

YLANGA
LE BRUNCH
FRENCH COCO

NOS FORMULES DU WEEK-END

DÉCOUVERTE

Un plat
Un accompagnement
Une douceur

Une boisson fraîche et une boisson chaude

39 € par personne



GOURMANDE

Pour deux

Un plat chaud
Un plat froid
2 accompagnements
1 douceur

Une boisson fraîche et une boisson chaude par personne

69 € pour deux personnes

YLANGA
LE BRUNCH
FRENCH COCO

NOS FORMULES DU WEEK-END

DÉCOUVERTE

Un plat
Un accompagnement
Une douceur

Une boisson fraîche et une boisson chaude

39 € par personne



GOURMANDE

Pour deux

Un plat chaud
Un plat froid
2 accompagnements
1 douceur

Une boisson fraîche et une boisson chaude
par personne

69 € pour deux personnes

YLANGA

LE BRUNCH

FRENCH COCO

NOS ASSIETTES CHAUDES

AUTOUR DES OEUFS

SHAKSHUKA CRÉOLE	18 €
Œufs au plat dans une sauce tomate épicée aux saveurs créoles, chorizo, poivrons rôtis, herbes fraîches et huile pimentée maison. Servis avec un pain grillé.	
SHAKSHUKA CRÉOLE VÉGÉTARIENNE	16 €
Œufs au plat dans une sauce tomate épicée aux saveurs créoles, poivrons rôtis, herbes fraîches et huile pimentée maison. Servis avec un pain grillé.	

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

PÂTÉS AUX SAVEURS LOCALES	19 €
Pâtés aux saveurs locales. Servis avec yaourt au citron vert et sauce chimichurri.	
FRIED CHICKEN & WAFFLE	22 €
Poulet fumé croustillant, gaufre au bois d'Inde, œufs poché, coleslaw maison et herbes fraîches du jardin.	
SUGGESTION DU MOMENT	

ACCOMPAGNEMENTS & PETITS PLAISIRS

Frites de patates douces, aïoli piment végétarien	6 €	Accras du moment	
Salade fraîche	5 €	Sauce hollandaise aux agrumes	3 €
Banane en aloko, aïoli piment végétarien	6 €	Aïoli piment végétarien	3 €

NOS ASSIETTES FROIDES

FRAÎCHEURS

SALADE CÉSAR POULET	24 €
Poulet fumé croustillant, salade fraîche, tomates, croutons au bois d'Inde & parmesan, œuf dur, vinaigrette césar maison.	
SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE	20 €
Salade fraîche, tomates, croutons au bois d'Inde & parmesan, œuf dur, vinaigrette césar maison (sans anchois)	
LOUP DES CARAÏBES EN RILLETTES	21 €
En rillettes crémeuses, brioche toastée, pickles frais, accompagné d'une salade fraîche et frites de patates douces ou bananes en aloko.	

DOUCEURS

PAIN PERDU DES ÎLES	14 €
Chantilly maison, épices douces, caramel du moment, copeaux de fève de tonka.	
AFFOGATO	8 €
Glace vanille, expresso, copeaux de gwo kako.	
SALADE DE FRUITS	9 €
Fruits de l'île servis avec un sirop de lime maison.	