

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| RAVIOLIS FUNGUI POÊLÉS AVEC DE LA SAUCE AU PARMESAN, SALADE D'HERBES ET PESTO BASILIC.

| OEUF PARFAIT, CRÉMEUX PATATE DOUCE À LA CITRONNELLE, RADIS NOIR, OIGNONS FRITS ET SALADE D'HERBES.

PLATS

| ONGLET DE BOEUF CUISINÉ AVEC DES POMMES DE TERRE, HARICOTS VERTS, CARDAMOME, CURRY, CANNELLE ET RIZ PARFUMÉ.

| RILLETES DE POISSON AUX OIGNONS ROUGES, HUILE DE MOUTARDE ET LENTILLES CORAIL CUISINÉES AVEC DU CURCUMA ET DE L'AIL CARAMÉLISÉ ET RIZ AU BEURRE.

| ALOO BARTHA DALL : ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE FAÇON BANGLADAISE ET LENTILLES CORAIL CUISINÉES AVEC DU CURCUMA ET DE L'AIL CARAMÉLISÉ ET RIZ AU BEURRE.

5,50€

DESSERT DU JOUR : SALADE DE FRUITS DE SAISON ET SORBET FRAISE BASILIC.

7,50€

CAFÉ GOURMAND : CAFÉ, CRÉMEUX AU CHOCOLAT ET LASSI À LA MANGUE.

NOS SUGGESTIONS

DU CHEF

TARTARE DE BOEUF ET FRITES

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, CONCOMBRES, CORNICHONS, FIGUES, MAYONNAISE ET FRITES FRAÎCHES.

19€

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€

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€