



Menu de la semaine

“❖” ——— 16 février ——— “❖”

FORMULES DU MIDI (Hors jours fériés)

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

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

“❖” ——— NOS ENTRÉES – 4,50€ ——— “❖”

KENTANG KEJU: Beignets croustillants garnis de pomme de terre fondante et fromage légèrement filant, servis chauds avec leur sauce acidulée subtilement relevée.

BRENEBON: Soupe traditionnelle indonésienne au porc et haricots rouges mijotés, parfumée aux épices et relevée d'herbes fraîches.

“❖” ——— NOS PLATS – 14,50€ ——— “❖”

RAWON: Bœuf mijoté longuement dans un bouillon noir aux noix de keluak et épices, servi avec riz jaune parfumé au curcuma et petits légumes.

AYAM GARANG ASEM: Spécialité javanaise de poulet mijoté aux épices, citronnelle et tamarin légèrement acidulé, servi avec riz jaune parfumé au curcuma et petits légumes.

TUNA TATAKI : Thon snacké façon tataki, nappé d'un sambal matah frais à l'échalote, citronnelle piment et tomate, servi avec riz jaune et urap sayur, salade de légumes croquants à la noix de coco et citron vert.

“❖” ——— NOS DESSERTS – 4,50€ ——— “❖”

DADAR GULUNG: Crêpe indonésienne verte parfumée au pandan fourrée à la coco râpée et caramel au sucre de palme servie avec mousse de coco et caramel au lait de coco.

LAPIS SURABAYA: Part de gâteau traditionnel indonésien en épaisses couches moelleuses, jaune et brune, riche en beurre, délicatement parfumée au chocolat, à la texture fondante.

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.



Bali Café

Cuisine Indonésienne- Saint Etienne

09.52.38.45.05

@balicafe.42