



Menu de la semaine du 15 Décembre

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€

LEMPER JAMUR: Entrée traditionnelle de roulé de riz glutineux cuit vapeur fourré aux champignons et napé de sa sauce acidulée.

MANGGA SALAD : Salade de mangue, vermicelles de riz, crudités et sa sauce à la cacahuète croquante.

NOS PLATS

BEBEK NYATNYAT: Canard cuisiné à la balinaise dans sa pâte d'épices curcuma, galangal, piment, feuilles de citronnier, réduit au lait de coco, servi avec riz blanc et petits légumes.
14,50€

AYAM RICA RICA DAUN PANDAN: Poulet mijoté aux épices rica rica, piment, citronnelle, gingembre et feuilles de pandan, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

SEAFOOD SAUS PADANG : Mélange de crevettes, seiches, calamars sautés dans leur sauce traditionnelle de la région Padang parfumée au piment, citronnelle, curcuma, tomate, lait de coco, servi avec riz blanc et légumes. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

CHIA PUDDING : Pudding de graines de chia, speculos et coulis mangue/ananas.

KUE PUKIS : Dessert traditionnel de petites patisseries aux pépites de chocolat grillées dans leur moule indonésien, servies avec crème vanille et cacahuète concassée au caramel au sucre de palme.

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.