

# À PARTAGER



ASSIETTE DE FROMAGE 10,50€

*Assiette de trois fromages, compotée du moment et noix.*

## ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON AUX  
HERBES 10,50€

*Gravlax de saumon mariné aux herbes et zestes d'orange, crémeux d'asperges blanches d'Alsace tiède, sauce béarnaise aux oeufs de saumon et huile de betterave rouge.*

ŒUF MOLLET FRIT 10,50€

*Œuf mollet frit au parmesan, siphon d'asperges vertes, graines de courge, salade de cerfeuil et ciboulette.*

RAVIOLIS FUNGUI 10,50€

*Raviolis fungui poêlés avec des morilles, sauce au parmesan et huile de truffe, tartare de gambas au basilic et grenade.*

CARPACCIO DE BOEUF 11€

*Carpaccio de boeuf, coulis de kiwi et mangue, radis rose et huile aux zestes de citrons verts et paprika.*





# PLAT SPÉCIALITÉ

RANNA GHOR

AGNEAU KHALA BHUNA 26,50€

*Gigot d'agneau cuisiné avec des oignons rouges, graines de cumin, gousses d'ail, poudre de coriandre, yaourt, curry, curcum et cannelle.*

*Accompagné de Pulao: Riz basmati cuisiné avec des oignons caramélisés, de la cardamome, de la cannelle, des noix de cajou. La cuisson est finie avec du lait de vache.*

*Et d'un pain pita.*

## VIANDES

CORDON BLEU DE VOLAILLE 23€

*Cordon bleu de volaille fermière, spatzle poêlées, jambon de dinde, emmental, bimi et asperges glacés, sauce aux morilles.*

ONGLET DE BOEUF 23€

*Onglet de boeuf mariné avec des épices barbecue et fumé avec des herbes aromatiques puis snacké, pommes de terre grenailles rôties à la graisse de canard, pickles d'oignons rouges, radis noir, yaourt au piment d'Espelette et sauce chimichurri à la mangue.*

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTALE

SPÉCIALITÉ DU CHEF 27,50€

*Entrecôte marinée dans des épices barbecue puis snackée à la poêle avec du piment Jalapeño, des oignons rouges et des tomates. Accompagné de frites de pommes de terre et d'une sauce aux épices barbecue.*



# POISSONS

GAMBERI ROSSI, CAVIALE E

PASTA FRESCA 23,50€

*Linguine poêlées, gambas black tiger snackées, sauce au safran aux tomates cerises, caviar, huile de basilic et copeaux de parmesan.*

MASS BAZI 22,50€

*Filet de daurade mariné avec du curcuma puis cuisiné avec des oignons rouges, curry, feuilles de laurier, tandoori, ail caramélisé et poudre de coriandre.*

*Accompagné de Bat Bazi : riz sauté avec des oignons caramélisés.*

# VÉGÉTARIEN

THALI VÉGÉTARIEN 21€

- *Beghun Bazi : Aubergines marinées avec du yaourt, curcuma, poudre de coriandre puis snackées à l'huile de moutarde.*
- *Aloo Motor : Oeuf dur caramélisé puis cuisiné avec des pommes de terre, petits pois, curry et tandoori.*
- *Dhall : lentilles corail cuisinées avec du curry, cannelle et ail confit.*
- *Accompagné de Bat Bazi : riz sauté avec des oignons caramélisés.*

