

COCKTAIL + TAPAS + PLAT + DESSERT

Prix :35,00€

Cocktail Black Temple (Planteur maison : Mangue, ananas, goyave, passion, fruits rouges et gingembre + rhum agricole longueteau 40°) 1 verre de 25cl

1 Tapas par personne parmis :

- **Accras de morue (8 pièces)**

Petits beignets épicés et gourmands à la morue, frits, à déguster avec du piment

- **Samossa au légumes (3 pièces)**

Beignets frits en forme de triangle, feuille de brick, garnis de légumes cuisinés et épices

- **Beignets de Calamars (6 pièces)**

Calamars frits, dorés et croustillants, servis avec une sauce aïoli

- **Patacones + Guacamoles (6 pièces)**

Banane plantain verte écrasée et frit + Guacamole

- **Empanadas au Boeuf (3 pièces)**

Les fameux beignets colombiens à la farine de maïs garnis la viande de bœuf effiloché et pomme de terre. Servis avec une sauce "aji" (oignons, coriandre, tomate et citron vert)

- **Empanadas au Poulet (3 pièces)**

Les fameux beignets colombiens à la farine de maïs garnis la viande de poulet effiloché et pomme de terre. Servis avec une sauce "aji" (oignons, coriandre, tomate et citron vert)

- **Aiguillette de Poulet Croustillant (3 pièces)**

Aiguillettes de filets de poulet frits, extra croustillants servis avec une sauce aïoli

Black Temple Food

- **Tequeños (4 pièces)**

Beignet vénézuélien au fromage + sauce verte (avocat, persil, lait de coco, ail, citron)

- **Yuca frita / Frites de manioc**

Bâtonnet de manioc croustillant + guacamole

- **Brochettes de crevettes marinées(2 pièces)**

Crevettes marinées au colombo, huile de sésame et coriandre

Plat au choix :

- **Colombo de poulet**

Haut de cuisse mariné aux épices colombo et mijoté avec ail, gingembre, pomme de terre, carottes, aubergines, cives, oignons, thym, laurier, servie avec le Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre)

- **Jerk Chicken (+2€)**

Cuisse de Poulet marinée aux épices jamaïcaines et cuit au four accompagné de Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre) et banane plantain

- **Rougail Saucisses**

Plat incontournable de la réunion composé de saucisses, saucisses fumées, oignons rouges, tomates et combava accompagné de Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre)

- **Crevettes Créoles**

Crevettes décortiquées, ail, oignons et gingembre mixés finement, poivrons, tomates et lait de coco accompagné de Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre)

- **Crevettes Coco Curry**

Crevettes décortiquées, ail, oignons, sauce soja, curry en poudre, lait de coco accompagné de Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre)

- **Ital**

Ail, oignons, gingembre, pomme de terre, carotte, courgette, protéine de soja, cuisinés au lait de coco, accompagné de Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre)

- **Dal Indien**

Ail, oignon, gingembre, lentilles corail, légumes,curry, cuisinés au lait de coco, accompagné de Rice & Peas (riz à la jamaïcaine, cuisiné au lait de coco, haricot rouge, thym frais, sel et poivre)

Dessert au choix :

- Tiramisu des Iles (mangue / passion)

Mousse de mascarpone, sablé breton écrasé, émincé de mangue, fruits de la passion et coulis exotique

- Tiramisu Pomme/Caramel au beurre salé

Mousse de mascarpone, spéculoos, pomme cuite au beurre, citron vert et miel, caramel au beurre salé

- Salade fruits frais

Émincé d'ananas, mangue, pomme, fruits de la passion et jus de goyave-gingembre

- Moelleux au chocolat + coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé

Le classique des gâteaux au chocolat, bien moelleux accompagné de son coulis de fruits rouge ou caramel au beurre salé

- Mi-cuit à la banane plantain et chocolat

Délicieux mélange entre banane plantain et chocolat, topping crumble, servis avec caramel au beurre salé et chantilly