



le Bistro du Temple

23 au 25 Juillet

ENTREES

Saumon à la Tahitienne

6,90€

Fraîcheur et originalité

Saumon mariné au citron vert, lait de coco, concombres, poivrons et oignons rouges, jeunes pousses.

Salade rougail ananas

6,90€

Un sucré salé plein de fraîcheur

Une salade d'ananas, tomates et citron vert légèrement relevée de piment doux et herbes fraîches

Salade Mozzarella pêches et tomates anciennes

6,90€

Un peu plus loin que la tomate -mozza

Mozzarella sur un carpaccio de tomates anciennes et pêche, oignons rouges et pesto maison de basilic

Les Gyozas Poulet ou Légumes

6,90€

Savoureux petits raviolis frits aux goûts d'Asie

Farce au poulet ou aux légumes, pâte au riz et blé - 6 pièces

Les Samoussas Crevettes ou Légumes

5,90€

Savoureux petits triangles farcie et frits

Farce aux crevettes ou aux légumes, pâte au riz et blé - 8 pièces

Boudin créole aux st jacques

6,90€

un classique créole revisité

Petits boudins blanc aux st jacques et aux épices créoles



CLIQUEZ ICI

RESERVEZ UNE TABLE
OU
COMMANDEZ EN LIGNE

CÔTE TERRE

Brochette de Boeuf Sauce Chimichurri

15,00 €

Une brochette d'onglet avec sauce argentine chimichurri

Onglet grillé en brochette, sauce chimichurri typique des gauchos argentins, avec frites de patate douce

Brochette de Poulet Satay

15,00 €

une sauce merveilleuse au coco et cacahuete

Petites brochettes de poulet mariné avec sa sauce satay (coco/cacahuete) légèrement relevée accompagné de riz jasmin et crudités

Brochette de Magret de canard

15,00 €

Le goût du sud ouest avec une touche fruitée

Brochettes de magret de canard marinées, pêches snackées, sauce à l'orange et purée de patate douce

Araignée de Porc au pimenton ahumado

15,00 €

Un goût de pays basque

Araignée de porc grillée au pimenton ahumado avec des poivrons del pedron, cebette et purée de patate douce et crudités

Poulet Coco Cajun

15,00 €

Une touche de Louisiane

Poulet Sauté aux épices cajun et lait de coco, pommes de terre et olives vertes, Riz jasmin & crudités

La Salade Caesar du Temple au Poulet

13,50€

Un classique du célèbre Caesar Palace avec sa fameuse sauce au parmesan

Poulet pané aux corn flakes, lit de salade, tomates, oignons rouges, parmesan, croûtons, oignons frits, sauce caesar

Rougail saucisse

15,00 €

Le plat national réunionnais

Saucisses fumées cuites en fricassée dans une sauce tomate et épices douces de la Réunion

Mafé de poulet

15,00 €

Le plat typique de l'afrique de l'ouest

Filet de poulet et sauce mafé aux arachides et légumes, servi avec riz jasmin et bananes plantains



CLIQUEZ ICI

RESERVEZ UNE TABLE
OU
COMMANDEZ EN LIGNE

CÔTE MER

Saumon Satay

15,00 €

Un saumon goûteux et délicat aux saveurs d'asie

Saumon & petits légumes sauce satay (coco/arachide), riz thai, jeunes pousses & pickles

Filet de Thazard Plancha à la créole

15,00 €

Proche de l'Espadon, un des poissons préférés aux antilles

Filet de Thazard snacké à la plancha, sauce chien créole (sauce vierge aux herbes fraîches) avec sa purée de patate douce et ses crudités

Bobo de Camarao aux gambas et colin

15,00 €

une pépite de la gastronomie de salvador de bahia au brésil

Gambas et filet de colin cuit dans une sauce au lait de coco et manioc et épices bresiliennes avec riz thai et crudités

CÔTE VEGGIE

La Salade Caesar du Temple au Falafel

13,50€

Un classique du célèbre Caesar Palace avec sa fameuse sauce au parmesan

Falafels, lit de salade, tomates, oignons rouges, parmesan, croûtons, oignons frits, sauce caesar

Le Burger Veggie & frites de patate douce ****

15,00 €

Un burger végétarien mais vraiment gourmand

Steack au Blé, Fromage & épinard, Buns à la courge, tomate ancienne, chutney de mangue, sauce yaourt, germes de betterave, pickles de chou rouge et de carottes, Parmesan, jeunes pousses & frites de patate douce



DESSERTS

– la pause douceur –

Tous nos desserts sont faits maison

Moelleux au chocolat cœur fondant 5,90 €
Un gâteau au chocolat au cœur chocolat fondant

Blanc Manger Coco 5,90 €
Dessert crémeux antillais au coco, coulis de passion et menthe fraîche

Tarte Tatin 5,90 €
Pomme caramélisée sous sa pâte et caramel maison

Le service restauration est ouvert
du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00
du jeudi au samedi de 20h00 à 22h30

Réservation 09 82 52 14 11 | facebook : @letempledanse | Instagram: @letemplededanse
www.letempledeladanse.fr

