



Menu de la semaine du 3 Novembre

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€

JAMUR KRISPY: Beignets de champignons Enoki frits en tempura avec leur sauce acidulée.

PINDANG OYONG : Soupe traditionnelle au poisson, gombo, curcuma, citronnelle et tamarin.

NOS PLATS

SATE TUNA: Brochette de thon grillée marinée au sambal merah, servi avec riz blanc et petits légumes dans leur sauce aux épices balinaises et lait de coco . 14,50€

AYAM GULAI IJO: Curry vert au poulet parfumé au basilic Thai, citronnelle, feuilles de citronnier Kaffir, servi avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

LELAWAR BABI: Recette balinaise de porc haché sauté avec curcuma, galangal, citronnelle, chair de coco, haricots et soja servi avec riz blanc. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

BROWNIE PISANG: Brownie à la banane et beurre de cacahuète napé de sa sauce au chocolat noir.

BUBUR INJIN : Dessert traditionnel au riz noir balinaise cuit 3h avec sucre de palme et herbes aromatiques, servi avec crème de coco maison et mangue.

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.