

## A partager ou pas

### **Ceviche de marlin**

Condiment lait de coco, coriandre, basilic

*Marlin Ceviche, Coconut milk with coriander and basil*

12€

### **Tataki de thon mariné au soja**

Compotée de papaye verte, coulis d'oignon rouge

*Soy marinated tuna tataki, Green papaya compote, red onion coulis*

10€

### **Bonbons croustillants de poitrine de cochon local**

Marinés et cuits en 12h, accompagnés d'un ketchup bonda manjak maison

*Crispy pork belly, Marinated and cooked for 12 hours, served with homemade bonda manjak ketchup*

12€/5p.

### **Féroce d'avocat**

Légèrement relevé

*Avocado « féroce », slightly spiced*

8€

### **Rillette de thon frais**

Piment végétarien, oignon péyi, persil

*Fresh tuna rilette, vegetarian pepper, peyi onion, parsley*

8€

### **Accras de morue**

Sauce chien ou bondamanjak

*Cod accras, local sauce, or bonda manjak*

8€/8p.

### **Mini bokits maison**

Viande de bœuf confite & sauce pimentée

*Homemade mini bokits, beef confit & chilli sauce*

10€/3p.

Tous nos prix sont nets T.T.C. Service compris