

Sujet du Soir

(& Jours fériés)

à la carte ou Entrée + Plat + Dessert 39€



À Partager

Saumon fumé maison, avocado crème coco ginger & Chips de patate douce 19€

Bhaji d'oignon, St Felicien coulant & Garlic naan (env20min) 19€

Pagi Mezze 19€

LUMPIA (NEMS AUX LÉGUMES), OMELETTE FUNGHAY, BOBOLAK DE PORC CROUSTILLANT, SAUCES SATAY & SWEET&SOUR

Entrées

Dahi batata Puri 14€ (veggie)

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

Soto Telur 14€

BOUILLON THAÏ À LA CITRONNELLE, WOK DE LÉGUMES, ASIAN HERBES, POUDRE DE RIZ TORRÉFIÉ, ŒUF CRUNCHY AUX ÉPICES ET THON CROUSTILLANT

Cevichado 14€

DORADE MARINÉE CITRON–GINGEMBRE, FRAMBOISES FRAICHES, CRÈME D'AVOCAT GINGER, PICKLES D'OIGNONS ROUGES & NEIGE D'AVOCAT

Plats

Sumbanese Ikan 23€

FILET DE POISSON BLANC EN PAPILLOTE DE BANANIER, SAISI SUR PIERRE CHAUDE, SAUCE BUMBU PARFUMÉE, RIZ COCO-CURCUMA ET PANDAN, SAMBAL MANGUE Verte & LÉGUMES WOK

Pattaya Wontons Bowl (veggie) 22€

RAVIOLIS BUTTERNUT–CHÂTAIGNE, LÉGUMES DE SAISON, BOUILLON THAÏ, CHOU CRISPY & GREEN MANGO

Babi Florès 23€

PORC FUMÉ FAÇON FLORES ISLAND, ÉMINCÉ ET SERVI AVEC UN GRATIN DE MANIOC COCO, BOUILLON DE HARICOTS NOIRS PARFUMÉ AUX ÉPICES & FEUILLE DE MANIOC CROUSTILLANTE

Byrianaan 23€

ÉFFILOCHÉ D'AGNEAU TANDOORI, BIRYANI DE LÉGUMES À LA CARDAMOME, YAOURT, PÉTALES DE ROSE ET CITRON VERT JUS D'AGNEAU RÉDUIT, LE TOUT CUIT À L'ETOUFFÉ SOUS UN PAIN NAAN MAISON

Desserts

Millefeuillissime 9€

CRÈME CHOCOLAT, CHANTILLY CACAHUÈTES, CHOUCHOU MAISON, CARAMEL BEURRE SALÉ, DES COUCHES, DU FONDANT, DU CROUSTI... À TOMBER

Topsy Baba 9€

CHANTILLY NOUGAT, SORBET ORANGE, ÉCLATS DE NOUGAT & FLAMBAGE GRAND MARNIER MINUTE

Kopi Cajou 9€

COULANT CAJOU CŒUR FONDANT, CAJOU CARAMÉLISÉ, CHANTILLY VANILLÉE & SORBET KOPI (CAFÉ) GLACÉ