



Menu de la semaine du 28 Juillet

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€

BAKWAN : Beignets de grains de maïs et petits légumes frits servis avec leur sauce acidulée.

SALAD MANGGA: Salade de mangue fraîche, crudités et vermicelles de riz servie avec sa sauce à la cacahuète concassée acidulée.

NOS PLATS

BABI GULING: Recette balinaise de porc cuit à la broche parfumé aux épices base genep, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

AYAM KECAP: Recette de poulet caramélisé à la sauce soja Kecap Manis et épices sambal, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

GULAI SOTONG: Curry de petites seiches et encornet parfumé au lait de coco et épices indonesiennes, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

PUTU AYU : Gâteau ultra moelleux cuit vapeur, parfumé au pandan et au lait de coco en forme de fleur servi avec coulis de fruit rouge.

BUBUR INJIN : Dessert traditionnel balinaise au riz noir cuit 2h dans sucre de palme et herbes aromatiques servi avec crème de coco et 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.