

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.	
☛ 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. <i>Choice of Malaysian fried chicken, beef rendang or jackfruit rendang.</i>	
☛ Bali Buddha Bowl	18
Red rice, cabbage, marinated tofu, tempeh chips, sesame vinagrette 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 tartinade à la noix de coco, œuf onsen au tamari et poivre blanc.	
☛ Rujak mangga	12
Jeune mangue et tofu soufflé avec une vinaigrette au tamarin sucrée et épicee.	

satays

☛ Satay daging	13
Boeuf mariné au curcuma et à la citronnelle.	
☛ Satay ayam	12
Cuisse de poulet marinée au tamari doux.	

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 bénédictines	26
Deux œufs pochés sur une galette de pommes de terre avec du bœuf rendang, et crème galangal.	
☛ Kari œufs bénédictines	25
Deux œufs pochés sur une galette de pommes de terre avec poulet effiloché, cari malaisien.	

principal

☛ Nasi lemak	23
Spécialité malaisienne de riz à la noix de coco, anchois frits et arachides, avec sambal tumis. <i>Choix de poulet frit malaisien, bœuf rendang ou jacquier rendang.</i>	
☛ 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