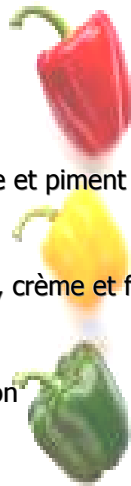


## Les Lasagnes :



- Lasagne à la Guyanaise 14.00 €  
Poulet boucané, papaye, tomates pelées, crème, fromage et piment frais
- Lasagne aux légumes grillés 13.00 €  
Aubergines, courgettes, purée de tomates, ail, parmesan, crème et fromage
- Lasagne au saumon et sa fondue de poireaux 15.00 €  
Saumon, fondue de poireaux à la crème, fromage et citron



## Menu Enfant : (jusqu'à 13 ans) 12.00 €

1 Plat au Choix : Escalope de Volaille, Jambon Blanc Maison,  
Steack Haché +1 Accompagnement au choix

**Ou** Buffet d'entrées à Volonté (en Plat)

+ 1 Boisson au choix (Soda, jus de fruits ou sirop à l'eau)

+ 1 Dessert au choix : Glace 2 Boules, Mousse au chocolat noir  
Maison Ou Salade de fruits frais

## Les Cuissons :

**Bleu** : Viande juste saisie = Aller/Retour

**Saignant** : Viande saisie, encore saignante à l'intérieur

**A point** : Viande saisie plus longtemps, rosée à l'intérieur

**Bien cuit** : Viande cuite à l'intérieur comme à l'extérieur

Prix Nets, Service compris



## LE RESTAURANT « GRILL » DE L'HÔTEL LA CHAUMIERE

### OUVERT 7 jours / 7


Restaurant Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30



Symbole mettant en avant  
les produits ou plats  
**LOCAUX**

**RESTAURANT LE BŒUF SUR LE GRILL**  
Chemin de la Chaumière,  
RCS B.380 722 629  
97351 MATOURY - GUYANE FRANCAISE  
Tel : 05 94 25 57 01 Fax : 05 94 35 25 03  
Email : [lachaumiere@wanadoo.fr](mailto:lachaumiere@wanadoo.fr)

## Les Desserts :

 **Café du Bœuf :** 7.50 €  
1 café, glace vanille et chantilly,  
arrosée de 2 cl de Rhum vieux  
ou de Rhum Arrangé Maison, parfum au choix

Crème brûlée traditionnelle 5.00 €

Mousse au chocolat noir Maison 5.00 €

 Salade de Fruits Frais 6.00 €

 Bananes flambées au Rhum Vieux 6.50 €

Riz au Lait Maison 6.00 €

sauce au choix : Passion, Fruits rouges, chocolat ou caramel

 Coupe de Chadek et Ananas 6.00 €

## Les Glaces :

Banana Split 7.00 €

Café ou Chocolat Liégeois 7.00 €

 Coupe Fraîcheur : passion, coco, citron, fruits frais et coulis passion 7.00 €

Coupe de Glaces arrosée à votre guise 7.00 €

2 boules de glaces ou sorbets + 2 cl d'un alcool au choix

Coupe de 3 boules de Glaces ou Sorbets, parfums au choix 5.00 €

**Glaces :** Fraise, Café, Vanille, Rhum raisins, Chocolat noir, Menthe chocolat

**Sorbets :** Fruits de la passion, Noix de coco, Citron vert

**Supplément Coulis :** Chocolat, caramel, passion, fruits rouges 1.00 €

**Supplément Chantilly :** 1.00 €

Prix Nets, Service compris

## Menu du Jour

**20.00 €**

(Valable du Lundi au Vendredi midi et soir)



## Buffet d'entrées à volonté

+

## Plat du Jour

+

## Dessert du Jour

Plat du Jour Seul : 14.00 €

Dessert du Jour Seul : 5.00 €



## Les « Week-end » du CHEF :

(Le Samedi et le Dimanche : midi et soir)



Les Suggestions du Chef sur Ardoise :

Plat du Jour et Dessert du Jour

« A la Découverte de nos Régions de France »

Prix Nets, Service compris

## Les Entrées :

<b>Buffet à Volonté (En libre Service)</b>	10.00 €
Chèvre chaud pané, salade verte et ses lardons grillés	11.00 €
 Cocktail de crevettes	12.00 €
Jambon de Parme et ses copeaux de parmesan	12.00 €
 Chaussons de poulet boucané, sauce chien et crudités	12.50 €
Assiette Campagnarde :	16.00 €
Jambon de Parme, Rosette, Jambon Blanc maison, copeaux de parmesan, Cornichons, salade verte et chèvre chaud	

## Les Tartares :

### Viande de Bœuf Hachée et ses condiments (environ 200g)

Le « Classique », viande crue et jaune d'œuf	16.00 €
Le « Classique » <b>version 300g</b>	20.00 €
Le « César », viande cuite avec ses condiments	17.00 €
Le « Steak à cheval », Le « césar » + 1 œuf miroir	18.00 €

## Les Brochettes de Poisson :

Brochettes de Poisson Local	15.00 €
Brochettes de Crevettes sauvages de Guyane	17.00 €
Brochettes Mixtes : Crevettes et Poisson Local	16.50 €

**1 Sauce au choix :** Chien pimentée, crème de Maracudja ou de Coco

**(Nos Crevettes sont servies décortiquées)**

Prix Nets, Service compris

## Les Viandes Grillées :

Côte de Bœuf pour 2 personnes (environ 850 G)	48.00 €
Pièce de Bœuf : <b>200 G</b> de viande	18.00 €
Pièce de Bœuf : <b>300 G</b> de viande	22.00 €
<b>Au choix :</b> Faux Filet, Bavette, Onglet ou Entrecôte	
<b>1 Sauce au choix :</b> Echalote, Poivre mignonette, Roquefort, Moutarde ou Beurre Maître d'hôtel	

## Les Plats Cuisinés :

Andouillette, sauce Moutarde	15.00 €
Filet de Bœuf au Poivre concassé	24.00 €
Escalope de Volaille « Viennoise », pommes sautées à crû	16.00 €
Escalope de Foie Gras et ses confitures Locales*	24.00 €
Papillote de Saumon et Poisson Local, julienne de légumes	18.00 €
Noix de St Jacques poêlées au Whisky	22.00 €
Gambas flambées au Cognac	22.00 €

\* Confitures « *Délices de Guyane* »

## Les Accompagnements :

**(Nos plats sont servis avec 1 Garniture au Choix)**

Salade Verte de saison, Haricots verts persillés, Frites, Riz ou Purée de pommes de terre Maison

**Assiette de Garniture supplémentaire : 2 €**

Prix Nets, Service compris