



La Ronde des Yoles

RESTAURANT

Saveurs locales et fait maison



Entrée

Accras de morue	6 €
Assiette de crudités	7 €
Boudin créole (3 pièces)	7 €
Boudin de poisson	8 €
Féroce d'avocat	8 €
Duo de crabes farcis	12 €
Tarte du chef	14 €
Assiette créole (5 accras de morue, 2 boudins créoles, 2 boudins de poisson, 1 crabe farci et crudités)	25 €



Grillades

Cuisse de poulet	12 €
Ribs	17 €
Potences de ouassous	21 €
Vivaneau entier	25 €
Brochettes de chatrou	23 €
Steak de lambis	28 €
Entrecôte (sauce roquefort ou poivre)	28 €
Côte de bœuf	31 €
Langouste entière	48 €



Spécialités

Moules marinières	16 €
Poulet au coco	17 €
Colombo de poulet	17 €
Colombo de cabri	19 €
Z habitants à la nage	22 €
Cochon de lait	23 €
Blaff de poisson	25 €
Fricassée de chatrou	25 €
Fricassée de lambis	28 €



Menus

Menu plage

20 €

Entrée :

Boudin créole

Plat :

Cuisse de poulet grillé
frites ou riz

Dessert :

1 boule de glace
vanille ou coco



Menu exotique

28 €

Entrée :

Accras de morue

Plat :

Colombo de poulet
riz

Dessert :

Salade de fruits frais



Menu mer

30 €

Entrée :

Boudin de poisson

Plat :

Vivaneau grillé
riz haricots rouges

Dessert :

Blanc mangé coco



Menu chef

60 €

Entrée :

Accras de morue
et salade verte

Plat :

Langouste grillée
frites ou riz
haricots rouges

Dessert :

Banane flambée
au rhum vieux



Menu enfant

10 €

Boisson :

1 caprisun

Plat :

Poulet grillé ou
steak haché
frites ou riz

Dessert :

1 Floup



Assiette de dégustation (30 €)

2 ouassous grillés, 2 boudins créoles, 2 boudins de poisson,
5 accras de morue, 1 crabe farci, 1 gratin de banane jaune



Suppléments

Assiettes de frites	4 €
Assiette de riz	3 €
Assiette de crudités	5 €
Gratin de bananes jaunes	5,20 €
Gratins de christophine	4,80 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites salade ou riz haricots rouges.

La composition des menus n'est pas modifiable.

