

Entrées

- ❖ Marbré de foie gras maison au poivre du Vietnam, chutney aux deux mangues 16€
- ❖ Tataki de Truite des Pyrénées, mesclun de salade verte, légumes croquants 9,5€
- ❖ Salade Estivale, pamplemousse, carottes et choux, crevettes vapeur, émincé de volailles, cacahuètes pilées et herbes fraîches asiatiques 8€
- ❖ L'entrée du jour 6,5€

Plats

- ❖ Demi-Magret de Canard IGP du Sud-Ouest mariné au Mirin, Riz blanc et Wok de légumes 19€
- ❖ Bao Burger (*Steak de Bœuf ou Végétal*), mesclun de salade, patatas et mayonnaise maison 16€
- ❖ Salade Estivale, pamplemousse, carottes et choux, crevettes vapeur, émincé de volaille, cacahuètes pilées et herbes fraîches asiatiques 15€
- ❖ Petits farcis végétarien, tomate, courgette et poivron farcis au tofu et champignons, crème de lentilles corail 15€
- ❖ Pavé de Truite des Pyrénées en habit vert, tagliatelles de légumes et blettes juste saisies, sauce Hollandaise au Yuzu 17,5€
- ❖ Sandwich Vietnamien « Banh Mi » : carottes, concombre, coriandre :
Rôti de porc OU Poulet gingembre OU Cœur de canard 8€
- ❖ Plat du jour 13€

Desserts

- ❖ Café ou Bulles – Très gourmand (assortiment de desserts) 9,5€ / 13,5€
- ❖ Fondant au chocolat, cœur coulant, zeste de Combava et crumble de noix de cajou, glace à la vanille 10€
- ❖ Crêpes au beurre de feuille de Pandan, glace au sésame noir 8€
- ❖ Pêche pochée au thé vert, glace au poivre de Sichuan, glaçage à la framboise 9,5€
- ❖ Boule de glace (1/2/3) – Glaces des Alpes – Maître Artisan Glacier 3,5€ / 6€ / 8€
- ❖ Dessert du jour 6,5€

A partager

- ❖ Planche de charcuterie 19€
- ❖ Planche de fromage 19€
- ❖ Planche mixte 26€
- ❖ Côte de bœuf, mesclun de salade, patatas et mayonnaise maison (*selon arrivage*) 56€

Formules déjeuner

- Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour 19,50€
- Entrée /Plat du jour ou Plat/Dessert du jour 16,50€