



Sujet du Midi

ENTRÉE + PLAT* OU PLAT* + DESSERT 19€ (CAFÉ+1€)

ENTRÉE + PLAT* + DESSERT 22€ (CAFÉ+1€)

ENTRÉE & DESSERT DU JOUR SONT FIXES POUR LES FORMULES
*SUPPLÉMENT SI AUTRE PLAT VOIR CARTE DU MIDI
(PLAT DU JOUR SEUL 15€)

Carte du Midi

Entrée

CANARDITO VERDE 14€

CANARD FUMÉ, SAUCE THAI TONNATO, THON CRISPY, MANGO VERDE ET HERBES FRAICHES

DAHI BATATA PURI 14€

(Veggie)
COQUE CROUSTILLANTE GARNIE D'HOUMOUS, CACAHUETES GRILLEES, CHUTNEY DE MANGUE, TAMARINS MENTHE, BLACK YOGHURT ET GRENADE

LUMPIA ROLL 8€

(Veggie)
NEMS AUX LÉGUMES À L'INDONESIENNE & SAUCE BUMBU (=sauce saté piquante)

BANH XEO 9€

CREPES VIETNAMIENNE AU CURCUMA PORC FUMÉ, LEGUMES CRUNCHY, SOJA ET SAUCE AIGRE DOUCE (VERSION VEGGIE POSSIBLE)

Plat *



NYC CroQ 17€ (menu +2,5€)

PAIN MOELLEUX ET PASTRAMI DE BOEUF MAISON, SAUCE CAJUN, CHEDDAR FUMÉ, PICKLES DE CONCOMBRE ET OIGNONS ROUGES ET POMMES PAILLES PIROGUES

TONK DUCK TACOS 18€ (menu +3€)

SMOKED DUCK, THAI TONNATO SAUCE, GREEN MANGO, CRUNCHY VEGETABLES, AND CRISPY POTATOES

CRISPY CHICKEN CAJUN 16€ (menu +1€)

TAPALTEMP OK EASY AMIGO...
C'EST LE FAMOUS CHICKEN DEL JEFE DEPUIS LE BEGINNING
ULTRA CRISPY, ULTRA TASTY, PETITE FOLIE !
AVEC COLESLAW, POTATOES & SAUCE CAJUN MAISON

BELAYAG CHICKEN 17€ (menu +2,5€)

OU VEGGIE 15€

EFFILOCHE DE POULET FUMÉ AUX EPICES BALINAISES, OEUFS DURS AIGRE DOUX, HARICOTS NOIRS FRITS, POMME DE TERRE CRISPY, RIZ BAMBOU, LEGUMES CRUNCHY ET SAUCE COCO CITRON, GINGEMBRE, CURCUMA FRAIS
VERSION VEGGIE AVEC DU TOFU 15€

TRUITE'N'ROLL 20€ (menu +4,5€)

TRUITE FRAICHE, ET FUMÉ EN TARTARE OIGNONS ROUGES, CEBETTE, POUDRE DE STICKY RICE GRILLE, SOJA, MIRIN, SESAME, CORIANDRE, MENTHE, GREEN CITRON ET PUREE D'AVOCAT
SPRING ROLL DE LÉGUMES DE SAISON À LA NOIX DE COCO FRAICHE ET MANGUE VERTE (ENV 15MIN)

Dessert

QUEEN TROPICAL PAVLOVA 8€

MERINGUE AU CITRON VERT, GLACE COCO, CHANTILLY, MANGUE, ANANAS, PASSION ET COULIS EXOTIQUE

YUMMYSEXYFOLIE COOKIE 7,5€

CACAHUÈTES, CHOCOLAT NOIR, GLACE CACAHUÈTES ET CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND 9€

CHECK AVEC LE CHEF
OU MAURY GOURMAND 11€
(MAURY GRENAT 6cl)

PROFITEROLISSIME 8€

CHOUX CRAQUELIN, CREME CARAMEL, GLACE VANILLE, CHANTILLY
SPECULOOS ET CARAMEL
BEURRE SALÉ

DOUBLE ICE 6,5€
& CHANTILLY

FRAISE,
CITRON BASILIC,
VANILLE,
PECAN,
CHOCOLAT,
CACAHUÈTES
ET SÉSAME NOIR

A Partager

SAUMON FUMÉ MAISON, PATACONES Y GUACAMOLE 19€

BHAJI D'OIGNON, MINT YOGHOURT & CHEESE NAAN (ENV 20MIN) 19€

MEKONG MEZZE 19€

(NEMS AUX LEGUMES, BANH XEO AU PORC FUMÉ, VEGGIE WONTONS ET SALADE DE MANGO VERDE)



MENU PETIT SUJET 12€ (12ANS MAX)

PLAT : POULET PANÉ MAISON (NUGGETS STYLE) & GRENAILLES ROTIES

DESSERT : 1 BOULE ICE-CREAM AU CHOIX (FRAISE / CITRON / VANILLE / CHOCOLAT)

