

MENU DE LA SEMAINE

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT SEUL 14€

ENTRÉES

| GRAVLAX DE SAUMON, COULIS DE PÊCHE, TARTARE DE NECTARINE, CERISES ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES.

| OEUF MIMOSA À L'HUILE DE TRUFFE, MELANGE DE SALADES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE AU SIROP D'ÉRABLE.

PLATS

| ALOO GOSHT : COEUR DE RUMSTECK CUISINÉ AVEC DES POMMES DE TERRE, OIGNONS ROUGES, YAOURT, CURRY, GARAM MASALA, PEAU DE CITRON, CARDAMOME ET RIZ AU BEURRE.

| FILET DE LIEU NOIR EN CUISSON LENTE, VELOUTÉ DE PETITS POIS, PETITS POIS POÊLÉS, SALADE DE COURGETTES AU PARMESAN ET SAUCE CITRON BASILIC.

| HOUMOUS, À L'HUILE DE SÉSAME, BURRATINA, FETA GRILLÉE AVEC DES ZESTES D'ORANGE ET TOMATE ANANAS AU PESTO AU BASILIC.

5€

DESSERT DU JOUR : SALADE DE PASTÈQUE ET MELON ET SORBET FRAISE BASILIC.

6,50€

DESSERT DU JOUR : BRIOCHE PERDUE, SAUCE CARMEL, GLACE VANILLE.

NOS SUGGESTIONS

DU CHEF

FAUX FILET DE BOEUF CHAROLAIS

FAUX-FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE RATTES
RÔTIES AU BEURRE D'ESCARGOT, LÉGUME DE
SAISON ET JUS DE VIANDE AUX GIROLLES.

18,50€

TARTARE DE SAUMON

TARTARE DE SAUMON, ÉCHALOTTE, CORIANDRE,
MANGUE, HUILE D'OLIVE, OIGNONS FRITS, SAUCE SOJA,
FRAISES, MAYONNAISE AU TANDOORI. ACCOMPAGNÉ
D'UN MÉLANGE DE SALADES À L'HUILE DE MOUTARDE.

19€

BIRYANI DE POULET

POULET MARINÉ DANS DU YAOURT ET DES ÉPICES
BIRYANI PUIS CUISINÉ DANS DU RIZ, CARDAMOME,
CANNELLE, GARAM MASALA ET OEUF DUR
CARAMÉLISÉ.

19€