

MENU

CARNOTZET

CAVE À VIN



Ouvert du jeudi au lundi soir de 19h00 à 22h00 (dernier service à 20h30)

Réservation indispensable - Commande avant 15h

reception@tsilaosa.com / +262 (0)262 37 39 39

25 couverts maximum - Groupe sur demande.



À PARTAGER

SÉLECTION DE FROMAGES | 16 €

SÉLECTION DE CHARCUTERIES | 16 €

SÉLECTION DE FROMAGES & CHARCUTERIES | 25 €



NOS RACLETTES

RACLETTE GOURMANDE | 35 €

Fromage à raclette nature affiné 2 mois (170grs)
Charcuterie corse, pommes de terre vapeurs,
légumes croquants.

RACLETTE DU PEÏ | 35 €

Fromage à raclette fumée (170grs)
Charcuterie locale, pommes de terre vapeurs,,
légumes croquants en crudités.

RACLETTE 2 SAVEURS | 35 €

Assortiment de fromages à raclette nature et
fumée(170grs)
Charcuterie locale et corse, pommes de terre
vapeurs, légumes croquants en crudités.

ENFANT : RACLETTE OU FONDUE GOURMANDE | 18 €

De 4 à 11 ans

Supplément fromages (100 gr) | 10 €

Supplément charcuterie (100 gr) | 12 €

Possibilité d'accompagnements végétariens et
charcuteries de volaille (sur demande 48h à l'avance)



NOS FONDUES

FONDUE SAVOYARDE | 35 €

Comté, Beaufort, Abondance (200 grs)
Accompagné de morceaux de pain, de pommes de terre et de légumes croquants en crudités,

FONDUE AUX SAVEURS DE SOUS-BOIS | 42 €

Comté, Beaufort, Abondance (200 gr)
Accompagné de morceaux de pain, de pommes de terre et de légumes croquants en crudités, de champignons rôtis au beurre noisette et déglacés au vin blanc de Cilaos.

FONDUE AU DIAMANT NOIR | 50 €

Comté, Beaufort, Abondance (200 gr) avec de la truffe rapée, accompagné de morceaux de pain, de pommes de terre et de légumes croquants en crudités,



DESSERTS

PÂTISSERIE DU JOUR MAISON | 10 €

Accompagnée de sa boule de glace

DUO GLACÉ ET SA CHANTILLY | 7 €

Parfums au choix

DESSERT FRUITÉ DU TSILAOSA | 12 €

(Selon saison)



TSILAOSA
HÔTEL ★★★★★