



Menu de la semaine du 10 Novembre

“❖”———— NOS ENTRÉES – 5,00€ ————“❖”

BAKWAN (V): Beignets croustillants de grains de maïs et petits légumes, servis avec leur sauce acidulée.

TINUTUAN : Soupe traditionnelle de Sulawesi à la courge, manioc, citronnelle, galangal, maïs et poisson séché.

❖”———— NOS PLATS – 15,00€————“❖”

GULAI KAMBING: Agneau fondant mijoté au lait de coco avec ses épices curcuma, citronnelle, galangal, piment, servi avec riz blanc et petis légumes.

SATE AYAM: Poulet mariné à la sauce soja Kecap manis et grillé, nâpé de sa sauce onctueuse parfumée à la cacahuète, piment, feuilles de citronnier, servi avec riz blanc et petits légumes.

IKAN NYAT NYAT : Recette balinaise de poisson frit, mijoté en seconde cuisson avec sa réduction de lait de coco et épices fraiches, curcuma, citronnelle, galangal, piment, feuilles de citronnier, servi avec riz blanc et petis légumes.

TEMPE TAHU GULAI IJO (V) : Recette végétarienne de tofu mijoté dans sa pâte de curry vert maison, lait de coco , petits légumes et riz blanc parfumé.

“❖”———— NOS DESSERTS – 5,00€ ————“❖”

TIRAMISU PANDAN: Recette du Tiramisu revisitée à l’Indonésienne et infusée au Pandan.

MINI MARTABAK: Petites pancakes indonésiennes moëlleuses à la banane, cacahuète concassée, chocolat et lait concentré sucré.

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.



