



Nous sommes situés dans l'une des plus anciennes
villes des îles maltaises : Isla - Città Invicta.

Appréciez les paysages uniques des trois
villes : Senglea, Cospicua et Vittoriosa.

Les vues historiques du Fort Saint-Ange, de
La Valette et du Grand Port offrent un cadre idéal pour tout repas,
en bord de mer.

Le restaurant Enchanté est spécialisé dans les
fruits de mer frais, les pâtes de spécialité et les plats
de viande succulents.

Profitez de votre expérience culinaire.





BRUT

<i>Huître Gillardeau</i>	5,50 €
<i>Piment et gin</i>	5,50 €
<i>Caviar</i>	5,50 €
<i>Grillé, Champagne et Pecorino</i>	5,50 € chaque
<i>Une demi-douzaine d'huîtres naturelles</i>	30,00 €
<i>Douze huîtres naturelles</i>	60,00 €
<i>Crevettes royales rouges</i>	6,50 €
<i>Cru ou grillé</i>	chaque
<i>Langoustine</i>	15,00 €
<i>Cru ou grillé</i>	pour 100 g
<i>Anchois sur du pain</i>	9,50 €
<i>Anchois frais marinés servis sur du pain grillé</i>	
<i>Carpaccio de poisson</i>	15,00 €
<i>Veuillez demander à votre serveur quel type est disponible.</i>	
<i>Tartare de poisson</i>	18,00 €
<i>Veuillez demander à votre serveur quel type est disponible.</i>	
<i>Crostini</i>	14,00 €
<i>Veuillez demander à votre serveur quel type est disponible.</i>	2 pièces
<i>Caviar Oscietra 10g</i>	35,00 €
<i>Accompagnements servis</i>	
<i>Caviar Oscietra 30g</i>	80,00 €
<i>Accompagnements servis</i>	
<i>Carpaccio de bœuf</i>	18,50 €
<i>Carpaccio de bœuf, parmesan, petite salade</i>	



PLATS SIGNATURE

DÉPARTS

Moules poivrées	17,00 €
<i>Moules cuites au vin blanc, tomates, oignon, ail, piment, herbes, parmesan et une touche de crème</i>	
Poulpe à l'ail	17,50 €
<i>Cuisiné dans du vin blanc, des tomates, de l'ail et des herbes</i>	
Soupe de fruits de mer	19,50 €
<i>Langoustines, crevettes, moules, palourdes, calamars, merlu et bisque</i>	

PÂTES

Lapin Paccheri	17,00 €
<i>Lapin effiloché dans une réduction de tomates traditionnelle</i>	
Tartare De Crevettes Paccheri Carbonara	28,00 €
<i>Guanciale, bisque de crevettes, zeste d'orange, pecorino, parmesan, oeuf, poivre & crevettes crues</i>	
Tagliatelles au homard	28,00 €
<i>Thermidor et poivrons</i>	

PLATS PRINCIPAUX

Maigre	27,00 €
<i>Servi avec de la purée de pommes de terre et une sauce Pernod à l'oignon rouge</i>	
Surf N' Turf	47,00 €
<i>Beef fillet, Half Lobster Thermidor au gratin</i>	



DÉPARTS

Soupe de poisson <i>aljotta traditionnelle</i>	13,50 €
nouveau-nés <i>Beignets de blancs de poisson</i>	13,50 €
Calamars frits <i>Calamars frais frits</i>	16,50 €
Gbejna frit <i>Fromage de chèvre local pané et frit, servi avec du chutney de framboises et des noix.</i>	13,50 €
Pork Bon Bons <i>Petite salade et mayonnaise épicée</i>	13,00 €
foie de lapin <i>Frits à la poêle avec de l'ail, des oignons et des herbes</i>	13,00 €



PÂTES

Calamars et crevettes Garganelli	18,50 €
<i>Cuisiné dans du vin blanc, des tomates, de l'ail et des herbes</i>	
Spaghetti poulpe	18,50 €
<i>Cuisiné au vin blanc, tomates, ail et herbes.</i>	
Spaghetti Scoglio	25,00 €
<i>Moules, vongoles, calamars, poulpe, langoustines et crevettes, cuits au vin blanc, à l'ail et aux herbes.</i>	
Spaghettis aux palourdes	19,50 €
<i>Palourdes cuites au vin blanc, à l'ail et aux herbes</i>	
Spaghetti Carbonara	16,50 €
<i>Guanciale, pecorino, parmesan, œuf et poivre</i>	
Risotto aux crevettes	28,00 €
<i>Courgettes, bisque, citron et mozzarella de bufflonne crémeuse</i>	
Gnocchis végétariens	15,00 €
<i>Garnie de mozzarella et de tomates, servie avec une sauce tomate et pistache</i>	



PLAT PRINCIPAL

Plateau de fruits de mer	32,00 €
<i>Crevettes rouges, langoustines, calamars, poulpe, vongoles et moules cuits dans du vin blanc, des tomates, de l'ail et des herbes.</i>	
Saumon grillé	24,00 €
<i>Servi avec un coulis de poivrons</i>	
Grosses crevettes fraîches	44,00 €
<i>Cuisiné dans de la sambuca, des tomates, de l'ail et des herbes, et servi sur du risotto</i>	
Poisson frais	6,50 € pour 100 g
<i>Disponibilité quotidienne, veuillez vous renseigner auprès de votre serveur.</i>	
Lobster Thermidor au Gratin	59,00 €
<i>Homard du Maine - bisque de poivrons thermidor, parmesan et chapelure panko. Homard du Maine grillé disponible.</i>	
Homard frais local	13,50 € pour 100 g
<i>Veuillez demander à votre serveur si des linguine grillées à l'ail et au beurre sont disponibles. Homard local disponible.</i>	
Côte de bœuf grillée au charbon de bois	33,00 €
<i>Grillé à votre goût</i>	
Poitrine de porc	22,00 €
<i>Servi avec de la purée de pommes de terre et du jus de cuisson</i>	
Rabbit Roulade	27,50 €
<i>Garnie de saucisse maltaise, de fromage de chèvre, de tomates séchées et d'olives. Servi avec de la purée de pommes de terre et de la sauce.</i>	



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre	4,00 €
Légumes rôties	4,00 €
Épis de maïs	4,50 €
Purée de pommes de terre	4,50 €
Salade	5,00 €
Puces	3,50 €

SAUCES

Champignon	3,50 €
Poivre	3,50 €
Gorgonzola	3,50 €
Bérnaise	4,50 €

