

Les Voyages de Jana 7 du 1 septembre au 4 octobre 2026

Cocktails du mois :

Avec alcool : ALBERTINE : 12,00€

Gin, liqueur violette, tonic, citron vert

Sans alcool : PINK MARY : 8,00€

Ginger beer, eau de rose, citron vert

Petites entrées (starters) :

TACOS DE NORI AU SAUMON : 12,00€

Saumon frais, riz sushi, cactus (nopal)

(Fresh salmon, sushi rice and cactus nori tacos)

TARTE FINE AU CAMEMBERT : 12,00€

noix, raisin & graines de moutarde

(Thin tart with cheese, walnuts, grapes & mustard seeds)

Plats (Main dishes)

BUN CHA HANOÏ -VIETNAM : 29,00€

Boulettes et poitrine de porc grillées, nem porc & crevette, vermicelle de riz, pickles carotte concombre, salade et herbes fraîches

(Grilled pork meatballs and pork belly, pork and shrimp rolls, rice vermicelli, pickled carrots and cucumber, lettuce and fresh herbs)

JANA OKINAWA -INSPIRATION JAPONAISE : 29,00 €

Carpaccio de crevette aux agrumes, tartare Wakamé, frites de Taro

(Citrus shrimp carpaccio, wakame seaweed tartare, taros fries)

VEGETARIEN-INSPIRATION SRI-LANKAISE : 22,00 €

Crêpe croustillante de pomme de terre posée une aubergine Dengaku, salade fraîche

(Crispy potato crêpe served on dengaku eggplant, salad)

Desserts :

Cheesecake citron vert : 12,00€

(Lime cheesecake)

Pavlova Grany Smith, kiwi, crème légère : 12,00 €

(Pavlova granny smith, kiwi, whipped cream)