



Entrées - Starters

Popiah Basah

Rouleau de végétarien à la vapeur

Summer vegetarian roll in chilly & soja sauce

Fr. 9

Rojak

Salade de légumes et fruits nappés de s. pimenté

Malaysian Style salad & fruits topped with spicy peanut sauce

Fr. 13

Gado Gado

Salade avec tofu pousse de soja, haricot.v, s.cacahuète

Steamed vegetables topped with peanut sauce

Fr.15

Plats Principaux - Main Courses

Ayam Lemak

Poulet au lait coco

Chicken & galangal with coconut milk

Fr. 29.-

Kari Ayam

Curry de poulet

Malaysian Style chicken curry

Fr. 29.-

Rendang Ayam

Spécialité de poulet aux divers herbes

Chicken & fresh herbs with coconut milk

Fr.32.-

Ikan Assam Pedas

Poisson au piment et tamarin

Fish cooked in chilly and tamarind

Fr. 32.-

Udang Sambal

Crevettes au piment sec

Prawns cooked in pestle dried chillies

Fr. 32.-

NOTE : THIS IS JUST A SAMPLE MENU. FOR MORE, VISIT US.



Mets végétariens - Vegetarien dishes

Seitan saute au sauce de soja*

Seitan cooked in soya sauce

Fr. 27.-

Sayur Lodeh*

au lait de coco, carottes, aubergines, haricots verts, chou blanc

Mixed vegetables with coconut milk

Fr.27.-

Riz et nouilles - Rice and noodles

Nasi Goreng

Riz sauté aux légumes et poulet

Chicken & vegetable fried rice

Fr. 27.

Mee Goreng

Nouilles sautés aux légumes et poulet

Chicken & vegetable fried noodles

Fr. 27-

Desserts

Pisang Goreng

Beignets de banane avec glace vanille

Fried banana with vanilla ice cream

Fr. 10.-

Sago Gula Melaka

Fan de tapioca au sucre de Malacca

Tapioca flan with palm sugar / coconut cream

Fr. 8.50.-

Kola Pisang

Banane à la vapeur avec sucre de palme et lait de coco

Steamed banana with palm sugar and coconut milk

Fr.10.-

NOTE : THIS IS JUST A SAMPLE MENU. FOR MORE, VISIT US.