
Le Zawag

Restaurant



La carte du soir

Ouvert du Lundi au Dimanche de 12h30 à 14h30

Et du mardi au samedi de 19h30 à 22h00

Opened from Monday to Sunday from 12.30 am to 2.30 pm

From Tuesday to Saturday from 7.30 pm to 10.00 pm

LES BOISSONS BEVERAGES

€

APERITIFS

Jus de fruit 25cl (au choix: goyave, passion, orange, ananas) 4.50
 Fruit juice (guava, passion fruit, pineapple, orange)

Coca Cola 33cl, Orangina 33cl, Ordinaire, Schweppes 25cl, Perrier 4.50
 Coke, Orangina, Ordinaire, Schweppes, Perrier*

Coca Cola light, Coca cola zero 50cl 5.00
 Diet Coke,

Planteur 22cl 8.00
 Fruit Punch,

Punch maison 4cl 6.50
 Homemade Punch

Bières 33cl (Beers) : Carib, Corsaire 5.00

Martini blanc ou rouge 4cl (Martini Bianco or Rosso), Campari, Pastis 51, Ricard 6.50

Rhum blanc, ti-punch 4cl (White Rums, Ti-punch) : Karukéra, Damoiseau, Bologne 5.00

Whisky JB 4cl * 7.00

Jack Daniel's 4cl * 10.00

Gin Beefeater, vodka Absolut 4cl * 7.50

Champagne Nicolas Feuillatte Coupe (Glass) : 11.00 Bouteille : 65.00

Champagne Mumm cordon rouge 95.00

Champagne Roederer brut 1^{er} Bottle : 120.00

EAUX MINERALES MINERAL WATERS:

Capès (1,5 L), Capès gazeuse (1.25L) 3.00

Badoit (75cl) 4.00

Evian (1L), Didier gazeuse (75cl), San Pellegrino (75cl) 5.00

DIGESTIFS DIGESTIVES

Rhum vieux Damoiseau (4cl) 7.00

Rhum vieux agricole Karukéra (4cl) 8.00

Karukéra Old Rum

Rhum vieux Longueteau grande réserve (4cl) 15.00

Longueteau XO Old Rum

Grand-Marnier, Cointreau, Bailey's, Amaretto, Get 27, Get 31 (4cl) 7.00

Cognac, Calvados, Armagnac (3cl) 9.00

Thé, infusion (Fruits des bois, Vert, Menthe, Citron, Earl grey, tilleul). 3.00

Tea & infusions: Green tea, Red berries, , Mint, Lemon, Earl grey, Lime tree

Café expresso Nespresso (Crema Dolce, Decaffeinato) 3.00

*Supplément soda ou jus : 2.50

* Soda or juice supplement: 2.50

L'EVEIL DES SENS (STARTER)

€

Rouleaux de printemps Créole 13.00
Creole spring rolls

Ti-thon mariné à la vanille de Guadeloupe 16.00
Gouttes de betterave aux épices
Marinated tuna with vanilla, spiced beetroot drops

Carpaccio de Daurade coryphène au maracuja 14.00
Sea bream carpaccio with passion fruit

Escalope de foie gras poêlé à la fleur de sel 19.00
Cutlet of foie gras fried in the flower of salt

Langouste aux petits légumes et crème de carcasse 21.00
Lobster with vegetable and cream

KARUKERA...L'ILE AUX BELLES EAUX (LOCAL SEAFOOD)

Filet de Vivaneau à la Cardamone 25.00
Aubergine aux olives noires, Tomate, Pignons de pin, Herbes
Lion fish with cardamone, eggplant, tomato, pine nuts and herbs

Loup Caraïbes à l'estragon 28.00
Tagliatelle à l'encre de sèche, fenouil confit à l'orange
Caribbean fish with tarragon, Tagliatelle with squid ink, fennel with orange

Pavé de dorade cuit sur la pierre de Sainte Rose 24.00
Ouassou rôti et onctueux d'igname et giromon
Seabream, roasted local crawfish, Yam and pumpkin puree

Queues de crevettes en papillon flambées au vieux rhum
mousseline de giromon au curry, sauce Créole 23.00
Shrimp tails outbreaks with old rum, pumpkin puree with curry and creole sauce

Langouste du vivier *les 100g* 9.00
Fresh local Lobster (100 grams)

PRIX NETS TTC. SERVICE COMPRIS.

UN ARCHIPEL DE TERRE SUR LE GRILL (CREOLE GRILL) €

Noisette d'Agneau rôti, oignon confit entier
Polenta moelleuse et jus truffé 26.00
Lamb roast, onion whole, soft Polenta and stuffed juice

Côte de Veau au Lambi
Mousseline de giromon au beurre 34.00
Veal chop with lambi, pumpkin creamy with butter

Magret de Canard rôti au Maracudja, Crémeux de Patate douce
Bananes peyi aux épices Créoles 27.00
Roasted Duck Breast, Sweet Potato puree and bananas with Creole spices

Le traditionnel Filet de bœuf
Pomme bouchon et jus infusé au romarin 39.00
Beef tenderloin, potato, rosemary sauce

Assiette de garniture supplémentaire 5.00

SUGGESTIONS DU CHEF (SUGGESTIONS OF THE CHEF)

Tagliolini à la Langouste 27.00
Tagliolini with lobster

POUR LES TI-MOUN (FOR THE KIDS)

(de 3 à 12 ans) (from 3 to 12 year)

1 plat chaud, 1 dessert & 1 boisson 33cl, aux choix 15.00
1 main course, 1 desert & 1 choice of soft beverage

Steak haché *Mince Meat*

Filet de dorade juste grillée *Grilled Mahi Mahi Filet*

Frites, spaghetti, salade ou accompagnements du jour
French Fries, spaghetti, Salad or side of the day

Salade de fruits ou 1 boule de glace

Fruit Salad or 1 Ice Cream Ball

ON TI DOUCE KREYOL... (UNE PETITE DOUCEUR CREOLE)

DESERTS

Rocher praliné aux noisettes et chocolat, glace cacahuète 12.00

Praline-flavored rock in hazelnuts and chocolate, peanut cream

L'incontournable Cœur coulant au chocolat et glace vanille 14.00

Local Chocolate cake with vanilla ice cream

**10 minutes de temps de cuisson*

Macaron à la noix de coco et fruit de la passion 12.00

Coconut and passion fruit macaroon

Verrine à la mascarpone et groseille peyi 10.00

Glass cup in mascarpone and currant

Rubicube de fruits frais, sirop à la citronelle 10.00

Rubicube of fresh fruits and lemongrass syrup

Petit sablé aux agrumes, sorbet citron 10.00

citrus shortbread , lemon sherbet

Selection de glace du Chef (3 parfums au choix) 8.00

Chief Ice cream & Sherbet Trilogy

Le Zawag

Restaurant



Toute l'équipe du Zawag vous souhaite un excellent appétit...