

# Restaurant Case Coco

## Notre carte

### Entrées

Nos acras 8,50€

\*\*\*

Tartinade de poisson 12€

ou

Œuf cocotte du chef 12€

ou

Velouté de giraumon 12€

\*\*\*

Salade de poulpe 15€

Chorizo et poivron

\*\*\*

Planche créole 15€

\*\*\*

Tartare de poisson 15€

Condiment coco, algues

\*\*\*

Raviole de langouste 18€

\*\*\*

Fois gras du moment 22€

### Plats de viandes

Colombo de Babette 25€

Légumes du marché et riz

\*\*\*

Pluma de cochon à la planche (170grs) 29€

\*\*\*

Poire de bœuf à la planche (170grs) 29€

écrasé de pomme de terre boucané

\*\*\*

Côte de bœuf 1kg 69€

Pour deux personnes

(Environ 30 minutes de cuisson)

### Plats de poissons

Salade fraîcheur 22€

Poisson ou crustacés du jour

\*\*\*

Crevettes sautées (160grs) 25€

Sauce satay, noix de cajou, riz blanc

\*\*\*

Retour de pêche (160grs) 29€

Légume de saison

\*\*\*

Tataki de poisson (160grs) 29€

Accompagner de riz

\*\*\*

Tartare de poisson (160grs) 29€

Accompagner de crudités

\*\*\*

Plat authentique créole 55€

Fricassée de langouste dans sa carcasse  
Dans une bisque de langouste, petits légumes  
mijoté

Accompagner de riz

### Dessert

Dessert créole du moment 10€

\*\*\*

Coupe de glace 10€

Coupe de glace selon l'inspiration

\*\*\*

Nougat glacé 14€

ou

Autour du chocolat 14€  
et du piment végétale