

Sujet du Soir

(& Jours fériés)



À LA CARTE OU ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

A PARTAGER

Saumon fumé maison, patacones y Guacamole 19€

Bhaji d'oignon, mint yoghourt & Cheese naan (env20min) 19€

Mekong Mezze 19€
(Nems aux légumes, banh xèo au porc fumé, veggie wontons et salade de mango verte)

ENTRÉES

Dahi batata Puri 14€ (veggie) 

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

Truite Pharaonique 14€

TRUITE FUMÉE, OIGNONS ROUGES, CÉBETTE, PHARAON DUKKAH, CITRON VERT, POMMES GRANNY, YAOURT ET TUILES NOISETTE

Canardito verde 14€

CANARD FUMÉ, SAUCE THAÏ TONNATO, THON CRISPY, MANGO VERDE ET HERBES FRAÎCHES

PLATS



Truite Mi-Mi 23€

TRUITE MI FUMÉE-MI CUITE LAQUÉE AU MISO, SOBA NOODLE, LEGUMES DE SAISON ET BOUILLON COCO CITRONNELLE

Pataya Wontons Bowl (veggie) 22€ 

RAVIOLIS VAPEUR FARCI DE PATATE DOUCE ET SHITAKES, BOUILLON MISO THYM, LEGUMES DE SAISON, MANGO VERDE, CHOU CRISPY ET CAJOU



Thit Heo Quay 23€

TRAVERS DE PORC LAQUÉ CROUSTILLANT, CRÈMEUX DE PATATE DOUCE, PICKLES DE LEGUMES, CITRON VERT, CÉBETTE FRAÎCHE, STICKY RICE CROQUETAS ET SAUCE VIET

Bebek Betutu 23€ 

CANARD FUMÉ ET CUIT À L'ÉTOUFFÉ AUX ÉPICES BALINAISES DANS UNE FEUILLE DE BANANIER, RIZ BAMBOU, SALADE DE LEGUMES À LA COCO ET SAMBAL MATAH

DESSERTS

Millefeuillissime 9€

CRÈME CARAMEL, CHANTILLY SPECULOOS, POIRE, CARAMEL BEURRE SALÉ DES COUCHES, DU FONDANT, DU CROUSTI... À TOMBER

Pacane 9€

BISCUIT MOELLEUX PÉCAN, CRÈME PÉCAN, CHANTILLY, PÉCANS CARAMÉLISÉES ET GLACE PÉCAN

Pav'love 9€

MERINGUE CITRON VERT, SEASON FRUITS, KALAMANSI COULIS, GLACE SESAME NOIR, CHANTILLY ET FLAMBAGE AU MEI KUE LU

