



Cap  
Macabou

# Restaurant-Bar La Kalinda

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

# A l'orée des gourmets

## Féroce d'avocat

*Typical mix with manioc flour, avocado and codfish*

10€

## Farandole d'accras et ses crudités

*(4 accras morue, tomates, salade verte et carotte)*

*4 codfish Creole fritters with raw vegetables*

8€

## Assiette de boudins créoles

*(2 boudins, tomates, salade verte et carotte)*

*Plate of Black pudding and raw vegetables)*

8€

## Crabe farci (stuffed crab)

8€

## Assiette créole

*(1 boudin, 2 accras morue, 1 crabe farci, crudités)*

*Typical dish with black pudding, fritters, stuffed crab and salad*

12€

## Velouté de giraumon

*Pumpkin creamy soup*

8€

## Velouté de giraumon aux crevettes

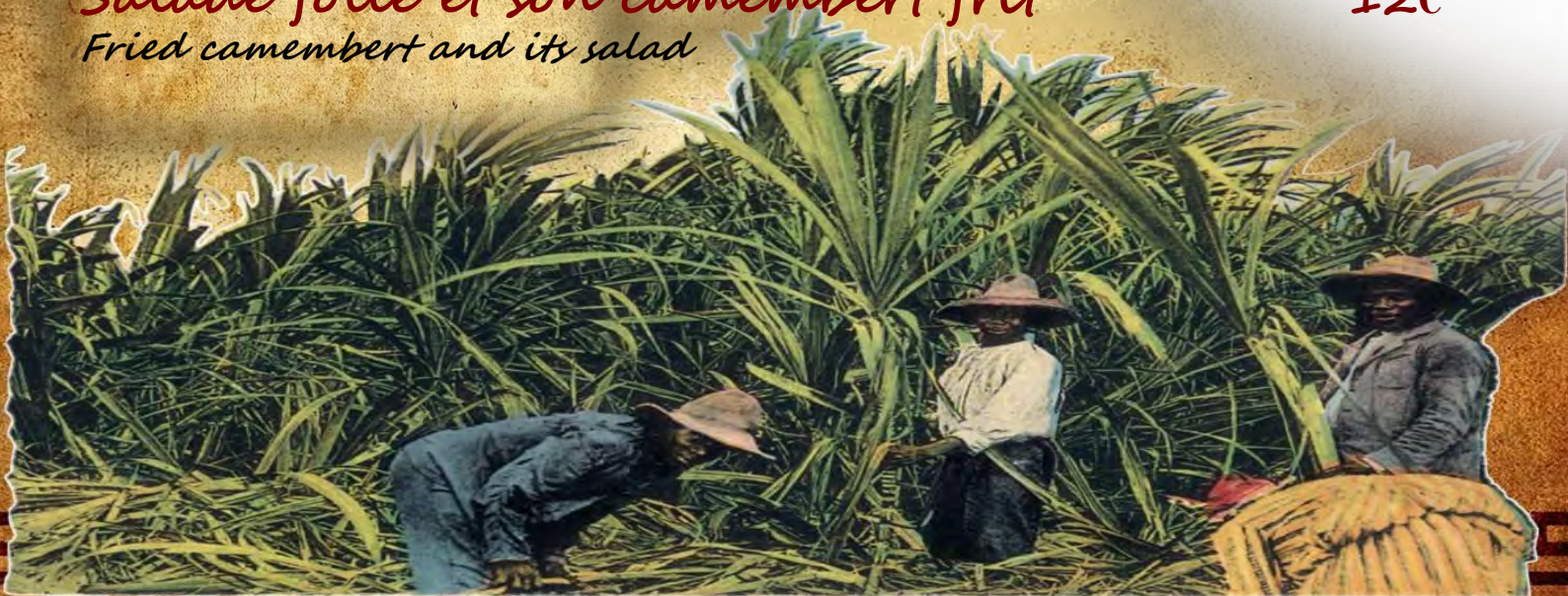
*Pumpkin creamy soup with shrimps*

10€

## Salade folle et son camembert frit

*Fried camembert and its salad*

12€





# Eloge de la Mer

*Vivaneau ou carpe grillés sauce créole* 18€  
Grilled snapper or carp with typical sauce

*Fricassé de chatrou* 16€  
Octopus fricasseed

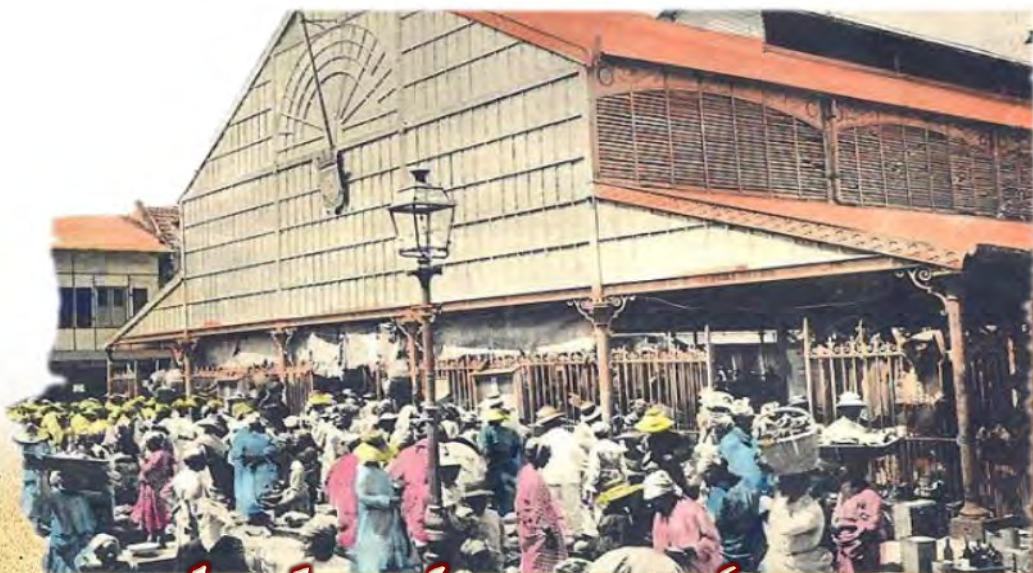
*Trilogie du Vauclin (St Jacques, crevettes, vivaneau)* 24€  
Seafood trilogy (scallops, shrimps, snapper)

*Civet de lambis* 24€  
Couch stew

*1/2 langouste (2 accompagnements)* 24€  
1/2 lobster with two sides

*La Royale Créole* 33€  
(1/2 langouste, 6 accras, 3 boudins, crudités)  
Lobster 6 creole fritters, 3 black pudding, salad





# Sur l'étal du boucher

*Mignon de porc sauce mangue* 18€

*Filet of pork and mango sauce*

*Entrecôte* 20€

*Rib steack*

*Magret de canard sauce maracuja* 22€

*Duck breast with passion fruit sauce*

*Côte d'agneau grillé au gros thym* 25€

*Grilled lamb chop with thyme*

*Accompagnements gourmands (2 au choix)*

*Légumes verts, gratins du jour, crudités, riz, frites*

*Green vegetables, gratins, raw vegetables, rice, french fries*

*Nos sauces:*

*sauce créole, roquefort, poivre vert, barbecue*

*Our sauces: créole sauce, roquefort, green pepper, bbq*



# Délices de Macabou



*Crème brûlée au shrubb*  
*Crème brûlée with triple sec*

8€

*Cœur fondant au chocolat et sa crème anglaise*  
*Soft chocolate cake and its custard*

8€

*Assiette gourmande*  
*(mini salade de fruits, mini flan et entremets)*  
*Assortment of delicacies*

10€

*Flan au coco*  
*Coconut custard*

6€

*Coupe de fruits exotiques*  
*exotic fruits*

6€

## Notre sélection de coupes glacées

*Vauclinoise*

9€

*Goyave, corossol, rhum vieux, chantilly*

*Colonel*

9€

*citron, vodka, chantilly*

*Doucè Pays*

7,5€

*vanille pacane, Chantilly*

*Dame Blanche*

7,5€

*Vanille, coulis de caramel, chantilly*

*Glace fraîcheur*

7,5€

*Menthe, pépite de chocolat,  
sirop de menthe, chantilly*



*Plus de choix sur la carte des desserts*