



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 & Curcuma & Meringue italienne</i>	
Finger trois chocolats pralin	13€
<i>Génoise cacao, ganache montée chocolat blanc, mousse au chocolat noir enrobage Ferrero & Tuile cacao</i>	
Café mignardises de la maison Lauzéa	8€
Assiette de fromages affinés « Bordier et Marjolait »	18€

O'TI ZANDOLI

À partager

Saucisson fuet extra entier 180gr sur planche	15€
<i>Beurre & Cornichons</i>	
Stracciatella & Basilic frais du jardin	16€
<i>Tomates grappes & Tartine de pain grillée</i>	

Pour débiter

Œuf cocotte	10€
<i>Champignon Péyi & Patate douce & Jambon croustillant</i>	
Burrata Giraumon & Truffe	16€
<i>Giraumon en multi textures & Nutella de noix de cajou & Truffes et petits croûtons</i>	
Salade Mixte & Tartine de fromage frais de la ferme Marjolait	15€
<i>Œuf mollet & Vieux balsamique & Huile d'olive</i>	
Tartare de canard & Nem croustillant de cuisse confite	22€
<i>Frites allumettes maison & Ketchup épicé</i>	
Saint-Jacques en raviole & Crevettes croustillantes au basilic	18€
<i>Jeunes légumes & Bisque concentrée légèrement crémée</i>	



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](#)

Plats chauds

Hamburger de Foie gras poêlé & Champignon Péyi 25€
*Crème de morille & Mimolette & Salade & Poêlée de champignons péyi
« Ail & Persil »*

Hamburger du Ti'Zandoli 18€
*Steak Angus & Sauce tartare & Mimolette & Tomate confite
& Salade & Frites fraîches*

Bavette d'ailoyau 300 g grillée à la braise 25€
*Échalote confite & Beurre maître d'hôtel & Pomme de terre Grenaille
« Ail & Persil »*

Échine de porc Péyi 300 gr, confite et grillée 22€
*Champignons péyi « Ail & Persil » & Échalote confite & Ketchup épicé
Réduction sauce forestière*

Thon Rossini & Toast croustillant 30€
*Pomme de terre Grenaille « Ail & Persil » & Échalote confite au naturel
& Jus de viande réduit parfumé à la Truffe*

Pêche du jour grillée 24€
Riz croustillant aux noix de Cajou & Sauce à tremper

Nouilles sautées aux Palourdes Péyi & Crevettes 24€
Marinière réduite & Oignon Péyi & Piment végétarien

Plats à partager

2 / 3 personnes

**Accompagnés de Frites & Salade & Échalote & Ail confit
Au choix : Sauce tartare, Barbecue, Roquefort**

Côte de bœuf frottée au gros sel français 1kg 80€
Grillée à la braise

Carré d'Agneau grillé entier 700 g 70€
Grillé à la braise