

Jour



Bouffe

Le déjeuner Denise

Flanc de porc, oeuf poché et riz
8,00\$

Salade repas

Nouilles soba, légumes et
poulet grillé (ou tofu)
10,00\$

**Salade de chou
sésame & miso**

3,00\$

Soupe repas du moment

G-9,00\$ P-5,00\$

Banh mi viande ou tofu

5,50\$

Financier

2,50\$

Biscuit

2,50\$

Carré végétalien

4,50\$

Boissons

Eau pétillante

2,50\$

Aranciata Rossa

3,50\$

Kombucha

Gingembre / Hibiscus
4,00\$

Bières, cidre et Sake

Blonde — 4 / 6

IPA — 4 / 6

Cidre naturel

Pays Basque, 750ml
20,00\$

Awa Yuki

Sake pétillant
16,00\$

Vins rouges

Jakkals Red, 2016
Badenhorst Family Wines
Adi Badenhorst
— Swartland
7 / 33

Inedito 3/3, 2016
Bodegas Lacus
Massimo Pastura
— Rioja
9 / 43

Lemberger, 2016
Weingut Knauß
Andi Knauß
— Württemberg
10 / 50

Vins blancs

Jakkals White, 2017
Badenhorst Family Wines
Adi Badenhorst
— Swartland
7 / 34

Sepp Grüner Veltliner, 2016
Weingut Sepp Moser
— Niederösterreich
10 / 46

Bianco Crestan, 2015
Davide Spillare
— Veneto
10 / 50

Soir



Salade de concombre et wakame
Cucumber and wakame salad
6—

Salade de chou avec gésiers
Cabbage salad with gizzards
9—

Dumpling de taro frit au porc et crevette
Pork and shrimp fried taro dumpling
7—

Aubergines braisées au sake et miso
Miso and sake braised eggplant
7—

Palourdes au cari vert avec pain
Clams in a green curry sauce with bread
16—

Tofu grillé en sauce tomate et poêlée
champignons shimeji
*Grilled tofu in a tomato sauce with sautee
shimeji mushrooms*
15—

Bò lá lô, boeuf grillé en feuilles de bétel
Grilled beef wrapped in betel leaf
19—

Lotte au curcuma et à l'aneth
Turmeric monkfish with dill
18—

Poulet grillé en sauce au vin de riz
Grilled chicken in a rice wine sauce
16—

Udon en sauce aux champignons, king oyster,
parmesan et katsuobushi
*Udon in a mushroom sauce with king oyster,
parmesan and katsuobushi*
13—

Riz jamin
Jamin rice
3—

Tapioca à la feuille de pandan
Pandan leaf tapioca
4—