

LA CAMBUSE

Carte Millésime Bio 2020



Cuisine inspirée de la Thaïlande, faite camion
à base de produits bio, locaux et frais.

*Thai-inspired cuisine, made truck
with organic, local and fresh products.*

- Beignet de poisson Thaï, citronnelle, combava, nyoc mam, salade de choux, oignons rouges, carottes, sauce sésame, citron vert - riz Thaï. 12€
 - *Thai fish fritters, lemongrass, combava, nuoc mam, coleslaw, red onions, carrots, sesame and lime sauce – Thai rice. 12€*

- Bol de soupe lentilles corail, lait de coco, cumin, curcuma – coriandre, citron vert. 7€
 - *Bowl of coral lentil soup, coconut milk, cumin, turmeric – coriander, lime. 7€*

- Curry Thaï maison (pâte de curry faite par nos soins) au poulet, gingembre et basilic Thaï – riz Thaï. 12€
 - *Homemade Thai curry (curry paste made by us) with chicken, ginger and Thai basil- Thai rice. 12€*

- Curry Thaï maison (pâte de curry faite par nos soins) aux légumes et tofu, gingembre, basilic Thaï- riz Thaï. 12€
 - *Homemade Thai curry (curry paste made by us) with vegetables and tofu, ginger, Thai basil- Thai rice. 12€*

- Les desserts et goûters: 4€
 - Desserts and snacks: 4€

- Tapioca, lait de coco, fruit de la passion. - *Tapioca, coconut milk, passion fruit.*
 - Moelleux chocolat, amandes. - *Soft chocolate cake, almonds.*
 - Tiramisu à la fève Tonka. - *Tonka bean tiramisu.*
 - Gaufres à la farine de sarrasin(chocolat, framboises, sucre,...)
 - *Buckwheat four waffles (chocolate , raspberries, sugar,...)*

Boissons - Drinks :

Thés divers et infusions, café, jus de fruits (pomme- carotte- raisin), cola bio, eau plate, eau gazeuse.

Various teas and infusions, coffee, fruit juice (apple- carrot- grape), organic cola, still water, sparkling water.

