

Les Entrées/Bouchées apéritives



Punch Planteur Maison * (L) ----- 13.50€

Cocktail maison aux fruits tropicaux touche vanillée

Acras : Morue ou légumes ----- 0,85 €

Beignet de poisson ou légumes (au choix)

Samoussa farci (la pièce)  ----- 0,85 €

Petit chausson farci généralement à la viande

Galette de Chouchou (la pièce)  ----- 0,85 €

Dénoté aussi Chayotte ou Christophine, le chouchou est le légume de prédilection à la Réunion

Bouchon Porc au Combava (pièce) ----- 0,95 €


Bouchée vapeur farcie de chair à saucisse et parfumée au zeste de combava

Achards de légumes marinés (les 100 g)  ----- 1,80 €

Julienne de légumes croquants en marinade de citron

Boudin créole (la pièce)  ----- 0,85€

Bouchée de boudin maison aux épices

Bonbon piment (la pièce)  ----- 0,85€

Galette croustillante à base de purée de haricots secs et d'épices à saveur cumin

Galette pomme de terre/saucisse (pièce)  ----- 0,85 €

Petite galette à base de pomme de terre et saucisse

Saucisson combava piment  ----- 7,80€

Une création LTR, un saucisson créole avec une touche de combava et une note pimentée en fin de bouche

Sauce piments pour entrées  ----- 1,85 €

Sauce piment à l'échalote, au citron, gingembre et piments (le pot)

Les Plats chauds servis avec riz créole + "grains" + rougail pimenté

Traditionnellement appelé "cari" ou "rougail" le plat réunionnais s'accompagne généralement de riz et de "grains" variété de haricots secs ainsi qu'un rougail pimenté servi séparément

Cari de Poulet ----- 9.50 €

Traditionnel plat réunionnais préparé à base de tomates, curcuma, oignons...

Rougail Saucisses fumées ----- 10.50 €

Saucisses entièrement fabriquées et fumées maison

Rougail Boucané ----- 9.85 €

Viande de porc mariné aux aromates et fumé par nos soins

Cari Viande au Massalé ----- 10.20 €

Recette d'origine indienne élaborée à partir d'un mélange d'épices torréfiés apportant des saveurs originales. Le cari Massalé peut être réalisé avec des viandes différentes selon le marché)

Cari ou rougail de Poisson tropical ----- 12.50€

Selon nos arrivages, découvrez nos recettes de poisson

Cari Queues Crevettes décortiquées ----- 13.50€

Belles crevettes cuisinées avec tomates, curcuma, gingembre et zeste de combava

Boudin Créole aux épices douces  ----- 9.00€



Accompagnements seuls

Riz créole nature ----- 2,85 €

Accompagnement de base à la Réunion le riz blanc nature s'accompagne en général de "grains", différentes variétés de haricots secs

Haricots appelés "grains" ----- 2,70 €

Haricots secs en sauce qui accompagne le riz qui peuvent aussi bien être des : haricots rouges, haricots blancs, gros pois, lentilles, et bien d'autres encore...



Desserts tropicaux



Gâteau de patate douce (la part) ----- 2.80 €

L'incontournable dessert réunionnais. A découvrir absolument !

Gâteau à la Banane (la part) ----- 2.80 €

Extra moelleux et parfumé, c'est le gâteau parfait pour les amateurs de ce fruit

Gâteau au Manioc (la part) ----- 2,80 €

Racine de manioc version pudding revisité avec écorces d'oranges confites

Méli-mélo de fruits frais tropicaux note d'exotisme (le pot) ----- 2,80 €

Dessert crémeux fruits des îles (le pot) ----- 2,80 €

Une mousse, ou une crème sur base de fruits tropicaux qui vous séduira par ses saveurs originales



Boissons

Bière "Dodo" 3,00 € **Jus tropicaux** 2,50 €

La plus traditionnelle bière réunionnaise, brassée et embouteillée à la Réunion " La Dodo lé là". (*)



L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération ()*

Formule du Midi

Déjeuner du jeudi et vendredi

Entrée du Moment + Plat du Moment
ou

Plat du Moment + Dessert du Moment
=

10.80 €

Entrée + Plat + Dessert (du moment)
=

12.80 €

Liste des allergènes disponible sur demande

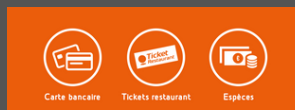
Résa conseillée à partir de 5-6 pers.
- par mail : 48h avant minimum
- par tél. dès 9h ainsi que les mardi
et mercredi matin

Contactez-nous !

384 rue des Alpes
38290 LA VERPILLIERE
04 74 95 49 28
contact@table-reunionnaise.com



<https://www.table-reunionnaise.com/>



CARTE DES PLATS TARIFS BOUTIQUE*



La Table Réunionnaise

du jeudi au samedi
de 10h30 à 19 h non stop

* sous réserve de hausses imprévisibles des matières 1eres