



SCANNEZ NOS MENUS
SCAN OUR MENUS



Entrées / Starters

Salade de laitue agrémentée au fromage feta et aux figues confites

Lettuce salad with feta cheese with preserved figs

Salade norvégienne au saumon et avocat

Norwegian salmon and avocado salad

Salade Caprese

Caprese Salad

Salade fraîcheur à l'avocat et aux crevettes

Fresh avocado and shrimps salad

Salade César au poulet ou aux crevettes

Caesar salad with chicken or shrimps

Potages / Soups

Soupe du jour / *Soup of the day*

Bisque de fruits de mer / *Seafood bisque*

Pâte de Grano Duro / Dry pasta

Spaghetti ou Penne accompagné de votre sauce:

Bolognaise

Arrabbiata 🌿

Carbonara

Pâtes fraîches faites maison / Fresh homemade pasta

Tagliatelle aux gambas épicées

Tagliatelle with spicy prawns

Tagliatelle au bœuf haché ou au poulet tomate cerise et salade roquette

Tagliatelle with minced beef or chicken, cherry tomatoes and rocket salad

Plat végétarien / vegetarian dish

Curry aux légumes, riz pilaf 🌿

Vegetable curry served with pilaf rice

Risotto aux champignons saupoudré de parmesan 🌿

Risotto with mushrooms and parmesan cheese

Viande / Meat

Carré d'agneau en croûte d'herbes sauce à l'ail noir

Rack of lamb in an herb crust and black garlic sauce

Grillades mixtes : brochette de poulet, brochette de bœuf, brochette de poisson et côtelettes d'agneau accompagnées d'une sauce bordelaise

Mixed grill: chicken, beef and fish skewers with lamb chops served with bordelaise sauce

Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise quenelle de pommes

de terre forestière

Grilled beef fillet with bearnaise sauce, forest potatoes quenelle

T-Bone, sauce poivre et légumes à la vapeur

T-Bone, black pepper sauce and steamed vegetables

Côtes de porc, pommes sautées et sauce aux champignons

Pork cutlets, sautéed potatoes and mushroom sauce

Poissons / Fish

Filet de capitaine à la puttanesca

Captain's fillet with puttanesca sauce

Tilapia au four accompagné des pommes caramélisées servi avec une sauce provençale

Baked tilapia with caramelized potatoes and provincial sauce

Rougaille de crevettes accompagnée de riz blanc

Shrimp rougaille (fresh tomato sauce) served with white rice

Pavé de saumon poêlé flambé au vin blanc, légumes grillés

Pan-fried salmon fillet flambéed with white wine, grilled vegetables

Poisson Makayabu à l'aubergine

Makayabu local fish with eggplant

Volailles / Poultry

Demi poulet rôti aux fines herbes, sauce péri-péri

Half roast chicken with fine herbs, peri-peri sauce

Daube de poulet à la créole et riz

Creole-style chicken stew served with rice

Poulet mayo / *Chicken mayo (local cuisine)*

Accompagnements / Side orders

\$32 Un accompagnement est inclus, et tout autre choix est à \$8
One choice is included, others are at \$8 per item

\$38 Riz pilaf / *Pilaf rice*

Ou frite / *French Fries* ou Pommes risolées / *sauteed potatoes*

\$27 Ou pomme purée / *mashed potatoes* ou bananes Plantains / *Plantain banana*

Ou Légumes sautés / *Sautéed vegetables* ou Salade mixte / *Mixed salad*

\$34 Ou Riz frit aux légumes / *Vegetable fried rice* ou Riz à la tomate / *Tomato rice*

Ou Légumes vapeur / *Steamed vegetables*

\$30 Ou Banane vapeur / *Steamed banana*

Ou Fufu / *Cassava bread* ou Chikwangue

Sauce au choix / Choice of sauce

\$8

\$20 Poivre vert / *Green Pepper* ou Champignons / *Mushrooms*

\$26 Fromage bleu ou Hollandaise / *Blue cheese or hollandaise*

Sauce péri péri / *Peri peri sauce* ou Sauce champignons crémeux / *Or creamy*

mushrooms sauce ou Beurre de citron / *Lemon butter sauce*

Saveurs d'Asie / Tastes of Asia

\$29 Nouilles sautées au poulet / *Stir fried noodles with chicken*

\$37

\$25 Riz frit au poulet / *Fried rice with chicken*

\$40

Pizza à base de sauce tomates fraîches

\$39 Margherita Mozzarella, basilic 🌿 \$25

Pepperoni Mozzarella et saucisson piquant \$30

\$30 Parisienne Mozzarella, jambon cuit et champignons \$30

Quatre fromages Mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio 🌿 \$27

Hawaïenne Mozzarella, poulet, ananas \$27

\$30 Pizza poulet BBQ Mozzarella, oignon, poulet, BBQ et poivron \$30

Pizza calzone Mozzarella, jambon, champignons \$34

\$39 Pizza vegetarian Mozzarella, oignon, olives, poivron, champignons 🌿 \$28

Créer votre pizza:

\$37

4 ingrédients à votre choix:

\$48 Crevettes, ananas, poulet, jambon, olive, émincé de bœuf, légumes grillés, champignons et saucisson.

Sandwichs

Duo de Bagel : bacon et saumon \$32

Two Bagels with bacon and with salmon

\$45 Wrap au poulet, ou bœuf, fromage, crudités et frites \$32

Chicken or beef wrap with cheese, mixed salad and French fries

Quésadillas de poulet ou au bœuf et guacamole \$32

Mexican quesadillas with chicken or beef and guacamole

\$49 Cheeseburger et frites \$35

Cheeseburger served with french fries

Snacks

Ailerons de poulet sauce ail pimenté (8 pcs) \$23

Chicken wings with garlic and chili sauce

\$44 Calamars panés et sauce tartare \$25

Deep fried calamari rings with tartar sauce

\$42 Samosas à la viande de bœuf et sauce piquante douce (6 pcs) \$18

Beef samosas with sweet chili sauce

\$45 Rouleaux de printemps fait maison et sa sauce pimentée (5 pcs) 🌿 \$22

Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce

\$54 Hevea mixed snacks: 3 samosas, 3 rouleaux de printemps, 3 crevettes croustillantes, 3 brochettes de boeuf, 3 calamars panés et des frites \$60

3 samosas, 3 breaded cheese, French fries, 3 spring rolls, crispy shrimps, 3 beef skewers, 3 breaded squids and French fries

Desserts

\$41 Tiramisu, touche du chef \$18

Tarte tatin et glace vanille \$18

\$40 Salade de fruits / *Fruit salad* \$18

Crème brûlée \$18

Hevea Mille-feuilles et boule de glace (chocolat, fraise et vanille) \$22

\$40 Assortiment de 3 boules de glace (chocolat, fraise et vanille) \$20