

Sujet du Soir

(Week-end & Jours fériés)

À la carte ou Entrée + Plat + Dessert 39€

À Partager

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

Souk-Souk Mezze 19€

AUBERGINES RÔTIES, HOUMOUS AU CITRON CONFIT, BOUREK CHEESE (NEM AU FROMAGE), POIVRONS GRILLÉS

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

Aubergines Miss Edina 14€ (veggie)

AUBERGINES RÔTIES, YAOURT GREC A L'AIL, ZAATAR, TARTARE DE POIVRONS, CORIANDRE, MENTHE ET CITRON

Aguachile 14€

DORADE FAÇON CÉVICHE, SAUCE BAMP (BANANE, ANANAS, MANGUE ET PASSION), OIGNONS ROUGES, CEBETTE ET FLAMBAGE CACHAÇA

Plats



Thon mwatié-mwatié 23€

THON MI-CUIT, MI-FUMÉ, RIZ NOIR INTERDIT, CHUTNEY DE MANGUE ET AVOCAT GRILLÉS

Terong Balado Burrata 22€ (veggie)

AUBERGINES ROTIES, SAUCE BALADO (SAUCE TOMATE À L'INDONÉSIENNE), BURRATA, MANGUE VERTE ET CORIANDRE



Char Sío shifou 23€

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

Battakh tartare 23€

TARTARE DE CANARD, CURRY MILLE ET UNE NUITS AUX PÉTALES DE ROSE, CANARD CONFIT CRISPY, RIZ BAMBOU FAÇON SUSHI CONCOMBRE ET OIGNONS ROUGES PICKLES

Desserts

Millefeuillissime icinger 9€

CRÈME CITRON GINGEMBRE, GINGEMBRE CONFIT, CHANTILLY, GLACE GINGEMBRE DES COUCHES DU FONDANT, DU CROUSTILLANT... À TOMBER

Pistachio Donut 9€

MOELLEUX PISTACHE EN FORME DE DOUGHNUT, ABRICOTS FRAIS ET COMPOTÉS CHANTILLY, PISTACHES CARAMELISÉES & SORBET ABRICOTS

Red Light 9€

COQUE DE MERINGUE AU CITRON, GLACE SESAME NOIR, FRAISES x FRAMBOISES x MYRTILLES, CHANTILLY, COULIS DE FRAMBOISES

Prix nets service compris