



Menu de la semaine du 6 Octobre

“❖”——— NOS ENTRÉES – 5,00€ ——“❖”

BAKWAN (V): Beignets frits au maïs doux et petits légumes croquants accompagnés de leur sauce acidulée.

SALAD APEL : Salade fraîche et croquante autour de la pomme acidulée et de la betterave crue, accompagnées de vermicelles de riz et de crudités. Servie avec sa sauce Asinan signature à la cacahuète, à la fois zestée, croustillante et désaltérante.

❖”——— NOS PLATS – 15,00€ ——“❖”

KALIO DAGING: Mijoté de bœuf fondant originaire de l'île de Sumatra, infusé aux épices douces (curcuma, citronnelle, galanga, badiane) et lait de coco. Servi avec son riz blanc et ses petits légumes.

IKAN GARNG ASEM: Filet de poisson tendre mijoté dans un bouillon de curcuma, citronnelle, feuilles de citronnier et lait de coco, intensément rafraîchi par l'acidité du tamarin. Servi avec son riz blanc et ses petits légumes.

AYAM KECAP : Wok de poulet émincé sauté aux épices indonésiennes et laqué à la sauce soja sucrée Kecap Manis aux notes caramélisées. Servi avec son riz blanc et des petits légumes croquants.

TAHU TELOR(V) : Omelette soufflée ultra-moelleuse au tofu et légumes croquants, dressée sur un lit de riz blanc et arrosée de notre sauce signature cacahuète-soja sucrée.

“❖”——— NOS DESSERTS – 5,00€ ——“❖”

PISANG GORENG: Beignets de banane croustillants enrobés de graines de pavot et sésame torréfiés. Servi avec une crème de coco onctueuse et un coulis de caramel au sucre de palme.

KUE PUKIS: Le célèbre petit gâteau moelleux indonésien, ici twisté pour les gourmands : nappage coulant au lait concentré, pépites de chocolat et pluie de cacahuètes concassées.

COUPE DU PAPA WAYAN: Boule de glace Don Papa, shot de rhum Don Papa, speculos, ananas, cacao noir. **(Pas inclus dans la formule midi)** 7,50€

1 BOULE DE GLACE DES ALPES **3,00€**. 2 boules **5,00€** : Caramel / Chocolat / Noix de coco / Pistache / Thé vert matcha / Vanille / Cacahuète / Citron basilic* / Fraise* / Mangue* / Jasmin pêche blanche*.

