



Menu de la semaine du 10 Novembre

FORMULES DU MIDI (Hors jours fériés)

18,50 € = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert.

17,00 € = 1 plat + 1 entrée ou 1 dessert.

NOS ENTREES 4,50€

TAHU ISI: Beignets de tofu frit fourrés au vermicelles de riz et petits légumes servis avec leur sauce à la cacahuète.

BINTE BILIHUTA : Soupe traditionnelle au maïs, chair de coco fraîche, épices indonésiennes, basilic Thai et poisson séché.

NOS PLATS

LONTONG SAYUR: Plat traditionnel javanais avec gâteaux de riz, crevettes, soupe au lait de coco et épices, oeuf cuit dur, tofu, tempeh et petits légumes. 14,50€

RENDANG AYAM: Poulet mijoté 2h dans sa pâte d'épices rendang et lait de coco, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

GULAI KAMBING: Curry d'agneau fondant mijoté aux épices indonésiennes et lait de coco, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

ES ALPUKAT: Dessert indonésien typique de smoothie d'avocat frais au lait concentré sucré nappé de son coulis chocolat noir.

TALAM SAGO NANGKA : Dessert traditionnel à la farine de tapioca et de riz cuit vapeur et parfumé au fruit du Jacquier, servi avec crème de coco et coulis mangue.

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 beurre AOP d'Isigny / Chocolat / Noix de coco / Pistache / Thé vert matcha / Vanille / Cacahuète / Citron basilic* / Fraise* / Mangue* / Jasmin pêche blanche*.

* Sorbets.