

MENUS des soirées JAVA

(Jusqu'au 29 mars)

26/01 : Burritos / Mexique

Tortilla, mijoté de haricots rouge, sauce tomate, laitue, maïs, cheddar accompagné d'une crème aigre au jalapeno, d'un guacamole de brocolis et d'une salade de mesclun aux herbes

02/02 : Tartiflette / France

Tartiflette aux poireaux et champignons avec une petite salade de saison

09/02 : Shawarma / Turquie

Pain pita, comètes allumettes grillées, sauce tahin, légumes de saison marinés, olives, menthe, persil et jeunes oignons, accompagné de pommes-de-terre rissolées au paprika et feta émiettée

16/02 : Bò bún / Vietnam

Bol de vermicelles de riz froid, sauce sucré vinaigré avec nem végétarien et tofu cuit à la plancha, légumes de saison crus et cuits, coriandre, menthe, pickles de mangue au piment doux et cacahuètes grillées (Vegan)

23/02 : Galettes bretonnes / France

Galettes bretonnes au Comté, poêlée de champignons aux oignons et ciboulette, crème fraîche et mesclun de saison avec une vinaigrette à la moutarde ancienne

08/03 : Po'boy / Nouvelle-Orléans

Pain croustillant avec Légumes de saison marinés aux épices cajuns et cuits à la plancha, mayonnaise au raifort, pickles de concombre, oignons frits et jeunes pousses, accompagné d'une salade tiède de gombos, carottes et tomates

15/03 : Souvláki / Grèce

Pain grec avec une brochette de légumes grillé et mariné au citron et herbes, tomates séchées, olives kalamata, oignons rouges caramélisés et sauce yaourt à la menthe, accompagné de pdt au four et d'une sauce feta

22/03 : Bibimbap / Corée

Bol de riz aux shiitakés, légumes de saison marinés, dés de navets caramélisé, kimchi, soja, sésame torréfié, sauce au miel et vinaigre de riz et oeuf à la plancha

29/03 : Quesadillas / Mexique

Tortilla cuite à la plancha au cheddar, haricots rouges tomatés, patates douces, poivrons grillés et coriandre, accompagnée d'une petite crème aigre au jalapenos et d'une salade croquante