

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| OEUF PARFAIT, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS AU PECCORINO, COURGETTES POÊLÉES, OIGNONS FRITS ET HUILE VERTE.

| EFFILOCHÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, PAIN NORDIQUE GRILLÉ, TOMATES CERISES CONFITES ET JUS DE VIANDE À LA VANILLE.

PLATS

| ALOO MANGSHO : CUISSE DE POULET CUISINÉE AVEC DES POMMES DE TERRE, OIGNONS ROUGES, AIL, GINGEMBRE, CURRY, CURCUMA, CARDAMOME, YAOURT, GARAM MASALA ET RIZ AU BEURRE.

| FILET D'EGLEFIN EN CUISSON LENTE, MOUSSELINE DE CAROTTE À LA FÊVE DE TONKA, HARICOTS VERTS POÊLÉS, FIGUES CARAMÉLISÉES ET SAUCE À LA MIRABELLE ET AU BASILIC.

| DIM BAZI : COURGETTES ET POMMES DE TERRE CUISINÉES AVEC DES ÉPICES TANDOORI, CRÈME FRAÎCHE, CORIANDRE, ACCOMPAGNÉ D'UN OEUF AU PLAT FAÇON BANGLADAISE ET RIZ NATURE.

5€

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

7,50€

CAFÉ GOURMAND : CAFÉ, CRÈMEUX 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€