



## Menu de la semaine du 30 Juin

### 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€

MARTABAK TAHU : Nems fourrés au tofu et à l'oeuf brouillé, servis avec leur sauce acidulée.

SALAD POMELO: Salade de pamplemousse, crudités, vermicelles de riz et sa sauce à la cacahuète croquante.

### NOS PLATS

GULAI BEBEK: Curry de canard mijoté dans ses épices traditionnelles et lait de coco, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

MAKEREL GORENG: Filet de maquereau frit mijoté dans sa sauce à la tomate légèrement relevée parfumée aux feuilles de citronnier kaffir, riz blanc et petits légumes. 14,50€

SATE AYAM: Poulet grillé sur brochette napée de sa suce à la cacahuète onctueuse, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

### NOS DESSERTS 4,50€

TIRAMISU STROBERI MATCHA : Tiramisu revisité à la poudre de thé vert matcha et à la fraise.

KUE TALAM UBI : Gâteau traditionnel à la farine de riz et patate douce violette cuit vapeur servi avec crème de coco et sucre de palme.

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\* / Kalamansi\* / Jasmin pêche blanche\*.

\* Sorbets.