



Menu de la semaine du 7 Juillet

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€

TAHU TEMPEH : Galettes de tofu et tempeh à la farine de tapioca frites servies avec leur sauce acidulée.

GADO GADO: Salade de légumes croquants servie avec sa sauce à la cacahuète onctueuse.

NOS PLATS

MIE GORENG BABI: Nouilles sautées à la balinaises avec porc haché, petits légumes, épices sambal et sauce Kecap Manis. 14,50€

AYAM GARANG ASEM: Recette de poulet javanaise mijotée dans ses épices jaunes traditionnelle et acidulée au tamarin servie avec riz blanc et petits légumes. 14,50€

TUNA TATAKI LAWAR: Thon à la balinaise façon Tataki servi avec riz blanc, salade balinaise d'haricots verts lawar et sauce à la tomate légèrement relevée. 14,50€

NOS DESSERTS 4,50€

ONGOL ONGOL : Dessert traditionnel à l'ananas et farine de tapioca cuit vapeur façon pâte de fruit enrobé de coco rapé servi avec coulis de fruit rouge.

BUBUR SUM SUM : Dessert traditionnel à la farine de riz parfumé au lait de coco, gelée de pandan, muesli au chocolat et 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* / Kalamansi* / Jasmin pêche blanche*.

* Sorbets.