

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| BEIGNETS DE LENTILLES CORAIL, SAUCE YAOURT À LA MENTHE, SALADE MESCLUN ET OIGNONS FRITS.

| PAYA : SOUPE D'OS À MOELLE CUIITS AVEC DU CURCUMA, AIL, GINGEMBRE, OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS, ÉPICES PAYA, GHEE ET SAFRAN.

PLATS

| MANGSHO MUG DHALL : BOEUF BOURGUIGNON CUISINÉ AVEC DES LENTILLES, CURRY, CURCUMA, MÉLANGE D'ÉPICES ET RIZ PARFUMÉ.

| SAUMON RÔTI, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES, ÉPINARDS POÊLÉS AVEC DES TOMATES CERISES ET SAUCE AUX ÉPICES PIRI-PIRI, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE.

| PASTA RIGATONI POÊLÉES, AUBERGINE RÔTIE, CRÉMEUX BURRATINA, SAUCE AU PARMESAN ET PESTO BASILIC À LA ROQUETTE.

5,50€

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

7,50€

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

NOS SUGGESTIONS

DU CHEF

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€