

Desserts

Clafoutis banane cannelle, rhum citron vert	12€
<i>Crème cannelle, tuile croustillante & gel citron vert & crème anglaise au rhum vieux</i>	
Tarte citron meringuée	13€
<i>Pâte sablée & crémeux citron & gel citron & meringue italienne</i>	
Finger trois chocolats pralin	13€
<i>Génoise cacao, ganache montée chocolat blanc, mousse au chocolat noire enrobage Ferrero & tuile cacao</i>	
Café mignardises de la maison Lauzea	8€
Assiette de fromages affinés « Bordier et Marjolait »	18€



Route du Fort d'Alet, 97229 Trois Ilets, MARTINIQUE

T. (+596) 05 96 59 88 00

administration@la-suite-villa.com

[Site Internet](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#) | [TripAdvisor](#)



O'TI ZANDOLI Pour débiter



Saucisson fuet extra entier 180gr sur planche	15€
<i>Beurre & Cornichons</i>	
Saucisson fuet extra Paprika entier 180gr sur planche	15€
<i>Beurre & Cornichons</i>	
Gaufre croustillante de saumon gravelax légèrement épicé	22€
<i>Crème citronnée & Orange & Condiments acidulés</i>	
Croque-Madame « Jambon Truffe »	17€
<i>Œuf au plat & Oignon Péyi & Jus réduit</i>	
Cocktail avocat crevettes	20€
<i>Sauce cocktail & Piment végétarien & Condiments acidulés</i>	
Terrine de joue de porc au foie gras	18€
<i>Fine purée de lentilles & Papaye confite & Jus réduit</i>	
Foie gras mi- cuit au vieux rhum	20€
<i>Chutney piment végétarien & Brioche grillée</i>	
Ravioles frites de Cochon boucané, velouté de lentilles épicé	16€
<i>Croutons & Champignons Péyi & Ciboulette</i>	
Burrata et vieux balsamique parfumé à la Truffe	20€
<i>Tomate fumée & Capre & Concombre</i>	
Tartare de Thon rouge	20€
<i>Tomate fumée & Mozzarella & Tuile de Parmesan</i>	

Plats chauds

Hamburger du Ti Zandoli et Frites maison	18€
<i>Steak Angus & sauce Zandoli & fromage & tomate & salade</i>	
Côte de veau 300 gr grillée au feu de bois	35€
<i>Sauce aux morilles & gratin de macaroni & parmesan</i>	
Échine de porc Péyi 300 gr, confite et grillée	22€
<i>Frites de patate douce & sauce tartare & piments végétariens fumés et confits</i>	
Bavette d'ailoyau 300 g grillée à la braise	28€
<i>Frites fraîches & sauce tartare & salade</i>	
Demi-poulet fermier Péyi mariné et grillé à la braise	30€
<i>Pour 1 à 2 personnes</i>	
<i>Frites de patates douce & salade & sauce barbecue</i>	
Thon rouge grillé et foie gras poêlé façon Rossini	30€
<i>Polenta aux olives & crème de parmesan parfumée au basilic</i>	
Saint Jacques et crevettes grillées aux épices douces	28€
<i>Fruit à pain parfumé à la muscade & beurre blanc d'agrumes</i>	
Palourdes Péyi en marinière servies comme à Bruxelles.	22€
<i>Frites fraîches & jus crémé</i>	

Plats à partager

2 / 3 personnes

Carré de cochon de lait 1,2 kg	70€
<i>Confit puis grillé à la braise</i>	
<i>Frites de patates douces & salade & sauce tartare</i>	
Côte de bœuf 1kg macérée au vieux rhum et épices	80€
<i>Grillée à la braise</i>	
<i>Frites fraîches & salade & sauce tartare</i>	
Ribs de bœuf 1,2kg marinés et grillés à la braise	70€
<i>Frites de patates douce & salade & sauce barbecue</i>	