

BUSINESS LUNCH

Entrée + Plat + Dessert

À partir de 30 €

ENTRÉES

1/2 Roll tartare de poisson du moment

ou

Goma wakamé

ou

Miso soup

&

PLATS

Choisissez votre plat
parmi notre sélection

&

DESSERTS

Dessert de la semaine

ou

Fruits frais du moment

ou

Glace ou sorbet

ou

Dessert à la carte + 6 €

Café + 3 €

VINS

Un verre de vin rouge, rosé ou blanc + 9 €

PLATS

Pavé de saumon pané,
aux graines de sésame,
nouilles aux champignons

30 €

Cuisse de poulet marinée à la citronnelle,
cuite au BBQ, mousseline de pommes de terre
parfumée au curry

30 €

Bo Bun aux crevettes

30 €

Curry vert de légumes,
accompagné de riz blanc thaï vapeur

30 €

Tartare de thon à la mangue, riz vapeur
parfumé à la mangue et au fruit de la passion

33 €

Loup entier au wok de légumes

36 €

Filet de bœuf au wok et au basilic,
riz blanc

36 €

Burger de bœuf Wagyu d'Australie,
sauce satay épicée, frites

38 €



BUSINESS LUNCH

Starter + Main Course + Dessert

From 30 €

STARTERS

1/2 Roll with seasonal fish tartare

or

Goma wakame

or

Miso soup

&

MAIN COURSES

Choose your dish

from our selection

&

DESSERTS

Dessert of the week

or

Fresh seasonal fruits

or

Ice cream or sorbet

or

Dessert « à la carte » menu + 6 €

Coffee + 3 €

WINES

A glass of red wine, rosé or white wine + 9 €

MAIN COURSES

*Salmon steak coated,
with sesame seeds,
mushroom noodles*

30 €

*Lemongrass-marinated chicken thigh,
BBQ-grilled, curry-flavoured
potato mousseline*

30 €

Shrimp Bo Bun

30 €

*Vegetable green curry,
served with steamed Thai jasmine rice*

30 €

*Tuna tartare with
mango and passion fruit
scented steamed rice*

33 €

*Whole sea bass with
wok-fried vegetables*

36 €

*Wok-fried beef tenderloin
with basil, white rice*

36 €

*Australian Wagyu beef burger,
spicy satay sauce, French fries*

38 €

