

Les plats

Saumon grillé à la méditerranéenne	16,80€
Dorade grillée au gros sel, pesto de tomate	17,90€
Sole meunière grillée	prix du jour
Cuisse de canard confite aux pommes sarladaises	17,90€
Entrecôte grillée aux poivre concassé (300gr)	22,50€
Jambonneau rôti à la moutarde et pomme frites	18,00€
Spare ribs caramélisées	14,50€
Mix grill de poissons au gros sel et tamarin	23,50€

Les plats mauriciens

Scampis au curry des îles et lait de coco	14,80€
Poulet tandoori façon mauricienne	16,90€
Fricassé d'agneau au cotomili et riz basmati	18,90€
Rougaille de capitaine aux pommes d'amour et cari poulé	17,80€
Assiette de bryani de poulet aux épices des îles	16,90€
Cuisse de canard et ses coulis de pommes d'amour au riz parfumé à la cardamome	17,80€
Thon rouge grillé aux fines herbes de l'Île Maurice <i>(le prix peut varier selon le prix du marché)</i>	
Émincé de volaille au curry et amandes grillées	15,90€
Gambas au four et tapenade à la pomme d'amour	18,50€
Curry d'agneau à la mode des îles	18,90€
Assiette végétarienne à la mauricienne	18,50€

Les desserts

Les classiques

Île flottante à la crème anglaise et son caramel	6,90€
Fondant au chocolat noir	6,90€
Crème brûlée à la cassonade brune	6,90€
Coupe colonel	6,90€
Dame blanche	6,90€
Brésilienne	6,90€
Tiramisu spéculoos (maison)	6,90€
Petit flan avec son coulis d'ananas	6,90€
Tarte tatin flambée au Calvados	7,50€

Les coups de cœur de la Marmite du monde

Coupe fraîcheur des îles	7,50€
Crème de mangue	7,50€
Crème à la noix de coco	7,50€
Crème aux amandes	7,50€
Glace aux pistaches	7,50€
Sorbet aux 5 fruits (banane, mangue, orange, papaye et passion)	7,50€
Glace au nougat maison (fruits cristallisés, amandes et rhum)	8,50€

Les petites folies

Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille, oranges confites	8,50€
Sabayon	8,50€
Assiette gourmande mauricienne	8,50€
Coupe fraises de saison	8,50€



Restaurant belgo-mauricien

Place Saint-Boniface 4
1050 Ixelles
02/ 502 00 08

Apéritifs

Apéritif maison (Cocktail de l' Île Maurice)	8,50€	Gancia	5,50€
Kirr	5,50€	Ricard	5,50€
Kirr royal	10,00€	Rosso Antico	5,50€
Martini blanc ou rouge	5,50€	Bacardi	5,50€
Porto blanc ou rouge	5,50€	Gin	5,50€
Sherry	5,50€	Jus de tomate Bloody Mary	6,50€
Suze	5,50€	Vodka	7,50€
Aperol (sans alcool)	5,50€	Prosecco (verre)	6,50€
Pisang	5,50€	Cava Condesa Blanca	6,50€
Pineau des Charentes	6,50€	Coupe Bernard Massard	10,00€
Picon	5,50€	Coupe Moët et Chandon	12,50€
Cynar	5,50€	Coupe Veuve Clicquot	14,00€
Campari	5,50€	Coupe Pomerol	12,50€

*Supplément accompagnement (soft): 2,00€

Rhum & whisky

Rhum mauricien (Green Island, Saint-Aubin, Chamarel, Blue Bay)	12,50€	Havana Brun	8,50€
Rhum arrangé/Arcane /Beach House	15,00€	J.B.	7,50€
Rhum réunionnais	8,50€	Johnny Walker	7,50€
Havana Blanc	7,50€	Jack Daniel's	9,50€
Havana Club 3 ans	8,50€	Chivas Regal	9,50€
		Glenfiddich	9,50€
		Glen Morangi	9,50€

Bouteille de Champagne

Prosecco brut ou rosé	35,00€	Amaretto/Amaretto crème	7,90€
Bernard Massard	35,00€	Baileys	7,90€
Moët et Chandon	80,00€	Grand Marnier	7,90€
Pommery	80,00€	Cointreau	7,90€
Veuve Clicquot	85,00€	Cognac Martel ou Prunier	7,90€

*Supplément (grenadine et fraise): 0,50€

Boissons chaudes

Expresso	2,90€	Irish, italian & french coffee	7,90€
Double expresso	3,90€	Lait russe	4,10€
Décaféiné	2,90€	Infusion (thé)	3,90€
Cappuccino	3,90€	Thé à la menthe fraîche	3,50€
Chocolat chaud	3,50€		

Les vins maison (rouge, blanc et rosé):

Clos de Belloc (vins du pays d'Oc)
le verre: 4,20€ / 1/4: 6,90€ / 1/2: 12,50€
Bte: 18,50€

Vins Blancs

Douglas green the house 2012
(Afrique du sud-Sauvignon-Sémillon)
Bte: 25,90€

Chardonnay Robert Skalli 2011
(Médaille d'or au concours Mondial de Bruxelles)
Bte: 26,50€

Pinot gris E. Boeckel 2012 (Alsace)
Bte 28,50€ / 1/2 18,50€

Sancerre Blanc Picard-Chemin de Marloup 2012
Jean-Paul Picard à Bué (3 Baccus à vino Magazine-3 étoiles Decanter) Guide Hachette 2011
Bte: 35,00€

Vins Rosés

R de Ramatuelle Rosé-côtes de province 2012
Bte: 26,90€

Vins Rouges

NOUVEAUTÉ: Pinot noir d'Alsace / Bte: 26,50€
Montgras Reserva Carmenere 2012 (Chili)
Bte: 27,90€

Lunate Merlot nero d'avola-terre
Siciliane IGT 2012 (Italie/Sicile)
Bte: 28,80€

Château Peybonhomme les tours 2011
Cru Bourgeois Blaye côtes de Bordeaux (double médaillé)-Vin Biologique-Contrôle ecocert
Bte: 32,00€/ 1/2 :18,50€

Château Lacombe
Noaillac cru Bourgeois 2009 Médoc-Médaille d'or à Mâcon
Bte: 32,00€

Saint-Nicolas de Bourgeuil 2011
Domaine Laurent Mabileau
Médaille d'argent 33 à Mâcon 2012
Bte: 28,50€

Pinot Noir « Les Collines »
Médaille de bronze au concours international Wine Challenge 2013
Bte: 29,50€

Les vins du mois: (rouge/blanc et rosé):
5,50€ (verre)/ 18,50€ (1/2L)/ 24,50€ (3/4L)

Soft

Eau plate et pétillante (San Pellegrino)		Sprite	2,60€
1/2 litre	4,50€	Fanta	2,60€
1 litre	7,50€	Ice tea	2,60€
Perrier 1/4 litre	3,00€	Schweppes tonic	2,60€
Coca/ Coca Light	2,60€	Jus (orange, pomme ou tomate)	3,00€
Coca Zéro	2,60€		

Bières

Jupiler	3,00€	Duvel	4,10€
Carlsberg	3,00€	Ramée brune	4,50€
Hoegaarden	3,00€	Ramée blonde	4,50€
Kriek (Mort Subite)	3,50€		
Lefte brune	4,10€	Bières mauriciennes	
Lefte blonde	4,10€	Phoenix	6,50€

Les entrées

Carpaccio de bœuf, copeau de parmesan et roquette	12,80€
Croquette de crevettes grises et salade de chicons «maison»	13,00€
Fricassée de petits gris de Namur, champignons et coriandre	13,50€
Taost au crotin de chavignol	13,80€
Scampis caramélisés au sésame et miel	13,90€

Entrées des îles

Croustillant de l'Île Maurice au chutney de mangue	11,50€
Gambas rôties à la fleur de sel et pesto de basilic	14,80€
Petite salade de poulpe et calamars, vinaigrette, citron et coriandre	14,80€
Salade de cœur de palmier au saumon et magret fumé balsamique	13,00€
Salade de rouget à la vinaigrette de vanille	12,80€
Assiette mauricienne (viande, poisson et légumes)	12,90€
Carpaccio d'espadon à la vinaigrette basilic	14,50€
Escargots au beurre, rhum et canne à sucre de l'Île Maurice	12,80€
Carpaccio de poulpe tapenade de papaye et vinaigrette vanille, tamarin	14,00€
Trio de samossas (viande, poisson et légumes)	10,50€

Les pâtes

Saltimbocca de volaille, linguini et parmesan	15,80€
Cannelloni de viande gratinés au fromage Taleggio	16,80€
Linguini à la julienne de légumes et huile balsamique	13,00€
Cannelloni à la ricotta et épinards	13,80€
Plats enfants (pâtes 4 fromages, pâtes sauce tomate et pâtes au beurre)	5,50€