

# 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 yogourt & Cheese naan (env20min) 19€

Mekong Mezze 19€

(Nems aux légumes, banh xéo au porc fumé, veggie wontons et salade de mango verte)

## ENTRÉES

Dahi batata Puri 14€ (veggie) 

COQUE DE BLE CROUSTILLANTE GARNIE D' HOUMOS, 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, CRÉMEUX DE PATATE DOUCE, PICKLES DE LEGUMES, CITRON VERT, CÉBETTE FRAÎCHE, STICKY RICE CROQUETAS ET SAUCE VIET

Bebek Betutu 23€ 

CANARD FUMÉ ET CUIT A L'ETOUFFÉ AUX EPICES BALINAISES DANS UNE FÉUILLE DE BANANIER, RIZ BAMBOU, SALADE DE LEGUMES A 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