
LUNCH 29€

11/03 > 13/03 & 18/03 > 20/03

Asperge à la fla-mangue
Asperges blanches, condiment à la mangue
Crumble d'oeuf et scampis

Asparagus «à la fla-mangue»
White asparagus with mango relish
Egg crumble and scampi

Ou/Or

Vitello tonato
Mayonnaise aux épices cajun
Pépites de thon marinées au citron vert
Radicchio et basilic

Vitello tonnato
Cajun-spiced mayonnaise
Lime-marinated tuna nuggets
Radicchio and basil

Filet de lieu jaune flambé au shaoxing
Spaghettis de courgettes sauté au wok
Riz frit

Flamed pollack fillet with Shaoxing wine
Zucchini spaghetti stir-fried in a wok
Fried rice

Ou/Or

Magret de canard et son nem croustillant aux vermicelles
Patates douces au gingembre et chimichurri

Duck breast with crispy vermicelli spring roll
Sweet potatoes with ginger and chimichurri