



37 rue Viala 75015 PARIS
Métro Bir-Hakeim / Duplex
Réservations 01 71 97 35 96 ou
06 95 00 58 46

Dîner de Noël

DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023 -18H30-23H30
SUR PLACE / A EMPORTER

Vin rouge, blanc ou rosé 75cl ou boisson soft ou
naturelle inclus

65€ par adulte
23€ par enfant de 3 à 9 ans

Amuse-bouche et coupe de bulles
Gratin de courge butternut au lait de coco et citronnelle

Entrée à l'assiette

Rouleau de thon fumé à la mangue et papaye verte,
émulsion vanillée
ou

Burrata crémeuse aux agrumes Pei et son carpaccio de
tomates anciennes

Plat à l'assiette

¼ de dinde braisée façon cari, riz Sénégalais, brèdes,
grains et rougail citron confit
Pavé de saumon et sa sauce massalée cuit à basse
température

Pommes croquettes fromagères et légumes variés

Dessert à l'assiette

Bûche au chocolat
ou
Bûche exotique



37 rue Viala 75015 PARIS
Métro Bir-Hakeim / Duplex
Booking 01 71 97 35 96 or
06 95 00 58 46

Christmas Dinner

SUNDAY 24 DECEMBER 2023 - 18H30-23H30
DINE-IN / TAKE AWAY

Red, white or rosé wine 75cl or soft or natural drink
included

65€ per adult

23€ per child from 3 to 9 years old

Appetizers and glass of bubbles

Butternut squash gratin with coconut milk and
lemongrass

Plate Starter

Smoked tuna roll with mango and green papaya, vanilla
emulsion

or

Creamy Burrata with local Citrus and Heirloom Tomato
Carpaccio

Plate Main

¼ curry-style braised turkey, Senegalese rice, bledes,
grains and candied lemon rougail Salmon steak with
massalée sauce cooked at a low temperature

Cheese croquettes and various vegetables

Plated dessert

Chocolate yule log

or

Exotic Log