 €

Supplément sucre + 0,15€

supplément rhum (2 cl) + 1,50 €

RHUM VIEUX

Selon l'inspiration du moment (4cl) 9,00 € à 15,00 €



Nos Tarifs s'entendent TTC
service compris