

---

# Le Zawag

Restaurant



## *La carte du midi*

Le Zawag est un poisson tropical, pourvu d'un bec crochu faisant penser au perroquet. Il est d'ailleurs communément appelé « Poisson perroquet ».  
Le Zawag se nourrit principalement de corail et d'algues poussant sur la roche, ce qui lui donne ses belles couleurs vives. Vous le rencontrerez dans les Belles Eaux des Iles de Guadeloupe.

Le Zawag a été construit par l'architecte NICOLAS, tout en bois de courbaril et couvert d'essentes de cèdre ; Traditionnel des habitations « Antan Lontan ».  
Il est situé au pied de la fortification avancée du Fort Fleur D'Epée datant du XVIIème siècle.

Ouvert du Lundi au Dimanche de 12h30 à 14h30

Et du mardi au samedi de 19h30 à 22h00

*Opened from Monday to Sunday from 12.30 am to 2.30 pm*

*From Tuesday to Saturday from 7.30 pm to 10.00 pm*

## L'EVEIL DES SENS (STARTER)

€

Accras malanga  
*Assortment of Accras*

7.00

Panna cotta de mozzarella au basilic et tomates confites,  
Pesto de roquette  
*Mozzarella panna cotta with basil and candied tomatoes, pesto*

15.00

Rouleaux de printemps façon Créole  
*Creole spring rolls*

13.00

Céviché de vivaneau coco et citron vert, julienne de poivrons  
*Coconut and lime red snapper with sweet pepper*

12.00

Tartare de poisson au maracuja  
*Raw Fish Tartar style with passion fruit*

entrée

15.00

plat 26.00

Salade fraîcheur Créole Beach (*salade sucrine, crevettes, concombre, pamplemousse rose, pommes, vinaigrette passion et croutons*)  
*Fresh salad (Sucrine salad, shrimp, cucumber, pink grapefruit, apples, passion vinaigrette)*

24.00

Assiette découverte  
*(Salade, accras, boudins, féroce d'avocat)*  
*Créole assortment*  
*(Accras, sausage and avocado in creole style)*

18.00

## KARUKERA...L'ILE AUX BELLES EAUX (LOCAL SEAFOOD)

Le court-bouillon de Tania  
*Tania's court-bouillon*

25.00

Pavé de dorade cuit sur la pierre de Sainte Rose  
Ouassou rôti et onctueux d'igname et giromon  
*Seabream, roasted local crawfish, Yam and pumpkin puree*

25.00

Pavé de thon au chimichurri, légumes racines péyi au jus corsé  
*Tuna with chimichurri, root vegetables with strong juice*

29.00

Risotto arborio aux épices péyi et parmesan  
A la langouste et émulsion de carcasse  
*Lobster Risotto Arborio with spices and parmesan and carcass emulsion*

29.00

Linguine à la langouste  
*Linguine with lobster*

28.00

Langouste du vivier *les 100g*  
*Fresh local Lobster (100 grams)*

9.00

PRIX NETS TTC. SERVICE COMPRIS.

## UN ARCHIPEL DE TERRE SUR LE GRILL (CREOLE GRILL)

€

NOUS GARANTISSONS UNE VIANDE BOVINE 100% D'ORIGINE FRANÇAISE / WE GUARANTEE THE FRENCH ORIGIN OF ALL OUR BEEF MEAT

Faux filet Angus à la plancha (Origine : Nouvelle Zelande) Pomme pont-neuf et salade verte <i>Angus sirloin steak, large french fries and green salad</i>	30.00
Carré de porcelet rôti au thym, Aubergine farcie et sa mousseline, jus corsé <i>Rack of piglet roasted with thyme, Stuffed aubergine and her puree, strong juice</i>	26.00
Suprême de poulet massalé maison, riz et bananes frites Sauce vierge aux épices <i>Homemade massalé spice chicken breast, rice and fried local bananas Sauce with spices</i>	25.00
Assiette de garniture supplémentaire <i>Additional side dish</i>	5.00

## MENU DU JOUR (DAILY MENU)

BOISSONS EN SUPPLEMENT / DRINKS NOT INCLUDED

Entrée, plat & dessert <i>Starter, Main Course and Desert</i>	34.00
Entrée & plat ou plat & dessert <i>Starter and Main Course or Main Course and Desert</i>	28.00

## POUR LES TI-MOUN (FOR THE KIDS)

*(de 3 à 12 ans) (from 3 to 12 year)*

1 plat chaud enfant, 1 dessert & 1 boisson (33cl)  
(Suprême de poulet ou filet de poisson)  
*1 main course, 1 desert & 1 choice of soft beverage*

15.00

## ON TI DOUCE KREYOL... (UNE PETITE DOUCEUR CREOLE)

### DESSERTS/ DESERTS

Assiette de fruits frais de saison, sirop de gingembre <i>Season fresh fruits assortment, ginger syrup</i>	9.00
Crème brûlée au giromon <i>Pumpkin creme brulee</i>	10.00
Brownie glacé chocolat-framboise <i>Iced brownie chocolate-raspberry</i>	10.00
Samossa aux fruits frais, sorbet mangue <i>Samossa with fruits, mango sorbet</i>	10.00
Brioche perdue (glace vanille, caramel beurre salé, cannelle) <i>French toast (vanilla ice cream, salted caramel, cinnamon)</i>	8.00
Café gourmand (macaron citronnelle, cannelé bordelais, moelleux chocolat, glace) <i>Coffee with small deserts</i>	11.00
Champagne gourmand (macaron, citronnelle, cannelés bordelais) <i>Champagne with small deserts</i>	19.00
Selection de glace du Chef (3 parfums au choix) <i>Chief Ice cream &amp; Sherbet Trilogy</i>	8.00

# Le Zawag

Restaurant



Toute l'équipe du Zawag vous souhaite un excellent appétit...