

NOS ENTRÉES

Beignets de légumes

Vegetable fritters

Bala-Bala 4,9€

Assortiment de légumes frais enrobés d'une pâte à base de farine de blé et d'épices légères, servi avec notre sauce cacahuète maison.

Blend of wheat flour batter and assorted sliced vegetables and light spices accompanied by our house-made peanut sauce

Croquettes de Pommes de Terre au Boeuf

Potato croquettes beef. Perkedel

6,9€

Pommes de terre écrasées et mélangées avec de la viande hachée, des oignons verts émincés, des feuilles de céleri et des épices exquises

Mashed potatoes mixed with minced meat, finely chopped green onions, celery leaves, and exquisite spices

Rouleaux de printemps vegan

Vegan Spring rolls.

Lumpia sayur

4,9€

Une délicieuse fusion de légumes frais, vermicelles, enveloppées dans une fine feuille de blé dorée

A delightful fusion of slice fresh vegetables, vermicelli, encased in a golden, thin wheat-flour wrapper

Rouleaux de printemps crevettes

Shrimp spring rolls

Lumpia udang

5,9€

Une délicieuse fusion de légumes frais, vermicelles, crevettes, enveloppées dans une fine feuille de blé dorée

A delightful fusion of slice fresh vegetables, vermicelli, shrimp, wrapped in a golden, thin wheat-flour wrapper

Assortiment entrées

Assortiment Vegan

5,9€ 4pcs

Assortiment dégustation

13,9€ 8pcs



"Veuillez informer notre personnel de toute allergie alimentaire que vous pourriez avoir."



Suivez-nous sur Instagram

@REMPAH.FR

0173758156



CUISINE MINUTE

Avec sauce wok fait maison

Notre sauce Wok est préparée avec des noix de kemiri, de l'ail, du gingembre et des oignons

Crafted with the exotic blend of candlenuts, garlic, ginger, and onions, our Wok sauce promises a symphony of bold flavors that dance on your palate

RIZ SAUTÉ INDONESIENNE NASI GORENG *INDONESIAN FRIED RICE.*

Riz sauté façon indonésienne cuisiné avec sauce wok maison, légumes, œuf au plat

Indonesien Fried rice style cooked with housemade sauce wok, Vegetables, sunny-side-up egg

NASI GORENG VEGAN (TOFU)	12€
NASI GORENG AU POULET	12€
NASI GORENG AU BOEUF	13€
NASI GORENG AUX CREVETTES	13€
NASI GORENG SPECIAL	15€



NOUILLES FRAÎCHES SAUTÉES MIE GORENG *FRIED FRESH NOODLES*

Explorez nos Nouilles sautées, cuisinées avec notre sauce wok maison, des légumes frais et un œuf au plat

Explore our Stir-Fried Noodles, prepared with our homemade Wok sauce, fresh vegetables, and sunny-side-up egg

MIE GORENG VEGAN (TOFU)	12€
MIE GORENG AU POULET	12€
MIE GORENG AU BOEUF	13€
MIE GORENG AUX CREVETTES	13€
MIE GORENG SPECIAL	15€



Vous pouvez simplement demander au personnel le niveau de piquant selon vos preferences
You can simply ask the staff about the spice level according to your preferences



"Veuillez informer notre personnel de toute allergie alimentaire que vous pourriez avoir."



NOS PLATS SPÉCIALITÉS

CUISNÉ AVEC LES ÉPICES INDONÉSEINNES



BOEUF MIJOTÉ DE SUMATRA Rendang **15€** *Sumatran Slow-Cooked beef*

Un délice en fusion : bœuf tendrement mijoté pendant 8 heures dans un bain de lait de coco, entouré d'oignons, d'échalotes, d'ail, de galanga, de citronnelle et des 18 épices indonésiennes. Un festin d'arômes qui vous transporte directement en Indonésie

Slow-cooked beef for 8 hours in coconut milk, with onions, shallots, garlic, galangal, lemongrass, and 18 Indonesian spices. An explosion of flavors in every bite

Le rendang, un délicieux bœuf mijoté originaire de Sumatra, a été élu le meilleur plat du monde par un sondage de CNN

POULET COCO CITRONNELLE Opor **12€** *Chicken coconut lemongrass*

Poulet cuisiné au lait du coco, citronnelle, galanga, oignon, ail, gingembre et les épices Indonésiennes, légumes

Chicken cooked with coconut milk, lemongrass, galangal, onion, garlic, ginger, and Indonesian spices, accompanied by seasonal vegetables

Préférez-vous une version végétane ? Nous pouvons remplacer le poulet par du tofu. Également disponible en version aux crevettes

BROCHETTES BALINAISES Sate Lilit **14€** *Balinese Satay*

Ces brochettes de poulet sont préparées avec du poulet haché, agrémenté d'épices balinaises, de citron vert, d'échalotes et de poivre. Un délice exotique à déguster *This satay is made from minced chicken, mixed with Balinese spices, lime, shallots, and pepper.*

Accompanied by our homemade peanut sauce or sauce matah

POULET REMPAH **12€** *Fried Chicken. Ayam Goreng*

Poulet mariné avec des oignons, l'ail, citronnelle, gingembre, galanga et curcuma et puis pané et frit.

Chicken marinated with onions, garlic, lemongrass, ginger, galangal, and turmeric, then breaded and fried

POULET CARAMÉLISÉ **12,5€** *Caramelized Chicken Ayam Kecap*

Poulet mijoté, tendrement caramélisé dans une sauce au kecap manis, relevée d'une touche subtile de sauce huitre et d'épices aromatiques

Tenderly simmered chicken, caramelized in a kecap manis sauce, enhanced with a subtle touch of oyster sauce and aromatic spices

NOUILLES AU POULET / VEGAN **12€** *Chicken Noodles Mie Ayam*

Nouilles fraîches enrobées de notre sauce caramel maison, accompagnées de légumes et de votre choix de poulet caramélisé ou de tofu.

Fresh noodles tossed in our homemade caramelized sauce, served with vegetables and your choice of caramelized chicken or tofu.



DESSERT

Banane Frite Indonésienne / Pisang Goreng
Indonesien Fried banana

5€

Rouleau de crêpes à la noix de coco / Kue dadar gulung
Pancakes filled with sweet coconut filling

3,5€

Banane Caramélisée/ Kolak

Banane plantain délicieusement caramélisée avec du sucre de coco et baignée dans une savoureuse sauce au lait de coco.

Caramelized plantain with coconut sugar and coconut milk

5,9€



NOS BOISSONS



Bière d'Asie Asian Beer 33cl

Bintang Indonésie	5,5€
Tsingtao China	3,9€
Singha Thailand	4,5€
Asahi Japan.	4,5€

Nos Vins Our wine

Rouge Red wine	Verre	Btl
Bordeaux	4,7€	17€
Côte du Rhône	4,7€	17€
Blanc White wine		
Chardonnay	4,5€	16€
Sauvignon	4,5€	16€
Rosé Rose	5€	18€
Côte de Provence		

Thé d'Indonésie Indonesian Tea

Thé Jasmin	2,8€
Thé Vert Djenggot	2,8€
Thé botol	2,5€

Infusions

Ginger	3€
Ginger lemon	3,5€

Boissons Maison

Soda Gembira 7€
Coconut Milk, Coco Pandan, Sparkling Water

Back to the root +Yakult 7€
Carrots Juice, Orange juice, Yakult

Jamu Kunyit Asam 6,5€
Turmeric, Ginger, Tamarin, Lemon, Honey

Jus Mangue 5,5€
Blended Mango

Avocado Milkshake 6,5€
Avocado, Milk, Lime

Ice Lemon Tea 5,5€
Iced Jasmin tea, Lemon

Ice Tea 4,5€
Iced Jasmin tea

Softs

Mineral Water	2€
Sparkling water	2,5€
Coca cola ori/zero	2,5€
Lipton ice tea	2,5€
Tropico	2,5€
Jus ananas	3,8€
Jus Litchi	3,8€

Cafés Coffe

expresso	2€
cafélong	2€
café au lait	3€

Suivez-nous sur Instagram



II EST INTERDIT DE VENDRE DE L'ALCOOL
À DES MINEURS DE MOINS DE 18 ANS

MENU MIDI

Du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

Offre de riz jasmin pour l'achat du plat de spécialité

Formule 14€

Cuisine Minute sauf variante Spécial+

Boissons Cannelles

OU

Bière Tshingtao +1€

Formule 15€

Beignets de légumes + Riz Saute / Nouilles sautées
Vegetable fritters. Sauf special

OU

Rouleaux de printemps veg +
Shrimp spring rolls

POULET COCO CITRONNELLE
Chicken coconut lemongras

POULET REMPAH

Poulet Caramelisé



Suivez-nous sur Instagram

@REMPAH.FR



0173758156