



Menu de la semaine du 15 Septembre

FORMULES DU MIDI (Hors jours fériés)

18,50 € = 1 entrée + 1 plat + 1 dessert.

17,00 € = 1 plat + 1 entrée ou 1 dessert.

NOS ENTREES 4,50€

OTE OTE: Petits beignets frits aux légumes servis avec leur sauce acidulée.

SOTO AYAM: Soupe traditionnelle parfumée au curcuma, citronnelle, poulet effiloché, vermicelles de riz et herbes aromatiques.

NOS PLATS

MAKEREL SAMBAL LAMONGAN: Recette typique de maquereau frit servi avec sa sauce sambal lamongan, riz blanc et bouillon de légumes Cap Cay. 14,50€

SAMBAL GORENG ATI : Gésiers confits maison sautés avec pommes de terre et fèves de soja dans sa sauce sambal à la sauce soja indonésienne servi avec riz blanc. 14,50€

AYAM BUMBU HITAM: Recette de poulet de l'île de Madura sauté dans sa sauce au curcuma, galangal, citronnelle, noix de Keluak servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

LUMPUR : Petites pancakes traditionnelles moelleuses parfumées à la butternut et caramel au sucre de palme.

LAPIS SURABAYA : Gâteau traditionnel façon génoise à 2 couches parfumé au pandan et chocolat.

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 beurre AOP d'Isigny / Chocolat / Noix de coco / Pistache / Thé vert matcha / Vanille / Cacahuète / Citron basilic* / Fraise* / Mangue* / Jasmin pêche blanche*.

* Sorbets.