

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| PETITS-POIS POÊLÉS, CRÉMEUX BURRATINA, SAUCE AU PARMESAN, SALADE DE BASILIC ET POUSSSES DE PETITS-POIS.

| TATAKI DE BOEUF, MAYONNAISE AU TANDOORI, SALADE DE CHOU-ROUGE ET SAUCE TOMATE AU PIRI-PIRI.

PLATS

| POULET KARAGE, NOUILLES SAUTÉES DANS UN BOUILLON THAÏ, SALADE DE MANGUE, CONCOMBRE ET SAUCE À L'HUILE DE SÉSAME ET AU MIEL.

| SAUMON BHUNA : SAUMON CUISINÉ AVEC DE L'HUILE DE MOUTARDE, OIGNONS ROUGES, CURRY, CURCUMA, CORIANDRE ET RIZ AU BEURRE.

| SOBJI KURMA : POMMES DE TERRE ET AUBERGINES CUISINÉES AVEC DE L'AIL, GINGEMBRE, LAIT DE COCO, GARAM MASALA, CRÈME FRAÎCHE ET RIZ AU CUMIN.

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€