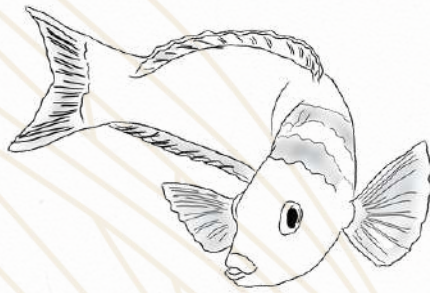


Le Zawag



Ouvert de 12h30 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

Fermé le Dimanche soir et le Mercredi

Open from 12:30 pm to 2:00 pm and from 7.00 pm to 9.30 pm

Closed on Sunday night and Wednesday

L'éveil des sens	€
<i>Starters</i>	
Accras malanga et morue	10.00
<i>Malanga and cod fritters</i>	
Royal de langouste	18.00
Compotée de tomate local et pesto de piment végétarien	
<i>Royal of shrimp, local tomato compote and vegetarian chili pesto</i>	
Raviole de langouste	19.00
Mousseline de carotte et émulsion de carcasse	
<i>Lobster ravioli, carrot mousseline, and shellfish emulsion</i>	
Carpaccio de thon et concombre local	17.00
Huile de roucou et condiment	
<i>Fish carpaccio and local cucumber , roucou oil and condiments</i>	
Rillettes de volaille faite maison	16.00
Crèmeux curry rouge, chips de racine	
<i>Chicken rilette, creamy red curry and root chips</i>	
Velouté du jour, oeuf de poule	14.00
Légumes de chez nous, oignons caramélisés	
<i>Local vegetables soup, caramelized onions, chicken egg</i>	
Duo de crabes, crousti et raviole	20.00
Emulsion de carcasse	
<i>Crab duo, crispy and ravioli and shellfish emulsion</i>	
Le végétal 	
Risotto de Christophine, poêlée de pleurottes	28.00
Chips de racines	
<i>Christophine risotto, pan-fried oyster mushrooms</i>	
Confit de légumes Péï	26.00
<i>Local vegetable stew</i>	

Karukera...Entre terre et mer €

Main courses

La Dorade coryphène, sauce beurre blanc 30.00

Seabream, sauce beurre blanc

Le Thon de Guadeloupe, sauce créole 33.00

Tuna of Guadeloupe, creole sauce

Le chatrou grillé, sauce miel gingembre 35.00

Grill Octopus, ginger honey sauce

Le Lambi cuit en cocotte, jus de lambi 38.00

Conch cooked in stew

La ballotine de volaille de Saint-François 35.00

farci au foie gras, sauce foie gras

*Chicken ballotine de Saint-François stuffed with foie gras,
foie gras sauce*

La Souris d'agneau confite 24h, jus corsé 31.00

Confit lamb shank 24h and spices, strong juice

Nos garnitures Péï (2 au choix) (supplément garniture 5€)

*Riz djondjon à la papaye, confit de légumes, risotto de christophine,
giraumon fondant braisé, poêlée de pleurotes*

Our local toppings (Choose 2) (Side dish supplement €5)

*Djondjon rice with papaya, local vegetable, christophine risotto, braised
melting pumpkin, pan-fried oyster mushrooms*

Linguines à la langouste *Lobster linguine* 37.00

Les pièces entières :

Langouste du vivier les 100g 12.00

Fresh local Spiny Lobster (100 grams)

Côte de boeuf grillée 1KG pour 2 personnes 85.00

Grilled rib steak (1 kg) for 2 people

Poisson du jour (selon arrivage) *Fish of the day*

On ti douce kreyol...

€

Desserts

Gwadacabana et son granité ti-punch

13.00

Gwadacabana and its ti-punch granita

Tarte tatin à la banane de Capesterre

10.00

Capesterre banana tarte tatin

Suprême passion et coco

12.00

Passion fruit and coconut supreme

Etreinte chocolatée carat 72%

13.00

Chocolate embrace, 72% cacao

Dôme coco choco

12.00

Coconut chocolate dome

Café gourmand

14.00

Gourmet coffee

Vous avez la possibilité de déguster ce dessert avec un rhum vieux Karukera (supplément de 6€) ou une coupe de champagne (supplément de 12€).

Pour vos ti'moun nous vous proposons de leurs faire découvrir un plat dans une sélection de la carte accompagné d'un jus maison, suivi d'une boule de glace

19.00

For your ti'moun we offer them a dish selected from the menu, served with a homemade juice, followed by a scoop of ice cream.