

RESTAURANT

"LE BISTROT DE SIRIYA"

MENU LOTUS

35 €

(Tous nos plats sont entièrement élaborés dans nos cuisines, y compris les sauces, les légumes d'accompagnement et desserts, à l'exception des glaces.

*En saison, la presque totalité des légumes sont une production locale biologique
- les légumes du moulin à Coursegoules)*

★ **BEIGNETS DE LOUP DE MER PARFUMÉS À LA CORIANDRE FRAÎCHE ET AUX FEUILLES DE COMBAVA** (Seabass fritters flavoured with fresh coriander and combava leaves) - ou

★ **SAUCISSES DE CHIANG MAÏ PARFUMÉE AU CURCUMA, GALANGA, PÂTE DE CURRY JAUNE ET CITRONNELLE** (Chiang Mai sausage with turmeric, galanga, yellow curry paste and lemon grass flavoured)

★ **SAUTÉ DE GAMBAS AU CURRY PANANG, SAUCE HUÎTRE, OEUF, SOJA ET CÉLERI** (Large Mediterranean prawns in a oyster, egg, soja and celery sauce with Panang curry) - ou

★ **SATÉ DE FILETS DE POULET** marinés dans du lait de coco parfumé de citronnelle et épices doux, servis avec une sauce au beurre de cacahuète pimentée (Boneless chicken saté marinated in coco milk with lemon grass and mild spices, served with a hot spicy peanut butter sauce) - ou

★ **LE TIGRE QUI PLEURE - SUBLIME RECETTE DE FILET DE BOEUF MARINÉ FAÇON THAÏ ET CUIT DANS UNE SAUCE AU TAMARIN** (avec 1 supplément de 5 €)
(Crying tiger, marinated beef tenderloin cooked in a tamarind thai sauce - with a 5 € extra)

(Les accompagnements étant sujet à changement, merci de vous renseigner auprès du serveur)

★ **NEMS FARCIS D'UNE GANACHE ET SERVIS AVEC CAMEL BEURRE SALÉ ET BOULE DE GLACE À LA MANGUE** (Chocolate spring rolls served with salted butter caramel and a mango ice cream scoop) - ou

★ **PANNA COTTA** Parfumée à la vanille et surmontée d'un coulis de Mûres du village (Vanilla flavoured Panna Cotta, served with a blackberry coulis from of the village)

PRIS À LA CARTE : ENTRÉE - 12,50 €

PLAT - 21,50 € (sauf tigre qui pleure 26,50 €)

DESSERT - 8,50 €

ORIGINE DES VIANDES - FRANCE ou UE

Pour les allergènes merci de vous adresser au serveur