

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU PAPRIKA, OEUF PARFAIT, FÊTA GRILLÉE, PIGNONS DE PIN, ET HUILE D'ÉPINARD.

| CAVIAR D'AUBERGINE AU CUMIN, AIL CONFIT ET POIS CHICHES CUISINÉS AVEC DU CURCUMA, CUMIN, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET PERSIL.

PLATS

| PALERON DE BOEUF EN CUISSON LENTE, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, GIROLLES POÊLÉES ET SAUCE AU POIVRE ET À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE.

| SHORSHE SAUMON : SAUMON CUISINÉ AVEC DES OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS, FEUILLES DE LAURIER, POUVRE DE CORIANDRE, TOMATES CERISES, CURCUMA, CURRY ET RIZ PARFUMÉ.

| SOBJI BHUNA : MÉLANGE DE LÉGUMES CUISINÉS AVEC DU TANDOORI, CARDAMOME, YAOURT, GRAINES DE CUMIN, GHEE, CORIANDRE FRAÎCHE ET RIZ AU CUMIN.

5€

DESSERT DU JOUR : SALADE DE PRUNE ET MELON ET SORBET FRAISE-BASILIC.

7,50€

CAFÉ GOURMAND : CAFÉ, CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET LASSI À LA MANGUE.

NOS SUGGESTIONS

DU CHEF

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS

FAUX-FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE RATTES
RÔTIES AU BEURRE D'ESCARGOT, LÉGUME DE
SAISON ET JUS DE VIANDE AUX GIROLLES.

18,50€

TARTARE DE SAUMON

TARTARE DE SAUMON, ÉCHALOTTE, CORIANDRE,
MANGUE, HUILE D'OLIVE, OIGNONS FRITS, SAUCE SOJA,
FRAISES, MAYONNAISE AU TANDOORI. ACCOMPAGNÉ
D'UN MÉLANGE DE SALADES À L'HUILE DE MOUTARDE.

19€

BIRYANI DE POULET

POULET MARINÉ DANS DU YAOURT ET DES ÉPICES
BIRYANI PUIS CUISINÉ DANS DU RIZ, CARDAMOME,
CANNELLE, GARAM MASALA ET OEUF DUR
CARAMÉLISÉ.

19€

APERITIF 12€

4 HUÎTRES DE CÉLINE N°3,
MARINADE AU POIVRON ROUGE,
ZESTE DE CITRON, ÉCHALOTE,
PIMENT D'ESPELETTE ET BEURRE
SALÉ.

VINS DU MOMENT

ROUGES 5€

- | CÔTE DU RHÔNE
CUVÉE DES GALETS 2021
VIGNERONS D'ESTEAZARGUE
- | GRAVES 2022
CHÂTEAU MONTGRAVIER

BLANCS 5,50€

- | I.G.P MÉDITERRANÉE BLANC
"VIOGNIER" 2023
MAISON GALUVAL
- | CHENIN D'AFRIQUE DU SUD
COASTAL REGION 2022
MAN FAMILY WINES