


# Brunch

From 10:30 - 14:30, Friday - Sunday





## small

-  **Kaya Toast and Onsen Egg** 10  
Grilled gluten-free bread with coconut spread, an onsen egg with tamari and white pepper.
-  **Rujak Mangga** 12  
Young mango and puffed tofu with a sweet and spicy tamarind dip.
-  **Smoothie Bowl** 14  
Seasonal fruit smoothie, gluten-free granola, candied coconut, topped with fresh fruit.

## satays

- Satay Daging** 13  
Turmeric and lemongrass marinated beef.
- Satay Ayam** 12  
Sweet tamari marinated chicken thigh.
- Satay Lilit** 15  
Spiced fish cake on lemongrass stalk.
-  **Satay Tempeh** 13  
Pressed fermented soybeans.

## desserts

-  **Pandan Crème Brûlée** 10  
Crème brûlée made from coconut cream, pandan
-  **Pisang Goreng** 10  
Fried banana with cinnamon spice, palm caramel

## poached eggs

- Rendang Eggs Benedict** 26  
Two poached eggs on potato patty with beef rendang, galangal cream, toasted coconut.
- Kari Eggs Benedict** 25  
Two poached eggs on potato patty with shredded chicken, Malaysian curry, fried shallots.
-  **Chilli Sambal Eggs Florentine** 24  
Two poached eggs, baby spinach on potato patty with chilli-garlic and ginger sambal, melinjo chips.

## mains

-  **Nasi Lemak** 23  
Malaysian speciality of coconut rice, fried anchovies and peanuts, fresh cucumber slices, and sambal tumis. *Choice of Malaysian fried chicken, beef rendang or jackfruit rendang.*
-  **Bali Buddha Bowl** 18  
Red rice, cabbage, marinated tofu, tempeh chips, sesame vinaigrette and peanut dressing.
- Chilli-Maple Ayam Goreng** 26  
Deep-fried chicken thigh with chilli-maple syrup on a fried potato patty.
-  **Pulau Pain Perdu** 22  
Gluten-free french toast with caramelized bananas, coconut chantilly, gingered berries.

## Bottomless Mimosas \$28

Natural sparkling wine with orange juice. Limit 90 minutes.

 Vegetarian

 Vegan




 Option

# Le Brunch


10:30 - 14:30, vendredi - dimanche





## petit

-  **Kaya toast et oeuf d'onsen** 10  
Pain grillé sans gluten avec tartina de noix de coco, oeuf onsen au tamari et poivre blanc.
-  **Rujak mangga** 12  
Jeune mangue et tofu soufflé avec une vinaigrette au tamarin sucré et épicé.
-  **Bol de smoothie** 14  
Smoothie aux fruits de saison, granola sans gluten, noix de coco pralinée, garni de fruits frais.


## satays

- Satay daging** 13  
Boeuf mariné au curcuma et à la citronnelle.
- Satay ayam** 12  
Cuisse de poulet marinée au tamari doux.
- Satay lilit** 15  
Gâteau de poisson épicé sur tige de citronnelle.
-  **Satay tempeh** 13  
Fèves de soya fermentées pressées.

## desserts

-  **Pandan crème brûlée** 10  
Crème brûlée à la noix de coco, pandan.
-  **Pisang goreng** 10  
Banane frite à la cannelle et au caramel de palme.

## œufs pochés

- Rendang œufs bédiclines** 26  
Deux œufs pochés sur une galette de pommes de terre avec du boeuf rendang, et crème galangal.
- Kari œufs bédiclines** 25  
Deux œufs pochés sur une galette de pommes de terre avec poulet effiloché, kari malaisien.
-  **Hainan sambal œufs florentins** 24  
Deux œufs pochés, jeunes pousses d'épinards sur galette de pommes de terre avec sambal piment, ail et gingembre, croustilles de melinjo.

## principal

-  **Nasi lemak** 23  
Spécialité malaisienne de riz à la noix de coco, anchois frits et arachides, avec sambal tumis. *Choix de poulet frit malaisien, boeuf rendang ou jacquier rendang.*
-  **Bali buddha bol** 18  
Riz rouge, chou, tofu mariné, croustilles de tempeh, vinaigrette sésame et trempette aux arachides.
- Ayam goreng à l'érable pimenté** 26  
Cuisse de poulet frite avec sirop d'érable pimenté sur une galette de pommes de terre frite.
-  **Pulau pain perdu** 22  
Pain perdu sans gluten avec bananes caramélisées, crème fouettée à la noix de coco, baies au gingembre.

## Mimosas à volonté \$28

Vin mousseux et jus d'orange. Limite de 90 minutes.

 Végétarien  Végane  Option