



La Case de Babette

Cuisine Antillaise

by

Babette de Bozières

Carte d'été

La Case

NOS APÉRITIFS

KIR ROYAL	12€
LE PLANTEUR Punch des îles (rhum blanc, jus de fruits)	9€
PUNCH BABETTE (rhum vieux, liqueur de mandarine, citron vert et gingembre)	9€
PUNCH CITRON VERT traditionnel (citron vert, rhum blanc)	9€
PINA COLADA (coco, ananas, rhum blanc)	9€

SANS ALCOOL

LA CARESSE ANTILLAISE (cocktail de fruits exotiques et sirop d'orgeat)	7€
--	----

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Délicieux accras de morue « croquants » sur chiffonnade de crudités et vinaigrette acidulée	15€
Duo de Boudin créole « bonbon fondant » et sa petite crudité de saison	15€
Risotto crémeux créole de Babette aux fruits de mer et jus de lambi épicé comme on l'aime	16€
La farandole créole de Babette (assortiment d'entrées en dégustation)	19€
Féroce d'avocat délicatement moelleux et sa rosace de concombre	15€
Succulent crabe farci au parfum de piment végétarien et aux herbes fraîches du jardin	19€

LE PLAISIR DE LA VIANDE

Dés de cochon roussis de ma grand-mère aux cinq épices et mariné au tamarin	25€
Belle Cuisse de poulet incontournable en colombo traditionnelle de nos îles	24€
Souris d'agneau en cocotte parfum de thym et miel de Guyane aux quatre épices	26€

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Riz créole, Haricots rouges en consommé typique des îles

PRIX NETS, aucun supplément n'est

de Babette

DANS LA NASSE DU PÊCHEUR (selon arrivage)

Sauté de grosses crevettes géantes tigrées au jus de curry rouge crème de coco et curcuma mijotées au lait de coco	39€
Dos de morue marine au citron vert et sa crème curry jaune aux herbes et parfum de combawa	26€
Fricassée de queues de langouste à la sauce créole confite aux cinq parfums caraïbes	58€

MENU ENFANT MOINS DE 12 ANS 15€

Cocktail au jus de fruit
Cuisse de poulet rôti sauce aigre douce sur lit de salade et riz crémeux
Une boule de sorbet aux fruits exotiques et coulis de fruits rouges

LE BOUQUET DES DESSERTS

Carpaccio d'ananas dans une petite nage délicatement parfumée à la menthe cannelle et anis étoilé	9€
Coupe de sorbet du moment et coulis de fruits	9€
Moelleux au chocolat au coeur fondant et sa sauce anglaise au caramel salé	9€
Tarte chaude à la noix de coco et sa boule de glace tout coco	9€
Banane tigrée compotée au caramel de goyave et parfum de rhum vieux des Antilles	9€

BOISSONS

Expresso	4€
Eau Minérale 1/2 bouteille	5€
Vin blanc : Chardonnay	26€
Vin rouge : Bordeaux, Château Gantonnet	24€
Rosé : Coteaux d'Aix de Provence	29€
Verre de vin	8€

MENU CARTE DU DÉJEUNER
Sauf samedi et jour fériés

Au choix

POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU, UN VERRE DE VIN VOUS SERA OFFERT

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert	26€
Une entrée, un plat et un dessert	32€

ENTRÉES

Petite assiette de boudin et accras de morue sur chiffonnade de batavia
ou
Riz moelleux aux fruits de mer mijoté en sauce safranée épicée

PLATS

Souris d'agneau mijotée en cocotte au miel et parfum d'épices cajun
(supplément +5€)
ou
Cuisse de poulet boucané au citron vert et ses deux sauces créoles épicées
ou
Dos de morue mariné aux épices douces et sa crème safranée
aux herbes et parfum de Combawa

LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Riz créole, haricots rouges consommés créoles

DESSERTS

Coupe de sorbets du moment et coulis de fruits exotiques
ou
Moelleux au chocolat en robe de vanille bourbon

PLATS À EMPORTER SUR COMMANDE

Nos plats sont « faits maison » mijotés et cuisinés dans la tradition antillaise
normalement épicés et très peu pimentés pour vous permettre
de mieux les apprécier. (Le piment est servi à part et à la demande)
All dishes are cooked without hot spices