



# FUN (LE)

28.67.08

58 Promenade Roger Laroque

<http://www.cuenet.nc/le-fun.html>



## DESCRIPTION & INFOS

Après 2 ans d'absence, Le Fun réouvre enfin ses portes! Nouveau nom « Le Fun », nouveau décor, nouveau concept « Steakstones » (cuisson sur pierre chaude). Une sélection de viandes & poissons vous sera proposée, accompagnée de délicieuses garnitures & sauces maison. Vous retrouverez également à la carte des salades et plats cuisinés sans oublier nos suggestions du jour à l'ardoise.

## Horaires et jours d'ouverture

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Petit déjeuner	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00
Déjeuner	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30	18:30
Dîner							

## MENU

La carte du restaurant

---

# LES ENTRÉES

---

- **Tartare de boeuf** ..... 2 750 F  
180gr et sa garniture au choix
- **Salade tahitienne** ..... 2 200 F  
filets de poisson émincés cuits au citron  
et marinés au lait de coco
- **Salade Jean-Pierre** ..... 2 050 F  
salade verte, emmental, jambon, poulet,  
dés de tomate, oeufs durs, oignons verts
- **Salade de chèvre chaud** ..... 2 050 F  
salade verte, lardons, toasts,  
chèvre, crudités
- **La salade verte au Roquefort et noix** ..... 980 F
- **La salade verte** ..... 900 F
- **Bol de frites et sa mayonnaise** ..... 850 F
- **Garlic bread** ..... 850 F  
tranches de pain tartinées de beurre à l'ail  
et toastées

# LES STONES

Garniture au choix et à volonté  
sauce au choix

## BŒUF DE NOUVELLE-ZELANDE 1<sup>er</sup> choix

- Bavette 200gr ..... 2 850 F
- Noix d'entrecôte 200gr ..... 2 850 F
- Baby côte de boeuf 350gr ..... 3 500 F
- Pièce du boucher 350gr ..... 3 750 F
- Filet de boeuf 200gr ..... 3 950 F
- Churascaia 500gr ..... 5 500 F

## BŒUF D'AUSTRALIE **selon arrivage**

- Noix d'entrecôte ANGUS 200gr ..... 3 700 F
- Côte de boeuf ANGUS 500gr ..... 5 500 F

## BŒUF LOCAL

- Brochette de boeuf 200gr ..... 2 750 F

## AGNEAU

- Assortiment : ..... 2 950 F  
2 côtelettes d'agneau, 1 filet d'agneau

## PORC

- Andouillette ..... 2 450 F
- Double andouillette ..... 3 150 F

## VOLAILLE

- Magret de canard entier 350gr ..... 3 550 F
- Demi magret de canard ..... 2 850 F
- Suprême de volaille fermière de Koé 250gr..... 2 750 F

## SURF & TURF

Accompagnez votre plat de crevettes du Caillou  
décortiquées

- 3 crevettes ..... 850 F • 6 crevettes..... 1 700 F

## LES POISSONS

- Pavé de saumon 180gr ..... 2 950 F
- Pavé de thon 180gr ..... 2 650 F
- Crevettes du Caillou décortiquées (x8) ..... 2 950 F

# LES PLATS CUISINÉS

- Tartare de boeuf .....2 750 F  
180gr et sa garniture au choix
- Escalope de veau normande .....2 850 F  
et sa garniture au choix
- Crevettes du pays décortiquées .....2 950 F  
et flambées au choix : whisky, pastis, niaouli  
garniture et sauce au choix
- Crevettes du pays décortiquées .....2 950 F  
et sautées à l'huile d'olive et au sel de Guérande  
garniture et sauce au choix
- Spaghetti aux crevettes décortiquées.....2 950 F
- Spaghetti bolognaise .....1 750 F

## Garnitures au choix et à volonté :

Frites, riz, spaghetti, pomme persillée, haricots  
verts persillés

## Sauces au choix :

Roquefort, poivre noir, teriyaki, beurre maître  
d'hôtel, forestière



## MENU ENFANT 1450 F

Saucisse knack ou steak haché  
accompagné d'une garniture au choix  
ou spaghetti bolognaise

+ un cocktail de fruits frais, une glace  
et une surprise !

# LES DESSERTS

- Demandez nos pâtisseries maison du jour .... 1 100 F
- Mousse au chocolat ..... 1 000 F
- Salade de fruits frais de saison ..... 1 000 F
- Crème brûlée à la vanille ..... 1 100 F
- Crêpe Gérard ..... 1 250 F  
fourrée à la glace vanille, chocolat chaud,  
chantilly maison
- Crêpe Fun ..... 1 250 F  
fourrée à la glace vanille, coulis de fruits rouges,  
chantilly maison
- Café Gourmand ou Thé Gourmand ..... 1 250 F
- Cappuccino et sa chantilly maison..... 750 F
- Chocolat viennois et sa chantilly maison..... 750 F

## LES GLACES

- Coupe colonel ..... 1 500 F  
sorbet citron arrosé de vodka
- Suprême chocolat ..... 1 100 F  
glace chocolat nappée de chocolat  
et chantilly maison
- Coupe exotique ..... 1 100 F  
sorbet mangue, passion, citron, sirop de passion  
et chantilly maison
- Coupe rubis ..... 1 100 F  
glace vanille, coulis de fruits rouges  
et chantilly maison
- Chocolat liégeois ..... 950 F
- Café liégeois ..... 950 F
- Supplément chantilly maison..... 400 F