

# Le Franciscéa



## Autres appellations :

Galant de nuit, Jasmin d'Afrique, Dame de nuit, Brunfelsie, ...

## Nom scientifique :

*Brunfelsia hoppeana*, *Franciscea Uniflora*

## Famille et sous-famille :

Solanacées. Cestrinées

## Origine :

Amérique centrale et tropicale : Brésil

## Descriptif :

Arbuste ou arbrisseau qui tient son nom de Franciscéa à François 1<sup>er</sup> (Empereur d'Autriche), et celui plus commun de Brunfelsia, à Brunfels Otto, botaniste allemand du XVI<sup>e</sup> siècle. A qui Linné dédia la plante. Étonnante solanacée, le Franciscéa introduit par M. Claude Richard est rencontré partout. En Nouvelle Zélande, il est plus connu sous le nom de Brunfelsia : « Hier, aujourd'hui et demain ».

Il est haut de 1,50m, aux branches pendantes; il a des feuilles alternes, entières, luisantes.

## Sa floraison :

Toute l'année.

Fleurs solidaires aux aisselles des feuilles ; calice campanulé ; corolle à 5 pétales ou lobes arrondis dont 2 plus petits.

Les fleurs sont curieuses du fait qu'elles changent de couleurs 3 fois en 2 ou 3 jours, et ont ainsi 3 couleurs différentes sur le même pied : violet et mauve à centre blanc et puis tout blanc. Spécialement la nuit, elles sont très odorantes, dégagent un agréable parfum, mais fatigant et entêtant, surtout quand le Franciscéa est situé trop près de la chambre.

A petite dose la tisane de baies est astringente, contre la diarrhée, mais la décoction de racines est purgative, aussi emménagogue, antisiphilique et antirhumatismale. A se méfier toutefois puisque toxique à dose élevée.

## Adresse :

51, rue Payet 97440 Saint-André

0262 462655 / 0692 469010

Mail : [komlacase@orange.fr](mailto:komlacase@orange.fr)

## Boissons softs

Sirop à l'eau (au verre) (grenadine, menthe, fraise, citron)	3,00€
Perrier (au verre)	3,00€
Jus de fruit (au verre) (orange, mangue, ananas, goyave, exotique)	3,50€
Limonade Cot (au verre) (citron et portello)	3,50€
Diabolo (au verre)	3,50€
Ice tea (au verre) (pêche, melon)	3,50€
Coca, Fanta, Orangina (au verre)	4,00€
Coca Zéro (au verre)	4,00€
Eaux plates (1l)	3,00€
Eaux gazeuses (50cl)	3,50€
San Pélégrino (1l)	5,00€

## Apéritifs :

Punch « Mémé »	7,00€
Kir vin blanc (cassis, pêche, violette)	7,00€
Martini blanc ou rouge	7,00€
Bailey's	7,00€
Ricard	8,00€
Vodka, Gin, Malibu + jus de fruit ou soda	9,00€
Kir royal (cassis, pêche, violette)	13,00€
Vin du jour (rouge ou rosé ou blanc)	Ballon 6,00€

## Whiskys :

JW Red (4cl)	7,00€
JW Black (4cl)	10,00€
Jack Daniel's (4cl)	11,00€
Jack Daniel's Honeil (4cl)	13,00€
Chivas 12ans (4cl)	13,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix Nets T.T.C.



## Cocktails sans alcool :

LA ROSE COLADA	8,00€
jus d'ananas, sirop de coco, crème liquide, sirop de fraise	
TROPIC PARTY	8,00€
jus de mangue, jus de goyave, jus d'ananas, sirop exotique	
COUCHER DE SOLEIL	8,00€
jus d'ananas, jus de mangue, citron pressé, sirop de grenadine	
GREEN ICE	8,00€
jus d'ananas, jus d'orange, jus de mangue, sirop de menthe	
VIRGIN MOJITO	8,00€
eau gazeuse, menthe, citron, sirop	

## Cocktails avec alcool :

LE FRANCISCEA	9,00€
rhum blanc Charrette, jus de mangue, sirop de coco, sirop de violette, crème liquide	
PINACOLADA	9,00€
rhum blanc Charrette, jus d'ananas, sirop de coco, sirop de canne, crème liquide	
LE SOLEYA	9,00€
rhum blanc Charrette, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de grenadine	
BORABORA	9,00€
rhum blanc Charrette, jus d'ananas, jus d'orange, jus de mangue, sirop de menthe	
MOJITO	10,00€
rhum blanc Charrette, menthe, eau gazeuse, citron, sirop	
COCONUT	11,00€
rhum blanc Charrette, Malibu, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco	
LE GIN VERDE	11,00€
Gin, Vodka, jus de pomme, sirop de menthe	
LE MEDLEY	11,00€
Baileys, Malibu, Gin, Vodka, crème liquide, sirop de coco	

## Bières :

### à la pression :

Phoenix	4,50€
---------	-------

### bouteille :

Buckler (sans alcool)	3,50€
La Dodo	4,00€
Heineken	4,00€
1664	4,00€
Panaché	4,00€
Desperados	4,50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix Nets T.T.C.



# Menu Créole

## Les Entrées :

Samoussas au poisson ou au fromage (5)	6,00€
Bouchon porc (5)	6,00€
Piment farci au poulet (4)	7,00€
Assiette créole (achard, boudin, 2 samoussas, 1 piment farci)	9,00€
Salade palmistes frais	12,00€
Gratin palmiste	12,00€

## Les Plats :

Rougail zandouille	16,00€
Cari la patte cochon	16,00€
Rougail saucisse	16,00€
Ti-Jacques au boucané	17,00€
Civet Zourite	18,00€
Massalé Cabri	18,00€
Canard à la vanille	18,00€
Poulet au palmiste	19,00€
Cari légine au gingembre mangue	19,00€
Cari poisson rouge frais (~ 250gr, origine océan indien)	22,00€

accompagnements : riz, grain et rougaïls



# Menu Chinois

## Les Entrées :

Salade chinoise	5,00€
Nems (4)	7,00€
Sarcive (la portion)	9,00€
Calamars frits (portion)	9,00€
Beignets crevettes (4)	9,00€
Assiette chinoise (sarcive, salade chinoise, 1 nem, 1 beignet crevette)	10,00€

## Les Plats :

Sauté de légumes (5 merveilles)	8,00€
Sauté de Tofu (5 merveilles)	10,00€
Sauté de Porc ou Bœuf aux chouchoux	13,00€
Shop suí bœuf aux 5 merveilles (origine selon arrivage)	13,00€
Porc aigre-doux	13,00€
Shop suí Porc aux 5 merveilles	13,00€
Poulet aigre-doux	13,00€
Shop suí Poulet aux 5 merveilles	13,00€
Calamar aigre-doux	14,00€
Shop suí Calamar aux 5 merveilles	14,00€
Poisson aigre-doux (filet de perche)	14,00€
Shop suí Poisson aux 5 merveilles (filet de perche)	14,00€
Crevettes aigre-doux	15,00€
Shop suí Crevettes aux 5 merveilles	15,00€
Sauté Magret de canard	16,00€

5 merveilles = 5 légumes au choix

(carottes, brèdes, poivron, champignons, maïs, gros piments, choux, sojas, oignons)

Bol renversé enfant	10,00€
Riz cantonnais royal	11,00€
Sauté mines	12,00€
Boeuf frémissant du chef (origine selon arrivage)	13,00€
Bol renversé royal	13,00€

accompagnements des plats : riz, grain et rougails

Prix Nets T.T.C.



# Menu Métro

## Les Entrées :

Salade Franciscéa (gésier, foie, pignon de pin, canapés de foie gras, salades)	10,00€
Escargots dans son beurre persillé (1/2 douzaine)	10,00€
Terrine au poulet	10,00€
Salade grèque	10,00€
Croquant de noix de Saint-Jacques	11,00€
Tatin de magret au foie gras (toast brioché, magret de canard fumé, foie gras, pomme)	11,00€
Poêlé de foie gras (foie gras, pain d'épices, confiture d'oignons)	11,00€

## Les Plats :

Hamburger (bœuf)	14,00€
Emincé de poulet au curry	16,00€
Truite meunière	17,00€
Souris d'agneau	18,00€
Pavé de saumon au beurre blanc crémé aux baies roses	18,00€
Trilogie de la mer	18,00€
Trilogie de la terre	18,00€
Magret de canard flambé au cognac, aux miel et gingembre confit	19,00€
Entrecôte (origine selon arrivage, de 200gr ~)	20,00€
Langouste grillée au beurre citronné	25,00€
Côte de bœuf grillée (origine selon arrivage, de 400gr ~)	25,00€

Accompagnement au choix : riz, pâte, poêlé de légumes, gratin de patate douce, salade, frites, gratin de pâte

Supplément d'accompagnement 2,00€

Sauce au choix : roquefort, combava, poivre vert, beurre blanc crémé aux baies roses, aïoli

Supplément de sauce 2,00€

## Pâtes :

Tagliatelles à la carbonara	14,00€
Tagliatelles au saumon	15,00€



# Menu sur commande

Temps de cuisson 45 minutes minimum

Paëlla (2 personnes) 25,00€

Poisson gingembre (2 personnes) 30,00€

## Menu Enfant

12,00€

### Boisson au choix :

jus de fruit, sirop à l'eau, soda

### Plat au choix :

Saucisse frite, riz, grain

Sauté porc ou poulet ou poisson nature, riz ou frites

Nuggets poulet ou poisson, frites

Brochettes Yakitori, riz ou frites

### Dessert :

Coupe de glace d'une boule au choix



# Dessert

Crêpe (sucre, chocolat, beurre caramel)	6,00€
Moelleux au chocolat, sa boule de vanille et crème anglaise	7,00€
Café ou thé gourmand	7,00€
Gâteau créole (selon suggestion du chef : patate, ti-son ou manioc)	7,00€
Banane flambée	7,00€
Crème brûlée à la vanille	8,00€
Profiteroles (fait maison)	9,00€
Supplément Chantilly	2,00€

## Glaces :

Coupe 2 boules (vanille, chocolat, fraise, mangue, coco, pistache)	5,00€
Coco givré	7,00€

## Les glaces artisanales de « La Magie des Glaces » :

Le Mango (Dôme au sorbet Mangue pays, lit de meringue, pointe au sorbet goyavier pays)	8,00€
L'Albius (dôme de crème glacée vanille, lit de meringue, pointe de pralin aux amandes)	8,00€
Le Nounours (crème glacée Chewing-gum ou Nutella, lit de chocolat au lait)	8,00€
Le Maloya (dôme de crème glacée chocolat, lit de meringue, cœur d'amende caramélisée)	8,00€
Le Kardamom (crème glacée Cardamome, lit de biscuit tendre, cœur de truffe au chocolat)	8,00€
Le Ti' Charrette (crème glacée Rhum-Raisins, lit de biscuit amande-rhum, cœur de truffe au chocolat)	8,00€

## Plateau de fromage

Fromage de chèvres, Roquefort ou Bleu, Brie, Camembert	13,00€
Salade	
1 verre de vin rouge	





## Boissons chaudes

Thé (vert, menthe fruits rouges, citron, ...)	3,00€
Infusion (verveine, citronnelle, ...)	3,00€
Café ou Décaféiné (Nespresso)	3,50€
Chocolat chaud ou Cappuccino	4,50€

## Digestif

Rhum arrangé (4cl) Faham, cannelle, gingembre	5,00€
Bailey's (4cl)	7,00€
Get 27 (4cl)	7,00€
Grand Marnier (4cl)	8,00€
Cognac Rémy Martin VSOP (4cl)	8,00€
Vieux rhum charrette 5ans d'âge (4cl)	8,00€

## Champagnes

	75cl	la coupe
Charles Mignon Brut	60,00€	
Piper-Heidsieck	80,00€	
Jacquart Brut	90,00€	13,00€
Demoiselle Brut	95,00€	
Taittinger	95,00€	14,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix Nets T.T.C.

