

Suggestions hors carte

Été 2021

ENTRÉE

SAKU SAI MOO

Raviolis faits maison à la farine de manioc

Cuits à la vapeur et farcis au porc

19.-

PLAT

LAB PED à la façon Red Pepper (Spécialité du Nord-Est)

Salade de magret de canard croustillant, feuilles de menthe fraîche, échalote, jus de citron vert et piment

39.-

SOM TAM NUEA YANG (Spécialité du Nord-Est)

Salade de papaye verte et brochettes de bœuf à la citronnelle grillées

Servi avec du riz gluant

42.-

TARTARE DE THON

Thon rouge coupé au couteau, échalote, gingembre frais, jus de citron vert et coriandre

Servi avec du pain toast grillé

Entrée 29.-

Plat 42.-

DESSERT

ROULEAUX CHOCO & GLACE VANILLE

Chocolat enroulé de sa pâte de blé, frit et boule de glace vanille

15.-

COUPE DE PERLES NOIRES

Thé Macha, perles de tapioca, melon et lait de coco

13.-

BOISSON MAISON

5.50

THÉ GLACÉ À LA CITRONNELLE

THÉ GLACÉ MATCHA

Mélange de thé vert, sucre, glaçon et crème

THÉ GLACÉ CHA YEN

Mélange de thé noir thaï, sucre, glaçon et jus de citron