



Menu de la semaine du 8 septembre

“❖”——— NOS ENTRÉES – 5,00€ ——“❖”

LUMPIA (V): Assiette de nems indonésiens croustillants frits servis avec leur sauce acidulée.

MANGGA SALAD (V): Salade de mangue fraîche, vermicelles de riz, crudités et sa sauce à la cacahuète acidulée.

❖”——— NOS PLATS – 15,00€ ——“❖”

TONGSENG KAMBING: Recette javanaise d'agneau mijoté dans ses épices traditionnelles et confit au Kecap Manis, servi avec riz blanc et petits légumes.

SATE AYAM: Brochette de poulet grillée napée de sa sauce à la cacahuète onctueuse parfumée au combava, servie avec riz blanc, petits légumes et crudités vinaigrées à l'ananas.

UDANG JIMBARAN : Crevettes marinées à la Jimbaran (curcuma, citronnelle, galangal,...), grillées et servies avec riz blanc, petits légumes et sauce sambal tomat.

GADO GADO(V) : Assiette salade végétarienne complète avec tofu, tempeh, oeuf cuit dur, riz blanc, petits légumes croquants et sa sauce Gado Gado crémeuse à la cacahuète, lait de coco, tamarin, feuilles de combava.

“❖”——— NOS DESSERTS – 5,00€ ——“❖”

BALI PANCAKE: Pancake comme à Bali avec ananas grillé, servie avec coco rapée cuite vapeur, miel et jus de citron.

BROWNIE SELAI: Brownie maison gourmand au chocolat noir et noix de cajou, incrusté de beurre de cacahuète.

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 / Chocolat / Noix de coco / Pistache / Thé vert matcha / Vanille / Cacahuète / Citron basilic* / Fraise* / Mangue* / Jasmin pêche blanche*.
* Sorbets.

