

Les Entrées

Burrata crémeuse « Pastèque et Tomate », Gaspacho à boire 15 €uros
Vieux balsamique & Concombre & Huile d'olive

Club sandwich brioché de Chatrou 16 €uros
Mayonnaise façon « sauce chien » & Condiments & Jus réduit

Arancini croustillant au Marlin fumé 15 €uros
Blanc manger de petits pois & Velouté aux herbes

Carpaccio de joues de Porc confites et Houmous de lentilles 14 €uros
Piquillos & Crème de lentilles & Condiments

Crevettes décortiquées et cuites dans un Blaff épicé 16 €uros
Patate douce & Bisque réduite & Crème de coco

**Lasagne de Foie Gras et Bouillon de Champignon Péyi
aux Truffes noires du Périgord 17 €uros**
Magret boucané & Oignon Péyi & Fève de soja

Planche de charcuterie, Cornichons & Beurre 20 €uros
Jambon Ibérique & Lomo Ibérique & Fuet nature

Planche de fromages affinés, Marjolait & Bordier 20 €uros
Confiture du moment



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 Plats (+Suggestions du jour)

**Cannelloni de Chatrou confit comme une Bolognaise
& Tentacule de Poulpe croustillante 30 €uros**
Béchamel au parmesan & Salade & Jus de cuisson réduit

Cassoulet Péyi 100% Cochon légèrement gratiné 28 €uros
Mignon de porc & Jarret confit & Saucisse

Entrecôte maturée 300 gr 30 €uros
Frites & Salade & Sauce roquefort ou poivre

Filet de Loup des Caraïbes rôti dans un beurre de Maracuja 33 €uros
Pommes de terre confites & Nem croustillant de crevette & Jus réduit

Tataki de thon aller-retour et carottes glacées au saté 26 €uros
Sésame noir & Réduction d'orange & Wakamé

Magret entier rôti sur la graisse 300gr 32 €uros
Tranche de fruit à pain grillée & Jus de Groseille Péyi & Grenade fraîche

Les Plats à partager ou pas

Côte de bœuf juste grillée à partager 1kg 80 €uros
Frites & salade & sauce roquefort ou poivre

Carré d'agneau 8 côtes grillé au cumin 750gr 70 €uros
Frites & salade & sauce roquefort ou poivre

Les Desserts – NOS DESSERTS DU MOMENT (à l'ardoise) 13€