
LUNCH 29€

25/02 > 27/02 & 04/03 > 06/03

Saumon fumé de René tranché généreusement

Quinoa rouge aux herbes et citron vert

Crème de carotte au coco

Jeunes pousses d'épinard et basilic thaï

René's generously sliced smoked salmon

Red quinoa with herbs and lime

Coconut carrot cream

Baby spinach and Thai basil

Ou/Or

Pinsa croustillante au bœuf thaï

Bœuf mariné aux saveurs relevées

Sucrine croquante

Citronnelle fraîche

Pointe de piment

Mayonnaise onctueuse au basilic thaï

Crispy Thai beef pinsa

Spicy marinated beef

Crispy romaine lettuce

Fresh lemongrass

A touch of chili

Creamy Thai basil mayonnaise

Filet de poisson selon arrivage

Cuisson nacrée

Condiment XO puissant et légèrement iodé

Concassé de tomate au galanga

Jus court monté minute

Fish fillet (subject to availability)

Pearly cooked

Strong and slightly briny XO seasoning

Crushed tomatoes with galangal

Short, quick-release jus

Ou/Or

Blanc de volaille laqué façon Bulgogi

Laqué brillant

Artichaut fondant

Purée maison bien beurrée

Réduction parfumée inspirée du Tom Kha Khai

Bulgogi-style glazed chicken breast

Glossy glaze

Tender artichoke

Buttery homemade mashed potatoes

Fragrant reduction inspired by Tom Kha Khai