

# La Carte



## Entrées

<b>Salade de Caraïbes</b> Aux crevettes, crudités, mangue et salsa au gingembre - citron vert <i>Caribbean salad with shrimps, veggies, mango and ginger-lime salsa</i>	15.-
<b>Tartare Tricolore<sup>(v)</sup></b> Tartare végétalien avec avocat, mangue et tomate mariné <i>Vegan tartar with avocado, mango and marinated tomato</i>	14.-
<b>Boudins Créoles</b> Le fameux boudin Martiniquais aux arômes des îles <i>Creole puddings - The famous Martiniquais pudding with island flavours</i>	13.-
<b>Accras Antillais</b> Le grand classique des Caraïbes: petits beignets de morue et sauce Doudou <i>Accras Antillais - the great Caribbean classic: small cod fritters and Doudou sauce</i>	14.-

## Plats

<b>Colombo de poulet à l'Antillaise</b> Notre plat le plus apprécié, servi avec du riz et la garniture antillaise <i>Chicken Colombo - served with rice and garnish of the Antilles Islands</i>	29.-
<b>Jambalaya de la mer</b> Un classique créole à base de poisson et de fruits de mer, de riz et d'épices <i>Ocean's Jambalaya - a Creole classic with fish and seafood, rice and spices</i>	32.-
<b>Brochette de kangourou et bœuf</b> Grillé et servi avec sa sauce satay, du riz et la garniture antillaise <i>Grilled beef and kangaroo skewer served with satay sauce</i>	32.-
<b>Brochette de légumes et tofu<sup>(v)</sup></b> Grillé et servi avec sa sauce satay, du riz et la garniture antillaise <i>Grilled vegetables and tofu skewer served with satay sauce</i>	26.-
<b>Entrecôte parisienne de bœuf</b> Grillé et servi avec du beurre aux herbes et des pommes de terre sautées <i>Grilled and served with herb butter and roasted potatoes</i>	34.-

## Desserts

<b>Key Lime Pie</b> Tarte rafraîchissante à base de citron vert <i>Refreshing summer tart with lemon and lime</i>	8.-
<b>Banane flambée à la Martiniquaise<sup>(v)</sup></b> Banane caramélisée et flambée au vieux rhum <i>Martiniquaise style banana, caramelized and flambéed with old rum</i>	12.-
<b>L'ananas pirogue<sup>(v)</sup></b> Délicieux ananas frais découpé <i>Delicious fresh pineapple cut up</i>	9.-

Tous les prix indiqués s'entendent TVA incluse. Les plats avec un «v» sont végétaux.  
All indicated prices are inclusive of VAT. Our dishes marked with a «v» are vegan.

## Notre Menu

Accras Antillais ou Tartare Tricolore <sup>(v)</sup> ----- Colombo de poulet ou Brochette de tofu <sup>(v)</sup> ou Entrecôte parisienne ----- Ananas pirogue <sup>(v)</sup>	Fr. 46.90.-
--	-------------

## Cigare

Cigare La Lagune  
En exclusivité pour le Paléo :  
Notre cigare label «La Lagune»

Fr. 16.-

Lagunita  
présenté par



Restaurant Tropical - [www.lagune.ch](http://www.lagune.ch)

## Cocktail

<b>Mojito</b> Rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda <i>With white rum, lime, cane sugar, fresh mint, soda water</i>	20cl	10.-
<b>Apéro Pack : Cocktail et Nachos</b> Votre Mojito accompagné d'une portion snack de nachos et sauce doudou <i>Your Mojito accompanied by a snack portion of nachos with doudou salsa</i>		12.-

## Vins

<b>Blanc</b> Viognier Expression, La Côte AOC	10cl 75cl	5.50 35.-
Chasselas, La Batoille, Cuvée des Pèdzes Bio	10cl 75cl	4.- 24.-
<b>Rosé</b> Œil de Perdrix (Pinot Noir), Les Chaumes	10cl 50cl	5.50 35.-
<b>Rouge</b> Merlot Expression - La Côte AOC	10cl 75cl	5.50 35.-
Gamanote, Genève AOC, Domaine du Paradis	50cl	20.-

## Boissons

Henniez bleue	50 cl	4.-
Henniez verte	50 cl	4.-
Coca Cola	50 cl	4.-
Fuse Tea Lemon	50 cl	4.-
Bière Cardinal Spéciale	33 cl	5.-
Thé, Café, Espresso		3.-
Gobelet ou plat consigné   <i>cup or plate deposit</i>		2.-

YES TO NATURE La Lagune soutient les efforts de développement durable du Paléo Festival. Vous pouvez également rendre votre vaisselle et vos gobelets à emporter consignés aux points de retour du festival.  
*La Lagune supports the great sustainability efforts of the Paléo Festival. You can also return your deposit dishes and deposit takeaway cups at the different return points in the festival zone.*