

LES ARCHIVES

Tous nos plats servis en direct nécessitent un temps de préparation de 20 minutes.

FORMULE DU MIDI (disponible du lundi au vendredi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 24€

SUGGESTION DU JOUR

TATAKI DE BŒUF MARINÉ

Huile de sésame, salade de soja, coriandre, menthe

Ou

CREVETTES ACIDULÉES

Vermicelles, herbes fraîches

FILET MIGNON DE COCHON

Légumes sautés thai

Ou

TOM KHA KAI* DE POISSON

Riz vénéré

Ou

RISOTTO DE LANGUES D'OISEAUX ✓

Champignons

DESSERT FAÇON BOURDALOUE ET CRÈME GLACÉE À L'ORGEAT ✓

Ou

LÉGÈRETÉ DE CHEESECAKE À L'ANANAS CITRONNÉ ✓

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

VIN ROUGE

AOP Saumur-Champigny, "Le Blason de Parnay" Domaine Vincenot et Fils (BIO) 6,50€

AOP Chinon, "Cuvée Prestige", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

Médoc, Château Chantelys 7€

VDF Vallée du Rhône, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio (BIO) 7,50€

VIN BLANC

AOP Chinon, "Cuvée Blanche", Domaine Charles Pain (BIO) 6,50€

AOP Val de Loire, "Sauvignon Fié Gris" Domaine Ampelidae (BIO, Vegan) 6,50€

AOP Côte de Gascogne, "L'Été Gascon" Domaine de Pellehaut 6,50€

VDF Vallée du Rhône, "Les Amandiers" Stéphane Usseglio 7,50€

VIN ROSÉ

AOP Côte de Provence, "L'Instant K" Domaine Kennel (BIO) 6,50€

**Tom kha kai : Soupe à base de lait de coco et de galanga, typique des cuisines thaïlandaise et laotienne.*