

Les plats

Wok Végétarien de noodles et légumes Cacahuètes	170	Couscous végétarien	190
Wok de poulet aux noix de cajou “	175	Couscous aux légumes, brochettes de viandes	210
Wok de calamars et noodles 🌶️ “	180	Wok de filet de bœuf, nouilles croustillantes 🌶️ Basilic thaï, poivre vert	220
Dos de saumon Teriyaki mi-cuit Salade fraîche de concombre	180	Cœur de filet de bœuf, sauce moutarde à l’ancienne * Gratin de pommes de terre, haricots verts	250
Tagine de lotte, légumes du souk *	185	La Gazelle qui pleure du bô & zin Emincé de filet de bœuf thaï Sauce tamarin – coco, pommes sautées	250
Agneau confit façon méchoui, jus corsé * Tombée de champignons, purée au beurre ½ sel	185	Le Black Cod caramélisé au miso * Riz Vénéré (Suivant arrivage) 30 minutes de préparation	650

Pain sans gluten 30

Seul ou à Partager

Assortiment de plats asiatiques “ 🌶️	260	Assortiment de plats	350
Wok de poulet, wok de calamars nouilles sautées La gazelle qui pleure, riz au jasmin		La gazelle qui pleure, tagine de lotte Agneau confit, saumon grillé	
avec saumon Teriyaki	330		

* sans gluten

🌶️ épicé

“ coriandre, gingembre