

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 basilic <i>Mozzarella and tomato salad</i>	\$25
Salade fraîcheur aux avocats et crevettes <i>Fresh avocado and shrimps salad</i>	\$32
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 chaud 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
Assiette de jambon de Parme accompagné de la papaye <i>Parma ham with papaya</i>	\$35
Assiette à fromages et charcuteries / <i>Cheese and charcuterie</i>	\$35

Potages / Soups

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	\$18
Bisque de fruits de mer / <i>Seafood bisque</i>	\$28

Pâte de Grana Dura / Dry pasta

Spaghetti ou Penne

Bolognaise et parmesan	\$25
Tomates, olives et parmesan	\$20
Arrabiata: sauce tomate, piment, persil et basilic	\$20
Putanesca: ail, olives, anchois et sauce tomate	\$23
Carbonara: lardons et oeuf	\$25

Pâtes fraîches faites maison / Fresh home made pasta

Tagliatelle, diavola et crevettes <i>Tagliatelle diavola and prawns</i>	\$39
Raviolis d'épinards et ricotta accompagné du poulet ou de crevettes <i>Spinach raviolis with ricotta served with your choice of chicken or shrimps</i>	\$35
Tagliatelle au poulet pesto & pistachio <i>Tagliatelle with chicken, pesto & pistachio</i>	\$35
Lasagne bolognaise	\$30
Gnocchi végétarienne / <i>Vegetarian gnocchi</i>	\$27

Risotto

Risotto aux fruits de mer : Moules, crevettes et calamar <i>Seafood risotto: mussels, shrimps and calamari</i>	\$39
Risotto aux champignons et à l'huile de truffe <i>Risotto with mushrooms and truffle oil</i>	\$45

Plat végétarien / vegetarian dish

Curry aux légumes, riz basmati <i>Vegetable curry with basmati rice</i>	\$34
Gnocchi végétarienne <i>Vegetarian gnocchi</i>	\$40

Viande / Meat

Côtelettes d'agneau grillées et son jus de cuisson aux fruits rouges et millefeuille de légumes <i>Grilled lamb cutlets in a red fruit sauce with vegetable millefeuille</i>	\$42
Filet de bœuf grillé <i>Grilled beef fillet</i>	\$40
Côtes de bœuf à l'os et champignons sautés <i>Beef's ribs on the bone with sautéed mushrooms</i>	\$40
Sizzling de bœuf ou poulet et légumes accompagnés de pain mexicain <i>Beef or chicken and vegetable sizzling served with Mexican bread</i>	\$40
Spiringue de porc forestier et pomme 'wedges' <i>Spiringue of pork & mushrooms served with potato wedges</i>	\$38

Poisson / Fish

Filet de Capitaine poêlé accompagné des épinards et sa sauce vierge <i>Pan-fried fillet of captain with spinach and virgin sauce</i>	\$42
Tilapia Bellevue rôti aux 7 épices accompagné de riz à la tomate <i>Oven baked local tilapia marinated in 7 spices served with tomato rice</i>	\$39
Crevettes à l'ail et beurre, flambées au vin blanc <i>Shrimps with garlic and butter, glazed in white wine</i>	\$40
Pavé de saumon, chutney de mangue et chips de poireaux <i>Pan fried salmon, seasonal mango chutney and leek chips</i>	\$47

Calamars et crevettes accompagné de riz frit aux légumes <i>Shrimps and calamary served with vegetable fried rice</i>	\$45
Plateau des fruits de mer incluant une demie langouste (bière Carlsberg offerte) <i>Seafood platter including half lobster (Carlsberg beer offered)</i>	\$80

Volaille / Poultry

Curry de poulet et riz basmati <i>Chicken curry with basmati rice</i>	\$37
Demi-poulet grillé aux herbes fines <i>Grilled half chicken in aromatic herbs</i>	\$39
Escalope de volaille, purée de choux fleur <i>Chicken escalope with cauliflower purée</i>	\$37
Poulet à la créole, riz basmati safrané <i>Creole style chicken, basmati rice with saffron</i>	\$37

Accompagnement / Side orders

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 Riz frites aux légumes ou Riz à la tomate	
En supplément / <i>Supplement</i>	
Accompagnement / <i>Side dish</i>	\$8
Sauce	\$5

Sauce au choix / Choice of sauce

Poivre verte / <i>Green Pepper</i> ou Champignons / <i>Mushrooms</i>
Fromage bleu ou Hollandaise / <i>Blue cheese or hollandaise</i>

Pizza

Margherita	Mozzarella, basilic	\$21
Diavola	Mozzarella et saucisson piquant	\$28
Regina	Mozzarella, jambon cuit et champignons	\$28
Quatre fromages	Mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio	\$28
Deluxe	Mozzarella, fruits de mer	\$30
Hawaïenne	Mozzarella, dés de poulet, ananas	\$28
Gourmet	Mozzarella, lardon, poulet, bœuf	\$30
Poulet BBQ	BBQ sauce, mozzarella et poulet	\$30
Quatre saisons		\$30
Pizza du jardin	Mozzarella, artichaut, jambon, champignons et olives	\$30
	Mozzarella, roquette, courgette, aubergine, oignon	\$30

Créer votre pizza:

4 ingrédients à votre choix:

Tomate, mozzarella, crevettes, ananas, poulet, jambon, olive, émincé de bœuf, légumes grillés, champignons et saucisson.

Sandwichs

Burger de bœuf aux oignons caramélisés, champignons sautés, Cheddar, tomates, cornichon, chips et concombres épicés <i>Beef burger with caramelized onions, sautéed mushrooms, cheddar, tomatoes, pickles, chips and spicy cucumbers</i>	\$29
Wrap au poulet et fromage, chiffonnade de laitue servi avec frites et salade <i>Chicken and cheese wrap with lettuce served with French fries and salad</i>	\$29
Sandwich au thon géant servi avec salade mixte, jalapeño et pomme wedges <i>Giant tuna sandwich served with mixed salad, jalapeño and potato wedges</i>	\$29

Snacks

Aiguillettes de poulet marinées aux curry et sauce piquante <i>Crispy chicken marinated in curry spices and chili sauce</i>	\$25
Calamars panés et sauce tartare <i>Deep fried calamari rings with tartar sauce</i>	\$23
Samoussa à la viande de bœuf et sauce piquante douce (6 pcs) <i>Beef samossa with sweet chilli sauce</i>	\$18
Arancini boulettes aux champignons, fromage et sauce harissa <i>Arancini balls with mushrooms, cheese and harissa sauce</i>	\$18
Rouleaux de printemps faits maison et sa sauce pimentée (5 pcs) <i>Homemade vegetable spring rolls with sweet chili sauce</i>	\$22

Dessert

Tiramisu touche du chef	\$18
Tarte tatin et glace vanille	\$18
Salade de fruits / <i>Fruit salad</i>	\$18
Crème brûlée	\$18
Fondant au chocolat et une boule de glace au choix : vanille, chocolat ou fraise	\$22
Assortiment de glace (3 boules de glace)	\$20