



## Desserts

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

## O'TI ZANDOLI

### Pour débiter

<b>Saucisson fuet extra entier 180gr sur planche</b>	15€
<i>Beurre &amp; Cornichons</i>	
<b>Asperge blanches croquantes confites dans une huile de langouste</b>	25€
<i>Crevettes et condiments</i>	
<b>Gaufre croustillante de saumon gravelax légèrement épicé</b>	22€
<i>Crème citronnée &amp; Orange &amp; Condiments acidulés</i>	
<b>Croque-Madame « Jambon Truffe »</b>	17€
<i>Œuf au plat &amp; Oignon Péyi &amp; Jus réduit</i>	
<b>Cocktail avocat crevettes</b>	20€
<i>Sauce cocktail &amp; Piment végétarien &amp; Condiments acidulés</i>	
<b>Foie gras mi- cuit au vieux rhum</b>	20€
<i>Chutney piment végétarien &amp; Brioche grillée</i>	
<b>Ravioles frites de Cochon boucané, velouté de lentilles épicé</b>	16€
<i>Croutons &amp; Champignons Péyi &amp; Ciboulette</i>	
<b>Burrata et vieux balsamique parfumé à la Truffe</b>	20€
<i>Tomate fumée &amp; Capre &amp; Concombre</i>	
<b>Tartare de Thon rouge</b>	20€
<i>Tomate fumée &amp; Mozzarella &amp; Tuile de Parmesan</i>	



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

T. (+596) 05 96 59 88 00

[administration@la-suite-villa.com](mailto:administration@la-suite-villa.com)

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

## ***Plats chauds***

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

## **Plats à partager**

**2 / 3 personnes**

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