



LA TABLE DU DIMITILE

SAVEURS D'ICI & D'AILLEURS

Bienvenu zot' tout / Bienvenue / Welcome /
Willkommen / Bienvenido / Benvenuto / 歡迎

Un établissement du groupe



amanTa

TRAVAILLER LE PRODUIT LOCAL POUR LE SUBLIMER

Notre Chef de cuisine David BEAUVAIS & sa brigade
en collaboration avec Florian NOE notre directeur de la
restauration vous proposent une cuisine bistronomique raffinée

Notre restaurant est ouvert 7/7

De 7h à 10h pour le petit-déjeuner

De 12h à 14h pour le déjeuner

De 19h à 21h30 pour le dîner

Le bar principal est ouvert de 10h à 22h30

Le bar à jus de 10h à 17h

Le spa est ouvert de 10h à 19h

La piscine de 9h à 20h

Un établissement du groupe



POUR COMMENCER

Œuf de poule Bio, nacré à 63°C, caviar d'aubergine au chèvre de Takamaka	17 €
Melon Peï, Burratina à l'huile de truffe noire, espadon fumé par nos soins, échalotes confites, roquette	17 €
Poulpe mariné et fumé, aioli de patate douce, croquant aux algues & gel passion au poivre de Timut	17 €
Assortiment de Créolités artisanales 3 samoussas poulet, 3 samoussas fromage, 3 bonbons piments	15 €
Ceviche de thon banane, lait de tigre, pickles de chou chou, citron confit	15 €

LA MER & LE TERROIR

La pièce de bœuf rôtie au beurre d'algues, pommes de terre confites, oignon rouge lactofermenté, jus de bœuf au vin rouge*	- €
Ventrèche de porc noir de La Plaine des Cafres de chez Monsieur Turpin Serge, marinée au lait de coco et épices tandoori, petits condiments, gnocchis de patate douce au gingembre*	36 €
Kefta de volaille au curry, banane, menthe fraîche, mousseline de lentilles corail au lait de coco, yaourt au garam massala	23 €
Crèmeux de brocoli, shitaké, panisse frit, brèdes chou chou juste snackées, condiment d'échalote au curry, pickles de palmiste	23 €
Pavé de légine mariné au vin rouge de Cilaos, jus de pitaya et baies roses, célerisotto crèmeux, zandouille râpée*	38 €
Filet de dorade coryphène confit à l'huile d'ail, pois de terre de Madagascar en ragoût, brèdes chou chou, fumet relevé au tamarin	31 €

- 5 € de suppléments DP & FD

Prix net, service compris

FROMAGE

Brie de la Réunion à la vanille Bourbon,
crackers sésame moutarde en grain

10 €

CÔTÉ DOUCEUR

Le Pavlova exotique, ananas Victoria, chantilly coco,
poudre d'agrumes & basilic frais

10 €

Ganache chocolat blanc vanille, choux fleur, sorbet coco
& huile de combava

11 €

Glaces artisanales de la maison GAC

2,50 € la
boule

Le bâton de palmiste Royale confit, crémeux de sésame noir, crumble
cacahuète & glace entre 2 sésames

13 €

MENU ENFANT

15 €

1 PLAT DE VOTRE CHOIX

Filet d'espadon façon Fish & chips, sauce
tartare frites maison ou riz blanc ou purée de
légumes

Filet de poulet jaune Peï, mariné, jus de
volaille, frites maison ou purée de
légumes, ou riz blanc

1 BOISSON DE VOTRE CHOIX

jus de fruit

Soda

Sirop à l'eau

DESSERT

1 boule de glace au choix

Chocolat, coco, vanille de Bourbon



SOFTS

Eau plate filtrée 75 cl	2 €
Eau pétillante filtrée 75 cl	2,5 €
Coca cola 30 cl	4 €
Coca cola zéro, Orangina 50 cl	5 €
Pimiento 25 cl	5 €
Limonade maison	5 €
Thé glacé maison	5 €
Artonic gingerbeer, cucumber, tonic, pamplemousse 20 cl	5 €
Jus pressé	7 €
Jus Granini 25 cl	4 €
Sirop à l'eau	2 €
Diabolo	4 €
Milkshake	6 €

BIÈRES

Bière pression artisanale de l'Entre-Deux LA BIB 25 cl	5 €
Bière pression artisanale de l'Entre-Deux LA BIB 50 cl	9 €
Bière bouteille du moment LA BIB 33 cl	7 €
Bière pression Fischer 25 cl	4 €
Bière pression Fischer 50 cl	7 €
Bière bouteille Fischer blanche-rosée, BIO sans gluten 33 cl	5 €
Picaro blanche, IPA 33 cl	6 €
Biere Fischer sans alcool 33 cl	5 €
Bière picon 25 cl	5 €
Bière picon 50 cl	8 €

MOCKTAILS 30 cl _____ 8 €

TROPIC 974

Fruit de la passion, jus d'orange pressé, sirop de letchi, jus de citron vert frais

FLEUR D'AMOUR

Jus d'ananas frais, sirop de fleur de sureau, purée fruit de la passion

FLOWER FIZZ

Sirop d'hibiscus, jus de citron jaune frais, eau pétillante

GUEULE DE JOIE

Gin 0°, sirop de mûre, jus de citron jaune frais, bulles 0°

VIRGIN COLADA

VIRGIN MOJITO

VIRGIN COSMOPOLITAN

COCKTAILS SIGNATURES

LE DIMITILE

Rhum barrik, purée de mangue, citron vert frais
& mousse de coco maison

13 €

LE SAKURA

Vodka artisanale 974, Apérol, fleur de sureau,
pamplemousse frais & blanc d'œuf

14 €

LE BABAR

Bulleit Bourbon, Savanna métiss, sauce cacahuète maison,
purée fruit de la passion, sirop de gingembre, blanc d'œuf

15 €

VAKOA SOUR

Gin Vakoa artisanal 974, citron jaune frais, sucre de canne,
blanc d'œuf, romarin frais

14 €

SPICY GREEN

Gin Vakoa artisanal 974, liqueur de melon, concombre frais,
miel de baies roses de l'Entre-Deux & tabasco vert

15 €

MARGA ROSA

Tequila El Jimador reposado, purée de framboise,
jus de citron vert, sirop de rose, bitter cacao & blanc d'œuf

15 €

COCKTAIL CLASSIQUE

Mojito, Negroni, Apérol spritz, Piña colada, Blue lagoon

11 €

N'hésitez pas à nous demander si le cocktail de votre choix n'apparaît pas sur la carte

Toutes les mesures sont de 4cl / Each measure is 4cl

Accompagnement soft ou jus 4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net, service compris

SÉLECTION DE VINS AU VERRE 12.5 cl

VIN ROUGE

AOC Saumur champigny 2021 Domaine Lavigne	7 €
AOC Lalande Pomerol 2020 Château des Baraillots	10 €
Cinsaut-Shiraz 2020 Landskroon Estate	6 €
IGP Harmonie de Gascogne 2022 Domaine de Pellehaut	6 €

VIN ROSÉ

AOP Côtes de Provence 2022 Esquisse des marquets	8 €
IGP Harmonie de Gascogne 2022 Domaine de Pellehaut	6 €

APÉRITIFS

Kir vin blanc 12 cl	7 €
Kir royal 12 cl	15 €
Ricard	6 €
Apérol spritz	11 €
Campari	8 €
Saint Germain	8 €
Martini rouge ou blanc	6 €
Porto Fine Tawny Taylor's	6 €
Amaretto	6 €
Suze	6 €
PIMM'S N°1	7 €
Anisette	6 €

VIN BLANC

Ladi Lafé 2020 sec	6 €
Ladi Lafé 2020 moelleux	6 €
AOP Bourgogne Aligoté 2022 Les Vignes de Saint Germain	8 €
IGP Chardonnay-viognier BIO 2022 Font de l'autre Côte de Thongue	7 €
IGP l'été Gascon moelleux 2022 Domaine de Pellehaut	7 €

La carte des vins est également
disponible, n'hésitez pas à la consulter

LES BULLES 75 cl

Charles Pougeoise blanc de blancs	81 €
Charles Pougeoise blanc de blancs 12 cl	14 €
Ch.Marin et Fils rosé	100 €
Deutz brut	130 €
Deutz rosé	160 €
Prosecco	40 €
Prosecco 12 cl	7 €
Brut blanc sans alcool Le Petit Etoilé BIO	37 €
Brut blanc sans alcool Le Petit Etoilé BIO 12 cl	7 €
Cidre artisanal doux Le Kerne	25 €

Toutes les mesures sont de 4cl / Each measure is 4cl

Accompagnement soft ou jus 4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net, service compris

SPIRITUEUX

RHUMS ARTISANAUX PËI

Zarboutan	7 €
Savanna Métis	7 €
Savanna Creol	7 €
Savanna Lontan	7 €
Isautier douceur cahouète	5 €
Isautier Barrik	7 €
Isautier 7 ans	10 €
Isautier Louis & Charles	15 €

BOURBON

Bulleit	10 €
---------	------

TEQUILAS

El Jimador	8 €
Patron	13 €
Mezcal Antonio Juan	12 €

VODKA ARTISANALE PËI

Sakura de la Plaine des palmistes	8 €
--------------------------------------	-----

WHISKIES

Johnnie Walker Red label	7 €
Johnnie Walker Black label 12 ans	10 €
Lagavulin 16 ans	14 €
Togouchi Kiwami	13 €

GINS

Vakoa artisanal	9 €
Rosat de la Plaine des palmistes	8 €
Bombay London dry gin	8 €

IRLANDE

Bushmills original	8 €
--------------------	-----

CACHAÇA

Leblon	8 €
--------	-----

TENNESSEE

Jack Daniel's	10 €
---------------	------

Toutes les mesures sont de 4cl / Each measure is 4cl

Accompagnement soft ou jus 4€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix net, service compris

DIGESTIFS

Cognac Charles XO AOC Bas Armagnac Domaine de JOY XO Calvados Père Magloire VSOP	13 €
Baileys Get 27	6 €
Isautier douceur Cahouète	5 €
Cointreau	11 €
Grand Marnier Cordon Rouge	10 €
Poire William's Eau de vie de prune Eau de vie de framboise	8 €

Toutes les mesures sont de 4cl / Each measure is 4cl

BOISSONS CHAUDES

Café Malongo BIO 100% Arabica Espresso Allongé Ristretto Noisette	3 €
Café double Café latte, Cappucino Lait au choix : vache, soja Thé matcha Chocolat chaud	5 €
Café frappé Chocolat frappé Matcha frappé	6 €
Café viennois Chocolat viennois	6,50 €
Thé & infusions "O THE ETC" <i>Nous consulter pour la sélection</i>	4 €
Irish coffee Café Kréol Expresso martini	10 €

TO START

Melon Peï, smoked swordfish, burratina with black truffle oil, candied shallots, rocket salad	17 €
Organic egg, pearled at 63°C, eggplant caviar, & Takamaka goat cheese	17 €
Selection of Kréol tapas, 3 chicken samosas, 3 cheese samosas, 3 pepper candies	15 €
Marinated and smoked octopus, sweet potato aioli, crunchy seaweed passion gel & Timut pepper	17 €
Tuna ceviche, tiger milk, chouchou pickles, candied lemon	15 €

AROUND THE SEA AND THE LAND

Piece of beef roasted with seaweed butter, candied potatoes, lacto-fermented red onion, beef jus with red wine*	- €
Belly of black pork from La Plaine des Cafres, marinated in coconut milk and tandoori spices, condiment, sweet potato gnocchi with ginger*	36 €
Chicken kefta with curry, banana, fresh mint, red lentil mousseline with coconut milk, yoghurt with garam masala	23€
Creamy broccoli, shiitake, breaded fried, snacked bredes chouchou, curry shallots condiment, palm kernel pickles	23 €
Toothfish steak marinated in Cilaos red wine, pitaya juice and pink berries, creamy celery, grated andouille*	38 €
Coryphene sea bream fillet confit in garlic oil, Madagascar ground peas stewed, bredes chouchou, tamarind flavored fumet	31 €

- 5 € charge for half board & relax day

«Net price, service included»

CHEESE PLATE

Reunion Brie with Bourbon vanilla, grainy sesame mustard crackers **10 €**

SWEET SIDE

Exotic Pavlova, Victoria pineapple, coconut whipped cream, citrus powder & fresh basil **10 €**

White chocolate ganache - vanilla, cauliflower, coconut sorbet & kaffir lime oil **11 €**

Assortment of artisanal ice creams "La Maison Gac" **2,50 € / scoop**

Royale candied palm kernel stick, creamy black sesame, peanut crumble & sesame ice cream **13 €**

CHILDREN'S MENU **15 €**

1 DISH OF YOUR CHOICE

Fish & chips style swordfish, tartar sauce
homemade fries or white rice or
vegetable puree

Chicken fillet, marinated, poultry juice,
homemade fries or vegetable puree,
or white rice

1 DRINK OF YOUR CHOICE

fruit juice

soda

water syrup

DESSERT

1 scoop of ice cream

Chocolat, coco, vanille Bourbon

