

# 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


# Le Brunch


10:30 - 15:00, fins de semaine



## petit

**Kaya toast et œuf d'onsen** 10  
Pain grillé sans gluten avec tartinaade 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  
Gâteau de poisson épicé sur tige de citronnelle.

★  **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 bénédicines** 26  
Deux œufs pochés ou tofu sur une galette de patates avec du bœuf rendang, et crème galangal.

○ **Kari œufs bénédicines** 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 végane