



HAMADRYADE RESTAURANT

Depuis 2006

Notre menu propose une innovation gastronomique, où notre cuisine fusionne les saveurs françaises et équatoriennes.

Notre chef crée une expérience culinaire unique, avec des plats élaborés à partir d'ingrédients organiques et locaux.

Nous récoltons nos légumes et fruits directement de notre jardin en permaculture. Les volailles élevées en plein air font également partie des plats proposés à la carte, ainsi que le mouton, le miel, les oeufs.

Venez déguster nos plats préparés avec passion et créativité, au cœur de la forêt amazonienne.

Bon appétit!

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT : 30 \$
ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL OU PLAT PRINCIPAL + DESSERT : 22 \$
OPTION PLATEAU-REPAS À LA PISCINE : 22 \$
MENU GOURMET : 42 \$



VEGAN



PRODUIT BIO



SANS GLUTEN

*Ce menu évolue au rythme des saisons et de la disponibilité des produits. Veuillez consulter le chef pour découvrir le menu du jour.
La réservation à l'avance est requise.*

Snacks

En-cas maison offerts par le chef

Assiette de 3 variétés	10
Assiette de 5 variétés	15
Assiette de 8 variétés	20

Entrées

Toutes les entrées sont accompagnées d'une salade fraîche et variée.

Œufs cocotte aux cèpes		9
Tartare de saumon		15
Flammekueche		10
Poulpe à la sauce aux olives		18
Taboulé de chou-fleur		8
Quiche française		8
Patacones farcis		10
Œufs mimosa		8
Ceviche de cœur de palmier		9
Croquettes de quinoa		7
Tzatziki avec pain pita maison		8

Menu Enfant

Choisissez 1 protéine et 1 accompagnement

Protéines : Poulet grillé, Viande grillée, Sauce bolognaise,
Côte de porc, Poulet frit

Accompagnements : Frites, Riz blanc, Purée de pommes de
terre, Spaghetti

Le tout accompagné d'une salade fraîche.

Soupes et veloutés



Soupe de poulet				
Soupe de tomate				12
Soupe de légumes				8
Velouté de champignons				9
Soupe de poisson				10
				15

Salades composées



Cercle méditerranéen				
Salade d'avocat				10
Salade créole aux œufs				10
Salade de quinoa				10
Salade César				9
Salade de crevettes				12
				12

Pâtes



À la sauce aux champignons			10
Carbonara			12
Pesto			10
Bolognaise			13
Aux fruits de mer			15

Garnitures et accompagnements

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et de légumes, sélectionnés selon la saison.

Notre chef adapte ces garnitures en fonction des produits disponibles.
N'hésitez pas à nous consulter pour découvrir les options du moment.

Végétarien



Steak de chou-fleur			9
Portobellos farcis			9
Aubergine farcie			10
Champignons à l'ail			11
Houmous			7
Guacamole			7
Burrito végétarien			12
Tofu sauté			12

Sandwiches



Croque monsieur		8
Croque madame		9
Sandwich au fromage fondant et champignons sautés		8
Sandwich au poulet mariné, sauce maison		10
Burrito gourmand au choix : poulet, bœuf ou crevettes, agrémenté de saveurs épicées		10
Panini croustillant aux ingrédients frais et sélectionnés		10



Viandes & Grillades

Entrecôte au choix : sauce au vin rouge, aux champignons ou au poivre	18
Filet mariné sauté	16
Grillade Terre & Mer au chimichurri	23
Mouton grillé à l'ail et au romarin	16
Mouton rôti au four	18
Côte de porc sauce aux prunes	14
Côtelettes de mouton grillées	16



Volailles

Magret de canard au balsamique et miel	16
Canard à l'orange	16
Poulet sauce forestière	15
Poulet au curry parfumé	13
Poulet au miel	16
Poulet rôti au four	13





Poissons

Filet de sole au choix : gingembre, câpres, fruit de la passion ou sauce au vin blanc	15
Truite aux fines herbes ou en maito	15
Truite au coulis de tomates cerises	15
Paiche en maito	18
Ceviche péruvien	16
Saumon grillé ou sauce au fruit de la passion	16



Fruits de mer

Crevettes mijotées au curry et épices exotiques	15
Crevettes fondantes parfumées au lait de coco	15
Crevettes sautées à l'ail et fines herbes	15
Crevettes croustillantes en croûte dorée	15
Poulpe tendre nappé d'une sauce aux fruits de mer	18



Douceurs & Gourmandises

Nous aimerions vous faire succomber à nos desserts, préparés exclusivement avec des produits locaux. Et si vous avez une demande spéciale, nous nous ferons un plaisir de la réaliser.



9

Gâteau d'anniversaire au parfum de votre choix, pour 10 personnes.



25



BOOK AT

(+593) 062 999 140
(+593) 980 969 518
+ 1 980 982 2754

OR IN RECEPTION



Follow us!



@HamadryadeLodge



@hamadryadelodgeecuador



@Hamadryadelodge



Hamadryade Lodge