



MENU

FORMULE LUNCH 3 services 30€ | 2 services 24€ | 1 service 16€ (* +3€)

 **Nem croustillant aux légumes ou poulet** | salade mesclum | sauce aigre douce
Crispy nem with vegetables or chicken | mesclum salad | sweet and sour sauce

 **Gyoza aux lentilles** | kimchi | soja et wasabi
Lentil gyoza | kimchi | soy and wasabi


 **Tempura d'avocat** | shiso | wasabi
Avocado tempura | shiso | wasabi

Salade de bœuf Thaï | quinoa au petits pois | menthe
Thai beef salad | quinoa with peas | mint

Scampis au riz soufflé | mayonnaise au wasabi | feuille de moutarde
Shrimp with puffed rice | wasabi mayonnaise | mustard leaf

Bouchées vapeur de langoustine | caviar rouge | tobiko au wasabi
Langoustine steam bites | red caviar | wasabi tobiko

Tartare de saumon au gingembre | avocat | leche de tigre
Salmon tartare with ginger | avocado | tiger leche

 **Risotto de riz rouge au miso et amandes** | eryngii | safran
Red rice risotto with miso and almonds | eryngia | saffron

Filet mignon de porc | purée d'edamame | shiitake et poivre de Sichuan
Pork tenderloin | edamame puree | shiitake and Sichuan pepper

Magret de canard aux cinq épices | purée de patate douce | pak choï *
Duck breast with five spices | mashed sweet potato | pak choi

Contrefilet de boeuf | pomme de terre aux herbes | pickle de légumes *
Beef sirloin steak | potato with herbs | pickled vegetables

Pêche du jour vapeur au gingembre | poireaux | riz blanc
Steamed catch of the day with ginger | leeks | white rice

Saumon laqué | miel et soja | poireau au nori
Lacquered salmon | honey and soy | nori leek

Crème brûlée | maracuja | mangue
Crepe brulee | passion fruit | mango

Brownie au chocolat | crème anglaise | matcha
Chocolate brownies | custard | matcha

Dessert du jour
Dessert of the day

PURA

 végétarien | vegetarian

Intolérances ou allergies ? Nous sommes là pour vous renseigner.
Intolerances or allergies ? Feel free to ask for information.