

A la carte

Entrées

	- Nouilles soba, nori, ail, jeune oignon, mirin , soja	18
-	Dinde, cacahuète, risotto, sorgho, shiitaké, bacon fumé (L,G)	20
-	Thon rouge en tataki(L,G)	22
-	Ris de veau, écrasée de pomme de terre, shiitaké, à la 37 ^{ème} (G)	24
-	Ravioles maison aux scampis (L)	20
-	Demi homard , cinq poivres, shimejis, oignon, poivron (G, L) <i>(+-600g, min 2 pers)</i>	35

Plats

	* Ravioles aux légumes, légumes du marché (L)	28
-	Foie de veau, oignon, gingembre,poivron, shimeji, ail séché, en cassolette (L)	28
-	* Filet pur de bœuf fondant, morilles, igname sauvage, petits pois, jus corsé Teriyaki...	35
-	Civet de biche, rouge Cahors, anis, cannelle, gingembre, ail..... (G)	30
-	* Cassolette de scampis, St-jacques, curry thaï, lait de coco, okra, légumes ... (L,G)	32
-	Sole entier au beurre thaï (G)	36
-	Bouilli de bœuf Sichuan revisité (G, L) <i>(Ail, gingembre, poivre de Sichuan, piment oiseau,...) (léger, moyen ou bien épice)</i>	29

Pour les p'tits: 16€, avec dessert 20€ (-12ans)

Pâtes Bolognaise, Pâtes aux scampis, Nuggets maison frites, mini plat avec *

Desserts

-	Poêlée d'ananas , flambée ou dessert du jour	12
-	Dame Blanche sauce chocolat chaude	10
-	Assiette de fromages	16

G= sans gluten

L= sans lactose

Rejoignez-nous sur Facebook : Restaurant 37eme Parallèle

Code WIFI : I23456789

une addition par table