

# Nos Entrées

## **Chicken Roll 7,90 €**

**Un rouleau de poulet croustillant, épicé aux saveurs explosives (secret Déli'Zen). Servi avec sa sauce épicé**

## **Galette de thone 7,90 €**

**Un galette de thone croustillant, sautés au curry, oignon, ail et gingembre, aromatisé au feuille de curry, citronnelle et coriandre (secret Déli'Zen) . Servi avec sa sauce épicé**

## **Samoussa végété 8,90 € végétan**

**Duo des samoussa aux légumes sautés au curry, oignon, ail, gingembre et citronnelle. Servi avec chutney coriandre, tamarin et piment doux**

## **trio de gambas à la plancha 10,90 €**

**Trio de de gambas tigrées de la mer marinées et sautées à l'huile d'olive servi avec salsa exotique**

## **Arancini 8,90 €**

**Farci aux morilles, foie gras et sauce fromagère à l'huile de truffe**

## **Salade saumon 7,90 €**

**Saumon fumé, salade , panaché de tomates cerises et avocat**

# Nos Salades

## **Le Nordique 17,90 €**

**Saumon fumé de l'Atlantique-Nord**

**Laitue baby jem, des baby heirloom tomates cerises, des perles d'avocat, fruits de saison, mozzarella di bufala, de la vinaigrette sésame soja, crème de balsamique tamarin, des graines de tournesol rôties, cranberries et poussière d'olive noir**

## **Le Végé -Tofu mariné 16,90 €**

**Tofu bio, mariné aux épices douces  
(option végétan)**

**Laitue baby jem, des baby heirloom tomates cerises, des perles d'avocat, fruits de saison, mozzarella di bufala, de la vinaigrette sésame soja, crème de balsamique tamarin, des graines de tournesol rôties, cranberries et poussière d'olive noir**

# Nos Plats

## **Dorade Sigiri 25,90 €**

**Pavé de Dorade royale, sauté à l'huile d'olive, infusé à la citronnelle, mijoté dans sa sauce lait de coco, épicé de curry et de masala, posé sur son rocher de riz du bonheur, cuit au lait de coco, servi avec ses petits légumes.**

## **Gambas Negombo 22,90 €**

**Gambas tiges de la mer, sautées au curry masala mijotées au lait de coco et poivrons (secret Déli'Zen) parfumées de gingembre, d'oignons et d'ail accompagnées d'un riz basmati parfumé à la citronnelle et lait de coco.  
(Option végétarien : servi avec tofu bio)**

## **Black Coco Colombo 23,90 €**

**Cuisse de poulet (jaune) marinée au curry torréfié façon "Colombo" aromatisée avec des feuilles de pandan, de curry et de la citronnelle, accompagnée d'une sauce noix de cajou, carottes, haricots verts, mijotée au lait de coco et parfumée aux épices, riz basmati parfumé à la citronnelle et lait de coco.**

## **Kandy Coco Mango 22,90 €**

**Un suprême de poulet (jaune), haricots verts et minis poivrons sautés à l'ail et au gingembre, nappés d'une sauce coco-mango (secret Déli'Zen) accompagné des spaghettis noir à l'encre de seiche sauté à l'ail**

## **Yala Safari 22,90 €**

**Emincés de bœuf sautés, et mijotés dans une sauce épicée et terminé avec de la crème liquide (secret déli'Zen) accompagnés des spaghettis à l'encre de seiche sauté à l'ail et des gouttes de poivrons**

## **Plat du moment**

### **Inspiration Française 23,90 €**

**Un plat raffiné façon française selon humeur du chef**

**(Pour plus de renseignements voir l'ardoise ou demandez le/la serveur/serveuse)**

# Menu exclusive

**Inspiration Francaise 40,00 €**

**Entrée + Plat + Dessert 40 €**

**Entrée 8.90**

**Plat 23,90€**

**Dessert 9,90 €**

# Formule du midi

**Plat 14,90 €**

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert 17,90 €**

**Entrée/Plat/Dessert 19,90 €**

**De 12 h 00 à 14 h 30 du lundi au vendredi  
sauf les Jours Fériés**

# Menu Enfant

**13,90 €**

**Moins de 10 ans**

**Nugettes de poulet croustillant (fait maison)  
servi avec des frites.**

**Au choix: une boule de glace**

**Et une boisson: Sirop à l'eau**

# Nos Desserts

## **Golden coconut 10,90 €**

morceaux de pommes caramélisées et flambées au grand Marnier, enveloppées dans une crêpe vanillée, nappée d'une sauce caramel beurre salé au lait de coco, aromatisées au Baileys et accompagnées d'une glace à la noix de coco et une flamme menthe caramel.

## **Cheesecake 9,90€**

aux fruits de la passion et au citron vert pâtissé sur sa base croustillante au biscuit.

## **Blueberry cheese mousse 9,90€**

Une mousse de myrtille infusée de tisane d'elfe et d'orange rempli dans son Demi-sphères en chocolat servi avec son coulis de myrtille et crumble au noix

## **Tiramisu 8,90€**

au café, citronné, aromatisé à l'Amaretto et calvados

## **Watalappan 8,90€**

crème caramel à la noix de coco façon Sri Lankaise, aromatisée de cannelle, de cardamom et de muscade, nappée de caramel.

## **Uranus sur Etna 8,90€**

Gâteau coulant Chocolat servi avec une boule de glace vanille

## **Café gourmand 10,90€**

café + assortiment de 4 desserts

## **Thé gourmand 12,90€**

thé bio aux choix + assortiment de 4 desserts

## **Glaces Artisanales au choix**

1 boule: 3,50 € / 2 boules: 6,50 € / 3 boules: 8,90 €

Crèmes glacées: Vanille, Chocolat, Noix de coco.

Sorbet : Citron

Supplément chantilly: 1,00€

Supplément sauce chocolat: 1,00€

Supplément sauce caramel beurre salé: 1,00€