

V I O L E T T E

IDÉE DU JOUR / À MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI	14
MENU ENFANT : STEAK H.É. FRITES + 1 BOULE DE GLACE + SIROP	10
tout d'abord	
CAROTTES PRESSÉES MINUTE, GINGEMBRE OU PAS	5,5
PARIS BAMAKO : GINGEMBRE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE	6
PARADIS ROUGE : PASTÈQUE, FRAMBOISE	6
THÉ VERT GLACÉ BIO À LA MENTHE	5
d'abord	
COEUR DE SUCRINE, TOMATE ANANAS, HUILE D'OLIVE, CITRON	9
TZATZIKI : CONCOMBRE, ANETH, MENTHE FRAÎCHE ET PAIN TOASTÉ	10
GASPACHO ET SES CONDIMENTS, CRÈME AU PESTO	10
MELON, CHÈVRE, TOMATES, HUILE D'OLIVE, BASILIC	14
DAME DE SHANGAÏ, FIDÈLE À SA RÉPUTATION	14
SALADE DE BŒUF THAÏ (DE GUÊPE)	14
VÉRITABLE BURRATA, TOMATES ANCIENNES, PAS FORCÉMENT VIEILLES	15
puis	
AUBERGINES CONFITES, CÉRÉALES BIO, GRENADES, TZATZIKI	17
POULET AU CAMEL, RIZ À LA CITRONNELLE	19
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS, RIZ THAÏ ET SALADE EXOTIQUE	20
TARTARE DE BŒUF AU SATÉ, FRITES MAISON	20
CABILLAUD RÔTI, PURÉE DE PDT AUX OLIVES, SAUCE VIERGE	21
DAURADE ROYALE, AUBERGINES CONFITES, SAUCE CACAHUËTES	21
GROSSES CREVETTES D'ARGENTINE, CURRY ROUGE, LÉGUMES, RIZ THAÏ	22
et	
PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO, ANANAS RÔTI	9
COMPOTÉE DE FRAISES RHUBARBE, GLACE YAOURT BULGARE	9
SOUPE DE MANGUE ET COCO	9
CHÈVRE FRAIS MARINÉ AUX HERBES, SALADE, PAIN TOASTÉ	9
GATEAU CHOCO, CRÈME ÉPAISSE	9
CHEESECAKE, GLACE FRAMBOISE	10
FONTAINEBLEAU FRAMBOISE	10
GLACES ET SORBETS : VANILLE, CHOCOLAT, YAOURT BULGARE, ROSE, LYTCHEE, CITRON VERT, MANGUE, FRAMBOISE, PÊCHE DE VIGNE	9
SUPP GARNITURES : FRITES, RIZ, PURÉE 3,5 / AUBERGINES CONFITES ,LÉGUMES	4
ORIGINE DE NOS VIANDES : FRANCE ET UE PRIX NETS /ÉTÉ 2020	

