

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)
20 euro (entrée/plat ou plat/dessert) ou
25 Euro (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- *Melon de Limoux au rancio*
2000 Château de Nouvelles
(Fitou) et jambon de Quillan
- *Assiette de charcuterie de la*
haute vallée de l'Aude
- *Tartare de saumon d'Ecosse*
(label rouge)

Plats du jour au choix

- *Saint jacques émulsion coco*
citron vert, risotto au
gingembre
- *Cassoulet Chaumiere au confit*
de canard
- *Suprême de pintade, sur creme*
de chorizo, légumes épicés

Dessert ou Fromages au choix

- *Duo de fromages*
- *Crêpes flambées au Grand*
Marnier
- *Salade de fruits maison*
- *Moelleux au chocolat noir*
 - *Baba au rhum*
 - *Tarte aux poires*
- *Ferni, flan à la farine de maïs,*
noix, pistache, cardamome,
safran, fraises
- *Boules de creme glacée*
chocolat/vanille sur jabeli

Menu Vietnamien

20 euros (entrée/plat ou plat/dessert)
ou 25 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- *Salade poulet sauce nuoc mam*
- *Nems au porc et à la patate*
douce
- *Soupe de chair de crabe,*
gambas & nouilles udon

Plats du jour

- *Porc au caramel cuit dans l'eau*
de coco & riz
- *Bo kho, bœuf traditionnel de*
Saigon aux épices (badiane,
citronnelle, cannelle), riz
- *Pates de riz au porc et gambas*
hachés, herbes fraîches
- *Bœuf sauté aux poivrons et*
oignons, riz

Dessert

- *Gâteau Cassava à la noix de*
coco et manioc
- *Gâteau Banane*
- *Banh Da Lon, Gateau à la*
farine de riz et coco

Les deux menus peuvent être mélangé à votre guise / both menu can be mixed