



# Carte du midi

## Entrées

<b>CEVICHE</b> <i>poisson du jour / lèche del tigre / condiments</i>	20.-
<b>CROQUETTES DE HOMARD</b> <i>encre de seiche / écume de coquillages / pastis</i>	21.-
<b>MALAKOFF</b> <i>mesclun / pickles</i>	19.-
<b>TERRINE DE CAMPAGNE</b> <i>toast / chutney</i>	21.-

## Plats

<b>BOEUF CONFIT</b> <i>pinot noir / carotte confite / topinambour</i>	36.-
<b>FRUITS DE MER</b> <i>tagliatelles / vin blanc / beurre aux herbes et citron</i>	34.-
<b>PORC ASIATIQUE</b> <i>sauce miso / nouilles / légumes</i>	32.-
<b>CURRY VEGETAL</b> <i>curry rouge / légumes/ seitan / riz vapeur</i>	29.-

## Desserts

<b>KALAMANSI</b> <i>mousse cheesecake / crumble</i>	14.-
<b>PAIN PERDU</b> <i>caramel beurre salé / noix</i>	14.-
<b>COCO</b> <i>mangue / combawa / épices</i>	16.-



## Suggestion de la semaine Disponible du 19 au 21 mai

Cassolette de fruits de mer, coco et curry rouge  
14.-

\*\*\*\*

Tajine de volaille, ras al hanout, citron confit, semoule aux herbes  
26.-

Menu complet : 38.-