

POUR CLOTURER *Les Desserts*

LA CHOCO ECLAIR 13€

Éclair au Chocolat façon Snickers, Praliné & Cacahuète

LA CREME BRULEE DE KATHY 14€

Crème brûlée à la Vanille & Fève de Tonka de Kathy JEAN

LA PIÑA 13€

Déclinaison d'ananas, Crumble coco, Glace Piñacolada & Siphon Maracuja

LA MIGNARDISE 12€

3 Mignardises du Moment et l'Expresso

LA FROMAGÈRE 18€

Assiette de Fromages Affinés Bordier & Marjolait (4)

CARTE REALISEE PAR LE CHEF DE CUISINE

COUTEPEROUMAL LUIDGI



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](#)

LES 3 ILETS *Pour Débuter*

ILET CHARLES 15€

Saucisson Fuet 180gr Sur Planche, Beurre & Cornichons

ILET SIXTAIN 16€

Straciatella crémeuse, Jambon de Noël, Ananas & Roquette

ILET THEBLOUX 15€

Croquettes Chaudes de Chèvre, Chutney Gwozèy Péyi & Oignon Rouge (5)

TOUR DE LA VILLE *Les Entrées*

LA POTERIE 16€

Tartare de Veau préparé, Endive Rouge en vinaigrette Moutarde, Parmesan, Gaspacho de Concombre & Basilic

LA SARCELLE 18€

Terrine de Foie Gras, Plantain de A à Z, Banann' Pézé & Rhum Vieux

LA MAISON DE LA CANNE 15€

Tacos de Chatrou, Maïs grillé, Guacamole Verdé, Mayonnaise Chien

LA VATABLE 14€

BonBons Croustillants de Porc, Patate Douce au Sirop de Batterie, condiment Cacahuète grillée / Curry Rouge

LA BEAUFOND 18€

Duo de Crevette & St Jacques, Nouilles de Sarrasin, Bouillon de Carapace épicé, Légumes Croquants

LA FERME 14€

Raviole ouverte de Marlin Fumé, Fromage frais & Concombre, Émulsion de Betterave à la truffe et Crème d'Estragon

ESCALE *Les Plats*

LE BOURG 35€

Tranches de Canon d'agneau planchées rosé à cœur, Écrasé d'igname Blanc au Donjon & Estragon, Alocos & Jus de viande Corsé

LA XAVIER 24€

La Pêche du Filet, Onctuosité de Céleris Rave, Salade Croquante & Granny, Sauce Acidulée façon Beurre Blanc & Martini

LE GOLF 22€

Ravioles de Poisson Frais, Sauce Kouli Zindyen, Tomates Cerises confites, Parmesan et Pousses Vertes

LA PLAINE 22€

Suprême de Volaille de la Ferme Perrine, Tagliatelle au Champignons du Robert, Crème Moutarde, Miel & Thym

L'ANSE MITAN 25€

Gambas flambées au Rhum Vieux, Fregola italienne au feu de bois façon Risotto, Bisque douce

LE ZANDOLI +1 COUPE DE CHAMPAGNE 45€

BURGER PRESTIGE, Steak Angus, Moliterno à la Truffe Noire gratiné, Bellota Ibérique, Tomates séchées & Pousses d'épinard

EN FAMILLE *Les Pièces à Partager*

POUR 2 à 3 PERSONNES

Accompagnés de Frites & Salade

LA CÔTE DE BŒUF DE 1KG 80€

Braisée délicatement puis frottée à la Fleur de Sel et au Poivre de Penja (*Sauce Poivre ou Roquefort*)

LES TRAVERS DE PORC 55€

Marinés pendant 24h, Puis Boucanés et Laqués à la Sauce BULLDOG, (*Sauce SWEETY*)

KIDZANDO +1 BOULE DE GLACE *Menu Timoun*

LE CHEESBURGER 13€

Steak de Bœuf, Cheddar, Oignon Aigre-Doux, Ketchup, Frites

LE FISH&CHIPS 13€

Nuggets de Poisson Frais & Ecrasé de Légume du Moment