

## Menu Combava

### Miso

(poatge japonais aux algues, tofu et oignon vert)

\*\*\*

Salade de papaye verte aux noix de St-Jacques poêlées

\*\*\*

### Ayam Goreng

(poulet croustillant malaisien au curcuma, citronnelle et galanga )

ou

Larmes de Tigre wagyu australien 🍴 (+15€)

\*\*\*

Dame blanche au combava

(jus de chocolat chaud infusé aux feuilles de combava)

**50€/pers, menu par table**

dernière commande à 13h et 21h.

## Entrées

|                                                                                                                                                   |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gyoza maison au porc et chou chinois, sauce soja piquante (chine) 🍴<br>(façon Sichuan, huile de piment, sucre brun, sésames)                      | 17 |
| Salade de légumes croquants au saumon grillé (vietnam)<br>(carotte, ramonas, menthe, cacahuète, vinaigrette maison)                               | 18 |
| Salade de papaye verte aux noix de St-Jacques poêlées (thai)<br>(tomates, haricots verts, citron vert, ail, piment, cacahuète, crevettes séchées) | 19 |
| Bao bun au lard confit et crudités (chine)<br>(pain vapeur, lard mijoté pendant 3h, concombre, salade, sauce Doubanjiang)                         | 17 |
| Rouleaux de printemps au wagyu australien (du chef)<br>(rouleaux frits, hachis de wagyu, pousses de soja, gingembre, oignons rouges)              | 19 |

Allergies : adressez-vous au personnel :-)

## Plats

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Poulet général Tao (chine)<br>(poulet caramélisé croustillant, vinaigre noir, ail, gingembre)              | 23 |
| Gambas à la Sri lankaise 🍴<br>(gambas poêlées, curry sri lankais, lait de coco, tomate, cannelle)          | 24 |
| Laksa lemak (soupe de vermicelles au curry malaisien) 🍴<br>(crevtes, tofu, boulettes de poisson, légumes)  | 25 |
| Bœuf kare kare (philippines)<br>(jarret de bœuf mijoté, aubergine, haricots verts, cacahuète)              | 25 |
| Larmes de Tigres wagyu australien 🍴 (thai)<br>(lamelles de bœuf mariné mi-cuit, sauce piquante, concombre) | 45 |

## Desserts

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Beignets de banane au caramel et glace vanille  | 10 |
| Sorbet artisanal : citron vert ou fraise menthe | 9  |
| Crème brûlée à la vanille                       | 9  |
| Dessert du menu                                 | 9  |

## Boissons chaudes

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Café / déca                                        | 4   |
| Cappuccino                                         | 4.5 |
| Thé jasmin                                         | 6   |
| Thé Bangkok ( citronnelle coco gingembre vanille ) | 6   |
| Jardin tropical ( infusion aux fruits et plantes ) | 6   |

## Boissons

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Coca / Fanta / Ice tea / Eau | 3.5 |
| Jupiler / Jus d'orange       | 4   |
| eau 1/2 L                    | 4   |
| Singha (bière thai)          | 6   |
| Kirin (bière japonaise)      | 6   |
| Tonic Fever Tree             | 4   |

Chers clients;

Pour le bien-être du personnel, le restaurant ferme ses portes à 15h30 et 23h30, merci de votre compréhension.

## Digestifs ( 5cl )

### Whiskys

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Nikka from the barrel Japon               | 12 |
| Yoichi 10 ans Japon                       | 25 |
| Hibiki Suntory                            | 18 |
| Miyagikyo / Yoichi                        | 14 |
| Armorik Bretagne France                   | 14 |
| The Italian Malt Whisky edition Marsala   | 14 |
| Kavalan King Car                          | 14 |
| Macallan 12 ans sherry cask               | 18 |
| Belgian Owl 3 ans                         | 14 |
| Glenlossie 20 ans édition Whisky Live Spa | 14 |

### Rhums

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Naga Java Indonésie     | 12 |
| Havana Club 7 ans       | 9  |
| Millonario 10 ans Pérou | 12 |
| Amrut Two Indies Indes  | 12 |
| Dictador 20 ans         | 14 |

### Cognacs

|                   |    |
|-------------------|----|
| François Voyer VS | 10 |
| François Voyer XO | 18 |

### Armagnacs

|                 |    |
|-----------------|----|
| Marie Duffau XO | 12 |
|-----------------|----|

### Calvados

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Château du Breuil        | 10 |
| Château du Breuil 15 ans | 14 |

### Sakés

|                |    |
|----------------|----|
| Yingbin Maotai | 10 |
| Maotai         | 35 |

|                   |   |
|-------------------|---|
| Amaretto          | 7 |
| Cointreau         | 7 |
| Baileys           | 7 |
| Lemoncello        | 7 |
| Liqueur de Litchi | 7 |
| Poire William     | 8 |

## Apéritifs

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Apéritif maison (Gin Birdie, tonic, fleur de sureau, gingembre) | 14 |
| Champagne Jean Valentin                                         | 10 |
| Prosecco                                                        | 7  |
| Spritz                                                          | 10 |
| Porto / Pineau des Charentes                                    | 7  |
| Porto 20 ans                                                    | 10 |
| Martini                                                         | 7  |
| Campari / Ricard / Pisang                                       | 8  |
| Sauternes Carmes de Rieussec 2017                               | 12 |
| Bière thai Singha                                               | 6  |
| Bière japonaise Kirin                                           | 6  |
| Smash                                                           | 6  |
| <b>Gin tonic</b> Birdie edition exclusive Combava               | 12 |
| Copperhead                                                      | 12 |
| Liégin Liège                                                    | 12 |
| Kinobi Kyoto Japon                                              | 14 |
| Gin Saigon Vietnam                                              | 14 |
| <b>Whisky</b> Nikka from barrel Japon                           | 12 |
| JB / Johnny Walker ( coca + 1€ )                                | 8  |
| <b>Single malt</b> Belgian Owl 3 ans                            | 14 |
| Nikka Yochi / Miyagikyo Japon                                   | 14 |
| King Car Taiwan                                                 | 14 |
| The Italian Malt Whisky (edition Marsala)                       | 14 |
| Glenlossie 1997                                                 | 14 |
| Armorik (Bretagne France)                                       | 14 |
| <b>Rhum</b> Naga Indonésie                                      | 12 |
| Millonario 10 ans Pérou                                         | 12 |
| Amrut Two Indies Indes                                          | 12 |
| Havana Club 7 ans Cuba ( coca + 1€ )                            | 9  |
| Jus de dégustation A.Milliat 20cl Mangue ou Tomate              | 7  |
| Vins au verre : Pays d'Hérault / Côtes de Thongue               | 6  |