



LES PLATS - 13€

Curry du Dragon

comme à Bangkok : curry légèrement relevé de courgettes & aubergines, lait de coco, riz jasmin parfumé, noix de cajou torréfiées

Black Panther

buddha bol tiède d'edamame, tofu 5 parfums, carottes grillées à la marocaine, tranche d'avocat, riz noir interdit, sauce sésame-soja gingembre

Dhal d'Épinards

ragoût de lentilles corail aux 9 épices, épinards, sésame, ail & oignon, servi avec un duo de riz yin + yang & une tranche de citron vert

Mango Massala

curry jaune & doux de mangues, courgettes & ananas avec tomates, poivrons rouges, ail & oignon, sur lit de riz jasmin parfumé



LES DESSERTS – 5€

élaborés par Thomas Médoc, Chef Pâtissier

Riz Riz au Lait


riz arborio longuement mijoté à la vanille, laits de coco & soja, graines de grenade, morceaux de pâte sablée émiettée

Banana Bread

cake moelleux avec bananes caramélisées, garniture d'amandes concassées

Mango Sticky Rice

mélange de riz noir & riz arborio cuits en pudding, dés de mangue & lait de coco



LES DESSERTS DE LA SEMAINE - 6€ (en rotation)

Incroyable Chocolat

ganache de chocolat noir sur base de crumble aux amandes,
nougatine de cacahuète & riz soufflé au caramel

Cheesecake Miroir à la Framboise

cheesecake de noix de cajou & framboises mêlées, coulis miroir à la framboise
sur pâte sablée aux amandes

Cheesecake Matcha

cheesecake de noix de cajou sur pâte sablée aux amandes, matcha & citron

