



PEROKE LA

Gourmets & gourmands :
Réjouissez-vous ...

LES SUGGESTIONS
DU MOMENT :

Langoustes
Réservation 48h avant.

Langoustes grillées
« Brésiliennes » pêche locale.
sauce chien, garniture du jour. (500G)
39,00€ (7,80€/100gr)

POUR L'APERITIF :

3 boudins Créoles, 12 accras de morue
et sa sauce chien.

12,00€

8 accras de morue : 5,50€/Les huit
4 boudins rouges : 6,50€/Les quatres
crudités locales : 5,00€/Le saladier
Sauce chien : 1€ /pot 5cl

Grillades aux arômes d'ici !

« Du mercredi au samedi. »

Filet de poisson frais mariné aux arômes d'ici
grillé sur la peau,
sauce chien. Garniture du jour. 21€

« Du mercredi au samedi. »

Suprême de poulet frais (production locale)
laqué citron/gingembre, en croûte de sésames.
Garniture du jour et riz parfumé. 20€

Spécialités « Pèroké là ».

« Du mercredi au samedi. »

Tartare de poisson frais "250 gr" (pêche de Désirade) aux aromates d'Ici,
Salade exotique.

22€

« Du jeudi au samedi. »

Pavé de poisson (pêche de Désirade)
poêlé à la fleur de sel,
beurre Nantais au citron vert.
Légumes du marché et riz parfumé.

22€

Les desserts.

Le dessert du jour. 5€

ou

Le traditionnel flan coco de nos
cuisinières. 4,50€

0690 71 22 59



Brochette de poisson à la Tahitienne...



Filet de poulet lacqué citron/gingembre
en croûte de sésame.



Filet de tazars grillé aux épices,
sauce maracudja.



Tartare de thon frais !



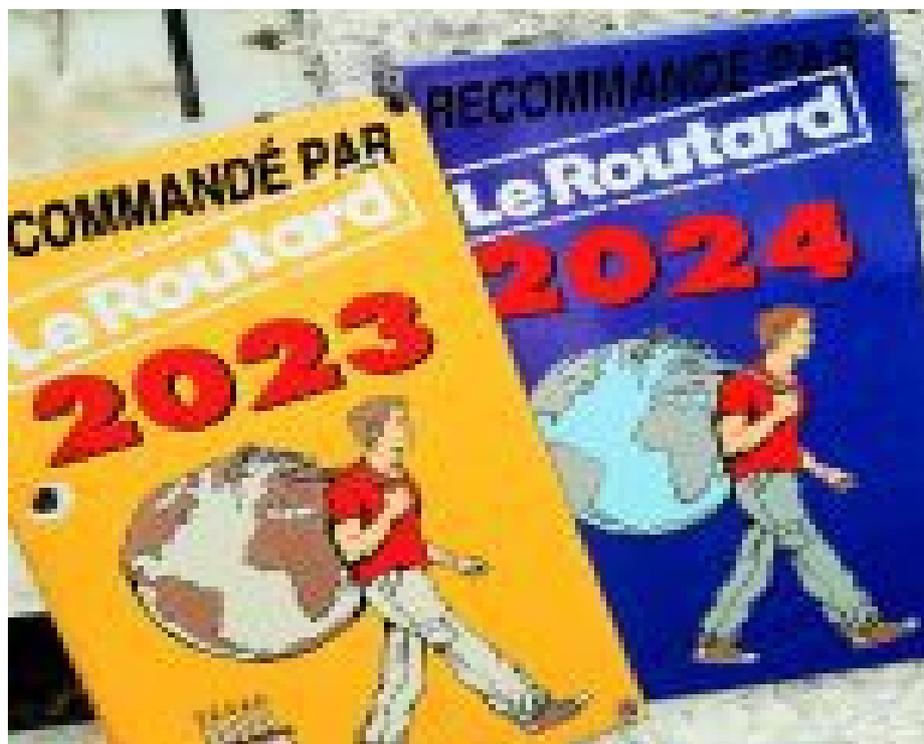
Tournedos de mahi-mahi aux agrumes !



Filet mignon de cochon peyi à l'anans...



Fricassée de chatrou frais !





Dombéré de langoustes !



Le gâteau à l'ananas local.



Île flottante !

