

NOS FORMULES DU MARDI AU VENDREDI :

Entrée + plat ou plat + dessert - 20€

Entrée + plat + dessert = 26€

La cuisine de notre restaurant
s'inspire des recettes des pays
d'origine de nos cuisinières.

mezzés



SALADE DE LENTILLES BLONDES

À la marocaine, brick croustillante, vinaigrette aux agrumes
(Nehla, Maroc) - 7,00€

WONTONS DE PORC MATURÉ

Dans son bouillon et légumes sautés (Orane, Île Maurice) - 8,00€

PLATS



MAFÉ DE LÉGUMES D'AUTOMNE

(Doliane, Congo Brazzaville) - 15,00€

CARI DE POISSON ET CREVETTES

Au lait de coco et combawa, condiments au citron confit,
poisson selon arrivage (Orane, île Maurice) - 17,00€

DESSERTS

POLENTA SUCRÉE AU LAIT DE COCO*

Caramel, coulis aux fruits de la passion
(Orane, île Maurice) - 7,00€



BRIOUAT AUX NOIX ET MIEL

Roulé croustillant aux marrons, noix, noisettes et amandes
accompagné de fruits confits à la cannelle (Nehla, Maroc) - 7,00€

Nos plats peuvent contenir du lactose, du gluten, des arachides, du soja et fruits à coque. En cas d'allergie ou intolérance, merci de bien vouloir le préciser à notre personnel

 = Végétarien , * Option vegan possible sur demande.

Toutes nos viandes sont d'origine France

Porc de chez Bouche, légumes de Chez Martine, Micro Pousses, poisson de chez O'Matelot