

Le Brunch

10:30 - 15:00, fins de semaine



petit

Kaya toast et œuf d'onsen 10

Pain grillé sans gluten avec tartinaide à la noix de coco, œuf onsen au tamari et poivre blanc.

★ Tempeh Mendoan 12

"Street food" tempeh frit et mou avec sambal

Bol de smoothie 14

Smoothie aux fruits de saison, granola sans gluten, noix de coco pralinée, garni de fruits frais.

satays

Satay daging 17

Bœuf mariné au curcuma et à la citronnelle.

Satay ayam 14

Cuisse de poulet marinée au tamari doux.

Satay lilit 15

Gâteau de poisson épicé sur tige de citronnelle.

Satay tempeh 15

Soja fermenté pressé.

★ Satay Jamur 14

Champignons marinés.

desserts

Pandan crème brûlée 10

Crème brûlée à la noix de coco, pandan.

★ Granita kelapa 8

Glacée de noix de coco et zeste de citron vert.

œufs pochés

○ Rendang œufs bédictiones 26

Deux œufs pochés ou tofu sur une galette de patates avec du bœuf rendang, et crème galangal.

○ Kari œufs bédictiones 25

Deux œufs pochés ou tofu sur une galette de patates avec poulet effiloché, cari malaisien.

○ Hainan sambal œufs florentins 24

Deux œufs pochés ou tofu, jeunes pousses d'épinards sur une galette de patates 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, bœuf rendang ou jacquier rendang.

★ Laksa aux fruits de mer 24

Soupe de nouilles à la noix de coco riche, crémeuse et aromatique, avec moules, pétoncles, calamars, crevettes et beignets de tofu.

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.

★ Nouveau

 Végane

○ Option végétane

Brunch

From 10:30 - 15:00, weekends



small

Kaya Toast and Onsen Egg 10

Grilled gluten-free bread with coconut spread, an onsen egg with tamari and white pepper.

★ 🌿 Tempeh Mendoan 12

Street food style fried soft tempeh with sambal

🌿 Smoothie Bowl 14

Seasonal fruit smoothie, gluten-free granola, candied coconut, topped with fresh fruit.

satays

Satay Daging 17

Turmeric and lemongrass marinated beef.

Satay Ayam 14

Sweet tamari marinated chicken thigh.

Satay Lilit 15

Spiced fish cake on lemongrass stalk.

🌿 Satay Tempeh 15

Pressed fermented soybeans.

★ 🌿 Satay Jamur 14

Marinated king oyster mushrooms.

desserts

Pandan Crème Brûlée 10

Crème brûlée made from coconut cream, pandan.

★ 🌿 Kelapa Granita 8

Coconut and kaffir leaf sorbet with lemon zest.

poached eggs

○ Rendang Eggs Benedict 26

Two poached eggs or tofu on potato patty with beef rendang, galangal cream, toasted coconut.

○ Kari Eggs Benedict 25

Two poached eggs or tofu on potato patty with shredded chicken, Malaysian curry, fried shallots.

○ Chilli Sambal Eggs Florentine 24

Two poached eggs or tofu on potato patty with baby spinach, chilli-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.*

★ Curry Seafood Laksa 24

Rich, creamy aromatic coconut noodle soup with mussels, scallops, calamari, prawns and puffed tofu.

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.

★ New

🌿 Vegan

○ Vegan Option