

ENTRÉES

ENTRÉES
CRUS ET VAPEURS
SERONT SERVIS
AU RYTHME
ENTRÉES DE LEUR PRÉPARATION.
CRUS AND VAPEURS
WILL BE SERVED
AS THEY ARE READY
FROM THE KITCHEN.

Velouté de maïs, acras épicés Sweet corn velouté, spicy acras		USA	8
Chili "sin" carne Chili "sin" carne		MEXICO	10
Papaye verte râpée, oignon rouge/chilli Shaved green papaya, red onion/chilli	TRÈS ÉPICÉ VERY HOT	PRATHET THAI	8
Crevette "cake", katsuboshi Shrimp cake, dried bonito fish		TAIWAN	12
Pois chiches et lentilles, vinaigrette harira Chickpeas & lentils, harira dressing		LUBNAN	8
Ailerons de volaille, sauce thaï Chicken wings, thai sauce		VIÊT NAM	12

CRUS

Dorade, piment/poivre/gingembre Sea bream, red & green chilli/ginger	12	Maquereau, ponzu/soja/agrumes Mackerel, ponzu/soy/citrus	9
Saumon, oignon rouge/maïs Salmon, red onion/corn	10		

VAPEURS

Ravioli de crevettes épicées 4 pièces Softly spiced shrimp ravioli	12	Wonton porc/chou/gingembre 4 pièces Pork/cabbage/ginger wonton	10
---	----	---	----

PLATS

Thon albacore, sauce satay Albacore tuna, satay sauce		INDONESIA	28
Cabillaud au lait de coco, mangue sucrée/salée Coconut milk cod, mango		PRATHET THAI	24
Curry rouge de gambas Jumbo shrimp red curry	TRÈS ÉPICÉ VERY HOT	PRATHET THAI	22
Suprême de volaille Tandoori Tandoori chicken		INDIA	24
Bœuf et piment vert Beef and green chilli	TRÈS ÉPICÉ VERY HOT	NIHON	28
Épaule d'agneau frottée zahtar, yaourt/coriandre Zahtar shoulder of lamb, yogurt/coriander		AL-MAGRIB	26

BENTO DEJ | 32
LUNCH BENTO
NOTRE SÉLECTION
DAILY DU JOUR
SPECIAL

LÉGUMES ET CÉRÉALES

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES / ADDITIONAL SIDE DISHES

Quinoa croustillant, champignons Crispy quinoa mushrooms	6	Légumes du moment au wok Wok-sautéed seasonal vegetables	8
---	---	---	---

DESSERTS

Pastilla au lait Milk pastilla		AL-MAGRIB	8
Key lime pie		USA	6
Mangue "brûlée", avocat/coriandre 'Burned' mango, avocado/coriander		BRASIL	8
Bounty glacé Iced Bounty		TAHITI	8
Bread & butter pudding		UK	9
Notre gâteau préféré au fromage blanc Our favourite cheesecake		USA	6