

# HEVEA

MENU

## Entrées / Starters

Salade Méditerranéenne au saumon fumé <i>Mediterranean salad with smoked salmon</i>	\$30
Salade de tomate, mozzarella à l'huile d'olive et basilica <i>Mozzarella and tomato salad</i>	\$27
Salade fraîcheur aux avocats et crevettes <i>Fresh avocado and shrimps salad</i>	\$34
Salade au fromage feta et légumes variés <i>Salad with feta cheese and assorted vegetables</i>	\$29
Salade César au poulet ou aux crevettes <i>Caesar salad with chicken or shrimps</i>	\$30
Salade de chèvre chaude et vinaigrette aux fruits rouges <i>Warm goat cheese salad with red berries dressing</i>	\$30
Assiette de saumon fumé et sa garniture <i>Smoked salmon plate and its garnish</i>	\$37
Tartare de thon frais <i>Fresh tuna tartar</i>	\$35
Foie gras avec chutney d'ananas, fruit de la passion et brioche <i>Duck liver with pineapple and maracuja chutney</i>	\$39
Assiette à fromages et charcuteries / <i>Cheese and charcuterie</i>	\$35

## Potages / Soups

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	\$20
Bisque de fruits de mer / <i>Seafood bisque</i>	\$29

## Pâte de Grana Dura / Dry pasta

<b>Spaghetti ou Penne</b>	
Bolognaise et parmesan	\$29
Tomates, olives et parmesan	\$22
Arrabiata: sauce tomate, piment, persil et basilic	\$22
Putanesca: ail, olives, anchois et sauce tomate	\$23
Carbonara: lardons et oeuf	\$25

## Pâtes fraîches faites maison / Fresh home made pasta

Tagliatelle aux crevettes épicées <i>Tagliatelle with spicy prawns</i>	\$39
Raviolis de potiron et poulet, sauce beurre safrané <i>Pumpkin and chicken ravioli with saffron butter sauce</i>	\$36
Tagliatelle au poulet pesto & pistachio <i>Tagliatelle with chicken, pesto &amp; pistachio</i>	\$35

## Risotto

Risotto aux fruits de mer : Moules, crevettes et calamari <i>Seafood risotto: mussels, shrimps and calamari</i>	\$45
Risotto crémeux aux champignons et parmesan, huile de truffe et roquettes <i>Creamy mushroom risotto with truffle oil and parmesan cheese, rocket leaves</i>	\$39

## Plat végétarien / vegetarian dish

Curry aux légumes, pains indiens <i>Vegetable curry with indian naan bread</i>	\$35
---	------

## Viande / Meat

Côtelettes d'agneau grillées accompagnées de haricots verts <i>Grilled lamb cutlets served with sauteed green beans</i>	\$47
Grillades mixtes poulet et boeuf, capitaine et côtelettes d'agneau servi avec une sauce de menthe <i>Mixed grill chicken and beef, captain and lamb chops served with mint sauce</i>	\$55
Filet de boeuf grillé <i>Grilled beef fillet</i>	\$45
Faux-filet de boeuf, pomme forestière à l'ail noir <i>Beef ribeye steak served with forestier mushroom with black garlic</i>	\$42
Sizzling de boeuf ou poulet et légumes accompagnés de pain mexicain <i>Beef or chicken and vegetable sizzling served with Mexican bread</i>	\$40
Côtes de porc ibérique, pommes sautées, sauce aux champignons <i>Ribs of pork, sauteed potatoes, mushroom sauce</i>	\$42
Souris d'agneau accompagné d'une délicieuse purée de pomme de terre et son jus de cuisson / <i>Lamb shank with a delicious mash potato</i>	\$60

## Poisson / Fish

Filet de Capitaine poêlé accompagné d'épinards à l'ail et sa sauce vierge <i>Pan-fried fillet of captain with spinach garlic and virgin sauce</i>	\$44
Tilapia Bellevue rôti aux sept épices accompagnés de riz à la tomate <i>Oven baked local St Peter's fish marinated in seven spices served with tomato rice</i>	\$42
Crevettes à l'ail et beurre, flambées au vin blanc <i>Shrimps with garlic and butter, glazed in white wine</i>	\$45

Le saumon d'Ecosse poêlé accompagné des artichauts grillés et sa sauce marinara  
*Pan fried salmon fillet served with grilled artichoke and marinara sauce* \$52

Thon frais grillé aux fines herbes avec pommes forestières  
*Grilled fresh tuna with herbs and forest potatoes* \$60

## Volaille / Poultry

Curry de poulet et riz basmati et 'chutney de tomates' <i>Chicken curry with basmati rice and tomato chutney</i>	\$37
Demi-poulet grillé aux herbes <i>Grilled half chicken in aromatic herbs</i>	\$41
Daube de poulet à la créole aux petits pois et riz basmati safrané <i>Creole style chicken daube with green peas and saffron basmati rice</i>	\$37

## Accompagnement / Side orders

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

Riz pilaf / <i>Pilaf rice</i>	
Ou frite / <i>French Fries</i> ou Pommes rissolées / <i>sautéed potatoes</i>	
Ou pomme purée / <i>mashed potatoes</i> ou bananes Plantins / <i>Plantin banana</i>	
Ou Légumes sautés / <i>Sautéed vegetables</i> ou Salade mixte / <i>Mixed salad</i>	
Ou Pommes forestières	
Ou Riz frit aux légumes / <i>Vegetable fried rice</i> ou Riz à la tomate / <i>Tomato rice</i>	
Ou Légumes vapeur / <i>Steamed vegetables</i>	
Ou Banane vapeur / <i>Steamed banana</i>	
Ou Fufu / <i>Kasava bread</i> ou Chikwangue	

## Sauce au choix / Choice of sauce

\$5

Poivre verte / *Green Pepper* ou Champignons / *Mushrooms*  
Fromage bleu ou Hollandaise / *Blue cheese or hollandaise*  
Sauce periperi / *Periperi sauce* ou Sauce champignons crémeux / *Or creamy mushrooms sauce* ou Beurre de citron / *Lemon butter sauce*

## Pizza

<b>Margherita</b>	Mozzarella, basilica	\$22
<b>Pepperoni</b>	Mozzarella et saucisson piquant	\$29
<b>Regina</b>	Mozzarella, jambon cuit et champignons	\$29
<b>Quatre fromages</b>	Mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio	\$29
<b>Hawaïenne</b>	Mozzarella, dés de poulet, ananas	\$28
<b>Gourmet</b>	Mozzarella, lardon, poulet, boeuf	\$32
<b>Poulet Tandoori</b>	Oignon rouge, épices tandoori et mozzarella	\$32
<b>Contadina</b>	Mozzarella, artichaut, jambon, champignons et olives	\$32
<b>Spicy Parma Ham</b>	Parma ham, huile épicée, piment Jalapeño, mozzarella	\$32

## Créer votre pizza:

\$37

### 4 ingrédients à votre choix:

Tomate, mozzarella, crevettes, ananas, poulet, jambon, olive, émincé de boeuf, Légumes grillés, champignons et saucisson.

## Sandwichs

Burger-pain brioche, 200gr de boeuf haché, oignons caramélisés, fromage cheddar, cornichons doux, roquette, mayonnaise fait-maison aux fines herbes  
*Brioche bun, 200gr ground beef, caramelized onions, cheddar cheese, sweet pickles, arugula, homemade herb mayonnaise* \$35

Wrap au poulet, ou boeuf fromage chiffonnade de laitue servi avec frites et salade  
*Chicken and beef cheese wrap with lettuce served with French fries and salad* \$32

Quasadillas au poulet tandoori ou au saumon fumé  
*Tandoori chicken quasadillas or smoky salmon* \$39

## Snacks

Ailerons de poulet sauce ail pimenté (8 pcs) <i>Chicken wings with garlic and chili sauce</i>	\$23
Calamars panés et sauce tartare <i>Deep fried calamari rings with tartar sauce</i>	\$25
Samoussa à la viande de boeuf et sauce piquante douce (6 pcs) <i>Beef samossa with sweet chili sauce</i>	\$18
Rouleaux de printemps faits maison et sa sauce pimentée (5 pcs) <i>Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce</i>	\$18

**Hévéa mixed snacks:** 3 samoussas, 3 rouleaux de printemps, 3 crevettes croustillantes, 3 brochettes de boeuf, 3 calamars panés, 3 bâtonnets de fromage et des frites  
*3 samoussas, 3 breaded cheese, French fries, 3 spring rolls, crispy shrimps, 3 beef skewers, 3 breaded squids* \$60

## Dessert

Tiramisu touche du chef	\$18
Tarte tatin et glace vanille	\$18
Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	\$18
Crème brûlée	\$18
Hevea Mille-feuilles du jour "crumble et boule de glace"	\$22
Assortiment de glace (3 boules de glace)	\$20