

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

Allergies : adressez-vous au personnel :-)

## Plats

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