

MENU

Nous vous proposons une cuisine d'Asie du sud-est revisitée autour d'assiettes à partager. Bon appétit !!

KHMER RISOTTO 11€

(Lait)

Riz jasmin cuit avec des feuilles de keffir et citronnelle puis avec du lait de coco et Parmesan

LAP LAO (200GR.) 16€

(Poisson)

Mi-cuit de bœuf, feuilles de keffir, citronnelle, galanga, menthe, poudre de riz grillé, tamarin et sauce Nuoc Mam

SALADE NIKKEI 9€

(Soja)

Edamame et champignons noirs, sauce Ponzu et huile de truffe

POULET CHAR SIU (150GR.) 11€

(Lait)

Blanc de poulet mariné char siu et sa sauce crémeuse

RILLETES AMOK 8€

(Poisson)

Poisson du jour, curcuma, galanga, citronnelle, coco, feuilles de keffir et sauce Nuoc Mam

BEIGNETS ASIATIQUES (X2) 10€

(Poisson et arachide)

Beignets à base de farine de riz et féculé de tapioca, ciboule chinoise, crevettes, sauce aigre-douce et poudre de cacahuètes grillées

MAKIS DE TOFU (X5) 7€

(Soja et poisson)

Makis de tofu grillés, sauce acidulée et œufs de lompe

SUGGESTIONS DU JOUR

Voir ardoise

DESSERT DU JOUR

Voir ardoise

Prix nets

Allergènes précisés entre parenthèses sous chaque plat

SOFTS

COCA, COCA ZÉRO, PERRIER 33CL	4€
SUZE TONIC ZÉRO 25CL	3,5€
GINGER BEER 20CL	3,5€
SAN BENEDETTO 1L	6€

BIÈRE & ESPECIAL

TSING TAO 33CL, Blonde 5° (Chine)	5€
PICHET DE MICHELADA 1L	25€
Jus de tomate assaisonné (sauce aux huîtres, sauce soja, sel & tabasco), citron & bière	
MICHELADA 35CL	8€
Jus de tomate assaisonné (sauce aux huîtres, sauce soja, sel & tabasco), citron & bière	

VINS

BLANC

• <u>VIN BLANC DU MOMENT</u>		
• <u>LUMÀ DOC, 2023, 12,5%</u>	8€	41€
Italie, Sicile (Grillo)		
<i>Un vin équilibré entre minéralité, floralité et une belle acidité</i>		
• <u>NIEPOORT, « Redoma Reserve Branco » 2021, 12%</u>	10€	65€
Portugal, Douro (Rabigato, Còdega, Viosinho, Arinto)		
<i>Un vin avec un volume élégant, une acidité éclatante et des notes florales et toastées. Un millésime 2021 exceptionnel signé Dirk Niepoort</i>		

ROUGE

• <u>VIN ROUGE DU MOMENT</u>		
• <u>BENANTI, « Etna Rosso » DOC 2022, 13,5%</u>	8,5€	55€
Italie, Sicile (Nerello mascalese, cappuccio et mantellano)		
<i>Un vin délicat et distingué ; élégamment fruité avec une légère pointe fumée, l'attaque est suave et l'acidité pleine. Les tanins sont fins et crayeux. Un joli vin</i>		
• <u>RIGLOS, « Gran Tinto » 2014, 14,5%</u>	10€	65€
Argentine, Valle De Uco (Cabernet Sauvignon)		
<i>L'expression typée d'un Cabernet franc : d'éclatantes notes de mûre, de violette et d'épices, on est transportée dans la garrigue et les herbes sauvages. La palette aromatique est bien structurée grâce à des tanins fins. C'est complexe et très précis</i>		

CHAMPAGNE

• <u>HAUTBOIS, Grande réserve 12%</u>	50€
France (Pinot noir et Chardonnay)	
• <u>PERRIER JOUET, Blanc de blancs, 12%</u>	120€
France (Chardonnay)	