

Sujet du Soir

(& Jours fériés)

à la carte ou Entrée + Plat + Dessert 39€

à Partager

Saumon fumé maison, avocat crème coco gingembre & Chips de patate douce 19€

Bhaji d'oignon, Saint-Félicien coulant & Garlic naan (env20min) 19€

Pagi Mezze 19€

LUMPIA (nems aux légumes), OMELETTE FU YUNG, BOBOLAK DE PORC CROUSTILLANT, SAUCES SATAY ET SWEET & SOUR

Entrées

Dahi batatapuri 14€ (veggie)

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

Laap de canard fumé 14€

TARTARE DE CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE, POUDRE DE RIZ GRILLÉ, OIGNONS ROUGES, CÉBETTE, CORIANDRE, MENTHE, CITRON VERT ET NOIX DE CAJOU GRILLÉES

Dorade satay crispy 14€

FILET DE DORADE RÔTI, CROÛTE SATÉ CROUSTILLANTE AUX CACAHUÈTES ET PIMENT, VELOUTÉ DE PETITS POIS COCO GINGEMBRE, MENTHE FRAÎCHE ET CITRON VERT

Plats



Ikan Bumbu 23€

(selon
arrivage)

FILET DE POISSON MARINÉ A L'INDONESIENNE ET ROTIE , BOUILLON CRÉMEUX COCO AU CURCUMA ET GALANGA, AUBERGINES RÔTIES & RIZ PARFUMÉ AU COMBAVA

Shan Curry (veggie) 22€

CURRY BIRMAN DE LÉGUMES DE SAISON, POIS CHICHÉS, TOFU & FANSHU BING (BEIGNETS CROUSTILLANTS DE PATATE DOUCE)



Char Súi 23€

PORC FUMÉ CROUSTILLANT, SAUCE SWEET & SOUR, CRÈME DE MAÏS AU MISO, ANANAS RÔTI, MAÏS GRILLÉ, CORIANDRE & CITRON VERT

Sapi Rendang 23€

PALERON DE BŒUF ULTRA FONDANT MIJOTÉ AUX ÉPICES RENDANG, LÉGUMES DE SAISON, CROÛTE DE FEUILLE DE RIZ CROUSTILLANTE & FRITES DE MANIOC

Desserts

Millefeuillissime 9€

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

Pistachio Donut 9€

MOELLEUX PISTACHE EN FORME DE DOUGHNUT, FRAISES FRAÎCHES ET COMPOTÉE DE FRAISES, CHANTILLY PISTACHE CARAMÉLISÉE & GLACE FLEUR D'ORANGER

Chou Citron Meringuâté 9€

CHOU CRAQUELIN MERINGUÉ, CRÈME CITRON, CONFIT DE CITRON, CHANTILLY ET GLACE PRALINE ROSE