

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

Raclette enfant de 4 à 11 ans : Tarif adulte -50 %
Pas de fondue enfant seul, à partager avec un adulte
(tarif d'une fondue adulte avec supplément de 50%.

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,



VINS ROUGES

BORDEAUX

GRAVES ROUGE CHÂTEAU HURADIN | 42 €

LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU LA
FRÉROTTE | 58 €

HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU DE
BRAUDE | 65 €

ST ÉMILION GRAND CRU CHÂTEAU
BELGREGARD FIGEAC BIO | 89 €

BARON DE PICHON PAUILLAC 2012 | 310 €

BOURGOGNE

BROUILLY DOMAINE DU PETIT PONT | 42 €

PINOT NOIR NUITON BEAUNOY | 47 €

HAUTES CÔTES DE BEAUNE DENIS CARRÉ
| 69 €

SANTENAY VIELLES VIGNES | 110 €

MERCUREY 1ER CRU CLOS DU CHÂTEAU DE
MONTAIGU | 125 €



VINS BLANCS

BORDEAUX

ENTRE DEUX MERS CHÂTEAU CANTELOUDETTE
| 32 €

IGP GASCOGNE MOELLEUX DOMAINE MÉNARD
CUVÉE "OR" | 32 €

BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ NUITON BEAUNOY
| 39 €

PETIT CHABLIS VIEILLES VIGNES DOMAINE
DAMPT | 62 €

LOIRE

CHENIN AOP ANJOU | 44 €

RHÔNE

SAINT JOSEPH CAVE DE TAIN "NOBLES RIVES".
| 80 €

CHÂTEAUNEUF DU PÂPE BLANC BIO DOMAINE
BERTHET RAYNE | 105 €

CONDRIEU YVES CUILERON | 105 €



VINS BLANCS

ÎLE DE LA RÉUNION-CILAOS

LADILAFÉ SEC | 38 €

LADILAFÉ MOELLEUX | 38 €

LADILAFÉ ROSÉ | 38 €



VINS ROUGES

RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE MISTRAL DOMAINE
COULANGE | 38 €

SÉLECTION SYRAH CAVE DE TAIN | 45 €

CROZES HERMITAGE CAVE DE TAIN | 69 €

CHÂTEAUNEUF DU PÂPE BIO DOMAINE
BERTHET RAYNE | 99 €

SUD-EST

L'AMPOULE CHÂTEAU DE LA LIQUIÈRE-
FAUGÈRE BIO | 39 €

TERRASSES DU LARZAC DOMAINE COSTON
BIODYNAMIE | 42 €

PIC SAINT LOUP DOMAINE HAUT LIROU | 45 €

ALSACE

LES JARDINS - DOMAINE LEON BOSH | 102 €

PINOT NOIR D'ALSACE | 48 €



VINS ROUGES

CHILI

ANDES MERLOT | 38 €

ARGENTINE

INTIS MALBEC | 39 €

ESPAGNE

MARQUES DEL CRUZ-RIOJA | 38 €



DESSERTS

PÂTISSERIE DU JOUR MAISON ACCOMPAGNÉ DE
SA BOULE DE GLACE | 10 €

DUO GLACÉ ET SA CHANTILLY (PARFUMS AU CHOIX) | 7 €

DESSERT FRUITÉ DU TSILAOSA (SELON SAISON) | 12 €





À LA DEMANDE ON REQUEST

OEUF AU PLAT

FRIED EGGS

OEUF BROUILLÉ

SCRAMBLED EGG

OMELETTE

SUPPLÉMENT BACON

EXTRA BACON



TSILAOSA
HÔTEL ★★★★★



menu

RÉVEILLON DE NOËL

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2022

ENTRÉES

Foie gras maison
macatia toasté et chutney exotique

Truite façon gravelax
blinis et crème aux 3 baies

PLATS (au choix)

Raclette gourmande truffée
Raclette gourmande à l'ail des ours

DESSERT

Bûche de Noël glacée
(framboise/coco ou exotique/vanille)
accompagnée de sa tranche de panettone

*Notre sommelier vous proposera un accord mets et vins
selon la sélection du moment.*

TARIF ADULTE : 75 € / ENFANT (4 À 11 ANS) : 30 €
Prix TTC hors boissons

Nombre de places limitées, réservation obligatoire 48h avant,
un acompte de 50 % sera demandée à la réservation.
Tél. : 0262 37 39 39

menu

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Cocktail du Tsilaosa (avec ou sans alcool)

AMUSES BOUCHES

Samoussa lentilles de Cilaos
Samoussa brède
Mini pâté créole
Accras morue
Beignet fruit à pain
Beignet songe
Bouchon frit au poulet

ENTRÉES

Foie Gras maison pain d'épices, chutney exotique
Truite façon Gravelax fait maison toast et sauce aux 3 baies
Verrine tzatzíki saumon
Verrine de patate douce et boudin noir
Verrine de tartare de thon
Salade exotique

PLATS

Poisson au gingembre (filet de Perche)
Pavé d'autruche façon Rossini
Haricots verts sautés au beurre d'ail, sauce poivre
Accompagnements : riz blanc, lentilles de Cilaos

DESSERT

Chemin de fer de la pâtisserie Dambreville
Pastèque givrée
Le Coco de Salade Exotique

*Notre sommelier vous proposera un accord mets et vins
selon la sélection du moment.*

TARIF ADULTE : 130 € / ENFANT (4 À 11 ANS) : 60 €
PRIX TTC HORS BOISSONS

Nombre de places limitées, réservation obligatoire 7 jours avant,
un acompte de 50 % sera demandée à la réservation.
Tél. : 0262 37 39 39