

G O A

- M E N U 2 9 € -

PLAT & DESSERT
CAFÉ & INFUSION

VOYAGE DES SAVEURS...



- POULET COCO MIJOTÉ AVEC CORIANDRE RIZ INDIEN ET LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ
OU
TAJINE DE POULET MIJOTÉ AVEC CITRON CONFIT & OLIVE LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ
ET POMMES DE TERRE OU SEMOULE.
OU
POULET BASQUAISE AVEC LAMELLES DE JAMBON IBÉRIQUE, UN SOUPÇON DE PIMENT
D'ESPELETTE MIJOTÉ DANS UNE SAUCE TOMATE FRAÎCHE RIZ ET LÉGUMES FRAIS DU
MARCHÉ
OU
CABILLAUD À LA VAPEUR UN SOUPÇON DE CITRON AVEC LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ
ET QUINOA
OU
TAJINE DE KEFTA BŒUF ET ŒUF MIJOTÉ DANS LA SAUCE TOMATE FRAÎCHE AVEC
LÉGUMES DU MARCHÉ ET POMMES DE TERRE
OU
OU
RAVILOIS DE PÂTES FRAÎCHES À LA DAUBE ET TRUFFE AVEC SES LEGUMES DU MARCHÉ
+5 €

PLAT VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN

- « GOANESH » MIJOTÉ DE LAIT DE COCO ET CURRY AVEC LÉGUMES DU MARCHÉ, PATATE
DOUCE ET POMMES DE TERRE
OU
RAVIOLES DE PÂTES FRAÎCHES AU FROMAGE AVEC LEGUMES DU MARCHÉ
OU
TAJINE DE KEFTA VÉGÉTARIENNE AVEC ŒUFS SEULEMENT, MIJOTÉS DANS LA SAUCE
TOMATE AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ



ENVIE DE DOUCEURS...

- Viennois chocolaté et et biscuit croquant au sésame et chantilly
Ou
Brownie choco caramel amandes sauce anglaise à part
Ou
Mystère de Goa, coeur au chocolat noir et lait avec biscuit croustillant
et coeur beurre de cacahuète

appelez-nous au 06 61 18 59 38