

Restaurant Costa Del Sol

Entrées froides

	Prix du jour
Homard òBelle Vueö (homard en vivier)	
Carpaccio de bò uf	12.50
Carpaccio de saumon (Artisanal)	12.50
Salade de rouget à l'Échalote au Vinaigre de Vin rouge	14.50
Trio de carpaccio (thon, espadon, saumon)	14.50
Saumon fumé artisanal	12.50
Tartare de thon et de saumon sur Nid de salade	14.50
Jambon Serrano Garni	12.50
Assortiment de tapas Mixtes (fait maison)	12.50
Assortiment de Fromages (1couvert)	9.50
Salade de fruits de mer	14.50

Entrées chaudes

Cassolette de fruits de mer (champagne crème)	15.50
Mixed grill de Crustacés (scampis, gambas, calamars)	15.50
Gambas Grillés à l'ail (géante, 3pièces)	14.50
Crevettes Géantes (scampis, à l'ail)	12.50
Crevettes Géantes « Maison » (scampis, poivre vert crème)	12.50
Crevettes Géantes « Andalouse » (scampis, tomate piquant)	12.50
Crevettes Géantes « Façon du chef » (scampis, safran crème)	14.50
Sardines grillées à l'ail	10.00
Moules à l'Espagnole (sauce tomatée relevée)	12.50
Calamars frits en lamelles (sauce tartare)	14.50
Calamars Grillés à l'ail	14.50
Calamars flambés pastis crème	14.50
Friture d'œperlans	12.50
Croquettes Parmesan Artisanales	12.50
Croquettes crevettes artisanales	14.50

Nos viandes de qualité 1^{er} choix

Steak de bò uf Poêlé Nature (+/- 225gr)	18.50
Filet Pur grillé Nature (+/- 300gr)	24.50
Côte à l'os grillée nature (+/- 500gr)	21.50
Côtes d'agneau grillées nature (4pièces)	19.50
Escalope de veau milanaise nature (panée)	16.50
Escalope costa del sol(sauce roquefort crème basilic tomatée)	19.50
Escalope valenciana (sauce poivrons rouges au mascarpone)	19.50
Saltimbocca à l'ancienne (escalope panée, épinards, tomate crème, gratinée)	19.50
Filet de poulet Créole avec riz (sauce tomate fraîche, ail, échalottes, coriandre, persil)	19.50
Filet de poulet à la mauricienne (avec riz, sauce cury, masala)	19.50
Emincé de bò uf à la mauricienne (avec riz, sauce curry, masala)	22.00

Sauces

Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Romarin, Pleurotes	3.00
Nos plats sont accompagnés de :	
Salade, frites, pommes au four, croquettes, riz, pâtes.	

Suppléments

Frites, pomme au four, croquettes, riz, salade mixte	2.00
Légumes chauds	3.00
Pâtes fraîches, spaghetti, penne, tagliatelle, linguine	4.00

Menu enfant

Pâtes fraîches (penne)	
Jambon et Fromage	6.00
Napolitaine	6.00
Viandes	
Saucisses Chipolata (accompagnée de frites)	9.00
Escalope de veau Milanaise (panée, accompagnée de frites)	9.00

Nos spécialités

*Grillades

Grillades de crustacés (parfumée à l'huile d'olive et à l'ail) (gambas, brochette de scampis, calamars, coqueaux de mer, moules, palourdes)	29.50
Grillade de poissons (Parfumé à l'huile d'olive et à l'ail) (3sortes de poissons selon arrivage)	29.50
Grillade Mixte costa del sol (min 2couverts)	49.50/pers
(gambas, brochette de scampis, calamars, assortiment de poissons, moules, palourdes, coqueaux de mer)	
Homard grillé (homard en vivier +/- 600 à 800gr)	Prix du jour

Paëllas

Valenciana (mixte de viande)	(le couvert)	18.50
Costa del sol (Au fruits de mer)	(le couvert)	22.50
Paëlla Mixtes (poissons ó Crustacés et viandes)	(le couvert)	25.00
Paëlla royale	(minimum 2cvts)	Prix du jour
(Homard, assortiment fruits de mer et de poissons)		

Zarsuellas

Zarsuella aux fruits de mer	(le couvert)	34.50
Zarsuella Royale	(min.2couverts)	Prix du jour
(homard, gambas, moules, calamars,palourdes, scampis, filet de poisson, crevettes de corail)		

Plateaux de fruits de mer

(sur réservation, A emporter ou à déguster sur place)

Coin de mer (Huîtres, Gambas, clams, amandes, moules, palourdes, couteaux de mer, bulots, crevettes jumbo grise)	(le couvert)	Prix du jour
Royale (1homard, Huîtres, gambas, clams, amandes, moules, palourdes, couteaux de mer, bulots, crevettes jumbo grises, pinces de crabe)	(le couvert)	Prix du jour
Impérial (1Homard, 1Tourteau, Huîtres, gambas, clams, amandes, moules, palourdes, couteaux de mer, bulots, bigorneau, crevettes jumbo grises)	(le couvert)	Prix du jour

Nos spécialités de Poissons (frais arrivage journalier)

Sole meunière ou grillée à l'ail ou nature	Prix du jour
Pavé de saumon grillé à l'ail ou nature	19.50
Pavé de saumon maison (sauce épinard crème, saumon fumé)	22.50
Filet de thon grillé à l'ail ou nature	19.50
Filet de thon à l'espagnole (sauce tomate fraîche relevée)	22.50
Espadon grillé à l'ail ou nature	19.50
Espadon façon du chef (sauce tomate fraîche, olives, câpres, anchois)	22.50
Cabillaud gratiné aux petits légumes Julienne à la crème	22.50
Cabillaud grillé façon du chef	24.50
Dorade royale farcie aux petits légumes	22.50
Médaille de sole (sauce à la catalane)	22.50
Filet de thon vindayé avec riz (sauce moutarde à l'ancienne)	22.50
Trio de poissons grillés (brochette : médaille de sole, thon, espadon) (sauce à l'orange ou à l'ananas ou parfumée à l'huile d'olive et à l'ail)	29.50
Notre friture de poissons mixtes (poissons, scampis, calamars, éperlans, sauce tartare)	29.50

Nos plats sont accompagnés de salade, frites, pommes au four, croquettes, riz, pâtes.

Nos pâtes fraîches

Spaghetti, tagliatelle, linguine, penne

Napolitaine	11.50
Arrabiata	12.50
4 fromages	13.50
Carbonara	15.50
Au scampis	18.50
Aux fruits de mer	18.50
Vongole	18.50

Nos desserts

Les Glaces

Coupe enfant (1boule, chantilly)	2.50
Supplément 1boule	2.00
Dame blanche	6.00

Dame Noire	6.00
Brésilienne	6.00

Les sorbets

Au choix ; citron, framboise ou fruits de la passion	
Sorbet 2 Goûts au choix	5.00
Coupe sorbet aux fruit frais (2goûts au choix)	9.50

Les sabayons

Sabayon malaga	8.50
Sabayon amaretto	8.50
Sabayon marsala	8.50
Sabayon Grand-Marnier	9.50

Les crêpes (fabrication maison)

Crêpes au sucre	5.00
Crêpes Mikado (chocolat chaud, glace vanille, chantilly)	7.00
Crêpes maison (extrait de café, cognac et amaretto flambé, glace vanille)	9.50
Crêpes comédie française (extrait de jus d'orange flambé au Grand-Marnier, glace vanille)	9.50

Les fruits frais

Palette Gourmande (assortiment de fruits, glazce et suprise du chef)	12.50
Coupe costa del sol (fruits de saison, glace vanille, chantilly)	9.50
Coupe de fraises avec glace vanille (en saison)	9.50

Tiramisu (maison)	7.00
Mousse au chocolat (maison)	7.00
Crème brûlée (maison)	9.00

Suggestions Mauricienne

Beignets d'Ananas à la crème vanille (maison)	9.50
Banane Flambée (au rhum caramélisée avec glace vanille « Maison »)	8.50
Flan au lait de coco (maison)	7.50

NOUVEAU ...tous les jours du lundi au dimanche

Composez vous meme votre repas pour 39,5 € dans toutes notre carte: 1 Entrées -1 Plats -1 Desserts (hors spécialités,Royales)

Ou bien à 49,5€ (hall in) apéro, vin, soft, jusqu'au café

Les Enfants moins de 10 ans : 19,5 € Plats - Dessert, soft inclus.

SERVICE TRAITEUR :

Pour vos événements " Privées ou Professionnelles "

Un endroit magique & Unique de la regions à découvrir

COSTA DEL SOL
GILLY
TEL 071/419.009