

La Réunion est une terre aux racines multiples qui tire son authenticité de sa nature métisse. La France, l'Afrique, l'Asie ont déposé dans le berceau de l'île, des cultures culinaires qui se trouvent toujours sur les tables de cette partie la plus australe de la France.

Une cuisine créole originale en est née qui mêle autant les procédés que les produits des cuisines d'origine de l'île.

GADIAMB City dont le vœu est de rester au plus près de la nature Réunionnaise, vous propose au DODO Vert une cuisine qui se veut simple et bonne, avec une vue somptueuse sur l'océan et les montagnes.

Nous transformons les fruits de nos vergers pour vous les proposer en boissons, en glaces et en sorbets, en pâtisseries ou en liqueurs, selon des recettes traditionnelles.

Pour la cuisine, nous utilisons, autant que faire se peut, des produits bio ou d'agriculture raisonnée, et dans tous les cas des produits que nous choisissons parce qu'ils sont beaux, qu'ils sentent bons et que nous en connaissons les origines que nous cherchons à concentrer à La Réunion.

Cette cuisine, métissée tant en terme d'origines que de composition, nous la considérons essentielle.



Tél. général : 0693 61 38 26 - Tél. équestre : 0693 61 16 36

Mail : infos@gadiamb.com

Web : www.gadiamb.com - Facebook : [gadiamb city](https://www.facebook.com/gadiambcity)

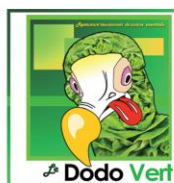


Entrées

| | |
|--|--------|
| GASPACHO ANDALOU ET SES CUBES DE CRUDITÉS | 9,5 € |
| BLANCS DE POIREAUX SAUCE GRIBICHE | 8,5 € |
| THON MARINÉ SAUCE DYNAMITE | 13 € |
| GRAVLAX DE SAUMON & PICKLES | 13.5 € |
| CEVICHE D'ESPADON AU CITRON VERT DU JARDIN | 13 € |
| TERRINE DE POISSON SAUCE AURORE | 9.8 € |
| RILLETES DE POISSON | 9.8 € |
| COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS | 14.5 € |
| SALADE DE CONFIT DE CANARD | 9.8 € |
| RILLETES DE BOUCANÉ | 9.8 € |

Suggestion :

2 ENTRÉES AU CHOIX FRITES SALADE 22 €

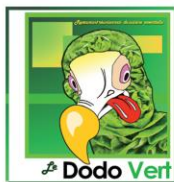




Gadiamb City

Plats

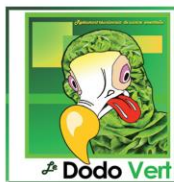
| | |
|--|--------|
| TOURTE À L'ANCIENNE | 16 € |
| (boucané volaille, ris de veau, patate douce, Fromage) | |
| FICELLE PICARDE | 16 € |
| (Crêpes, champignons, échalotes, Mornay) | |
| CROQUE-MONSIEUR SAUMON OU JAMBON | 16 € |
| BRANDADE DE JOUES DE LÉGINE À LA NÎMOISE | 22 € |
| RAIE AUX CÂPRES BEURRE NOIR | 22 € |
| ESPADON VIENNOIS SAUCE COMBAVA | 18,5 € |
| THON MI CUIT AU SÉSAME SAUCE AURORE | 19.5 € |
| TEXAS-STYLE PULLED PORK SAUCE BARBECUE BAIE ROSES DU JARDIN | 22.5 € |
| PIED DE PORC PANÉ SAUCE GRIBICHE | 16 € |
| BOEUF BASSE CÔTE SUR LE GRILL AU ROMARIN BLANCS DE POIREAUX | 22.5 € |
| N'GUNZA DE POULET FAÇON BANGUI | 19.5 € |
| À l'ardoise, notre suggestion | |
| PLAT DU JOUR | 18 € |





Desserts

| | |
|---|---------|
| COUPE GLACÉE GADIAMB | 9.5 € |
| (sorbets letchi & mangue verte, banane & ananas fruit, coulis de fruit rouge, tuile) | |
| ANDALOUSE | 11, 5 € |
| (biscuit abricoté, glaces Nata & Amarena, croquant d'amandes, chantilly) | |
| BROWNIE CHOCOLAT NOIX DE PÉCAN | 9.5 € |
| (et sa crème anglaise) | |
| RHUMIER LIQUEUR MAISON | 11,5 € |
| (biscuit punché, Nata maison, chantilly) | |
| PROFITEROLES AU CHOCOLAT NATA | 11.5 € |
| CRÈME BRULÉE | 9.5 € |
| TARTE CITRON MERINGUÉE | 9,5 € |
| SORBETS DE PAM | 7.5 € |
| (plantes aromatiques & médicinales - 2 boules) | |
| SORBET ACIDULÉ ARROSÉ LIQUEUR DE PAM | 9 € |





Carte des vins

ROUGE BOUTEILLE 75 CL

| | |
|--|------|
| Côte du Rhône Roc Epine | 28€ |
| Brouilly château de Saint-Lager | 36€ |
| Saint-Amour Clos du chapitre | 45€ |
| Reuilly Dyckerhoff | 36€ |
| Pic Saint-Loup Aérien..... | 38€ |
| Pezenas L'amour en cage | 60€ |
| Médoc Château de la Chandelière | 40€ |
| Saint-Emilion Grand Cru Jean de Trimoulet..... | 110€ |
| Saint Estèphe La croix de Pez | 120€ |

ROSÉ BOUTEILLE 75 CL

| | |
|------------------------------|-----|
| Vin méditerranéen Palm | 28€ |
| Tavel Domaine Lafond | 35€ |

BLANC BOUTEILLE 75 CL

| | |
|--|-----|
| Tariquet Vin de Gascogne | 28€ |
| Viré-Clessé Domaine de la Verpaille | 40€ |
| Tokaj Château Impérial Tokaj (50 cl) | 60€ |

CHAMPAGNE

| | |
|------------------------|-----|
| Lamoureux 75 cl | 70€ |
| À la coupe 10 cl | 10€ |

VIN AU VERRE 12.5 cl

| | |
|--|----|
| Le vin du mois | 8€ |
| Rouge Le bois gourmand | 6€ |
| Blanc Jonvène Ardèche | 6€ |
| Rosé Gris (Grenache et cabernet) | 6€ |

CARAFE 50 CL

| | |
|----------------------------|-----|
| Rouge, Blanc ou Rosé | 15€ |
|----------------------------|-----|



« l'abus d'alcool est dangereux pour la santé »