



FORMULE EN 2 TEMPS : 24€

FORMULE EN 3 TEMPS : 32€

FORMULE EN 4 TEMPS : 39€

Tarif valable du lundi au vendredi, sauf le vendredi soir

ENTRÉE

GASPACHO DE MELON

Tataki de poisson, réduction de sauce soja, gressin au sésame noir, huile d'olive vierge et vinaigrette citron-gingembre.

PLAT PRINCIPAL

CREVETTES PERSILLADE

riz, haricot, tomates et crème

*Recette préférée de Coco
lors de son voyage en
thaïlande*

OU



PANANG CURRY CREVETTES

Plat traditionnel thaïlandais, composé d'une pâte de curry rouge, pâte de piment, galanga, ail, lait de coco et sucre de palme. Servi avec un riz thaï parfumé et un chou pak-choï. Ce plat est relevé. 🌶️

FROMAGE

ABONDANCE

Fromage de Savoie au lait cru, à la pâte souple et fondante, offrant des notes fruitées et légèrement noisettées. Servi avec nos pickles.

DESSERT

ABRICOT & YAOURT

Pain de Gênes aux amandes et noisettes, mousse légère au fromage blanc, sabayon et abricots rôtis.

Prix net, service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Origine de la viande: France La majorité des légumes viennent
du Pavé Fermier à Sainghin en Weppes

Plats élaborés sur place à partir de produits bruts.