

# MENU

## À emporter

- Karaage poulet - sauce katsu - cebette Thai ———— 8€
- Mini bao de boeuf - légumes croquants - coriandre ———— 8€
- ☉ Frites de patate douce aux épices - Mayo shirirasha ———— 5€
- Foccacia aux légumes confits - jambon cru - pesto de tomate ———— 8€

## Entrées

- ☉ **Velouté de courge Butternut** ———— 7€  
noisettes torréfiées et crème mi-monté
- Raviole croustillante de bœuf** ———— 8€  
aromatisée aux herbes fraîches, bouillon de légumes "pot au feu"
- Crudo de saumon mariné aux agrumes** ———— 8€  
condiment à l'orange et salade de fenouil

## Plats

- ☉ **Curry vert de légumes aux saveurs thai** ———— 17€  
riz blanc
- Volaille jaune rôtie, sucs de cuissons** ———— 19€  
citron confit, pomme de terre purée
- Pavé de saumon à la plancha** ———— 19€  
légumes de saison cuits au sautoir, sauce Béarnaise
- Bavette de bœuf 180g** ———— 22€  
sauce chimichurri, frites

## Desserts

- Assiette de fromages** ———— 6€
- Ganache montée au chocolat de Tanzanie 70%** ———— 7€  
caramel au beurre salé et sablé cacao
- Pavlova exotique** ———— 7€  
condiment manque / passion, shizo et citron vert
- Île flottante** ———— 6€  
crème anglaise vanille



# Tea time

Carotte cake ..... 5€



Brioche perdue,  
praliné noisette, ..... 6€  
sauce chocolat



Maxi cookie ..... 6€  
chocolats / cacahuète



Energie balls ..... 5€

Graine de chia, coco  
Kiwi - coulis de mangue ..... 5€

