



### Carte Automne 2019

**Menu carte 30€** (1 entrée + 1 plat + 1 dessert, au choix dans toute la carte)

\* supplément 3 €

#### Les Entrées

L'entrée Melting (voir encadré Menus Melting ci-contre)	7.5
Moussaka de chèvre chaud, petite salade aux pignons de pins	8.5
Crevettes en velouté de patates douces	8.5
Risotto crémeux au Parmesan, petits légumes et chorizo	8.5
Nems de poulet aux champignons parfumés	8.5
Boulettes d'agneau aux épices douces sur houmous	8.5
Tartare de thon au citron vert et galanga, quinoa et sésame	8.5
Petit burger brioché au foie gras et magret de canard fumé	8.5
* Noix de Saint Jacques, bouillon thaï au lait de coco	11.5
* Saumon fumé, sauce gravlax et toasts de pain suédois	11.5
* Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché, confiture d'oignons rouges	11.5

#### Les Plats

Le plat Melting (voir encadré Menus Melting ci-contre)	13
Légumes sautés façon wok, sauce satay (arachides), riz basmati	14
Émincé de poulet à l'indienne, épices douces, riz basmati	15
Tartare de boeuf méditerranéen, frites et salade	15
Filets de rougets au lait de coco et citronnelle, nouilles et légumes	16
Noisettes de veau au Gorgonzola, tagliolini neri	16
Effilochée de raie, beurre d'agrumes, purée de patates douces	16
Mijoté de boeuf thaï, riz basmati	16
* Thon mi-cuit sauce satay (arachides), nouilles et légumes	18.5
* Souris d'agneau confite au miel et épices, façon tajine	18.5
* Gambas décortiquées à l'ail sur risotto crémeux au Parmesan	18.5

#### Les Desserts

Brioche perdue, pommes caramélisées, glace lait d'amandes	8
Gratin d'ananas poêlé au rhum, crème lait de coco	8
Cheesecake sur coulis de mûres	8
Fondant au chocolat, crème anglaise safranée	8
Tiramisu à l'italienne	8
Crème brûlée au Turrón de Jijona	8
Nems de bananes plantain, sauces chocolat et exotique	8
Assortiment de glaces ou sorbets	8
3 fromages et salade aux noix	8
Café gourmand (expresso, déca, thé Ceylan)	8