



Tapas & Plats

Prix :25,00€

- Houmous et toasts grillés (végé)
 - Taboulé Libanais (végé)
 - Accras de Morue
 - Gyozas Japonnais au poulet
 - Croque Mr Basque
 - Verrine de tzatzikis (végé)
 - Poisson cru à la Tahitienne
 - Keftas au boeuf & coriandre
 - Nems au porc
- Pizza tomate, jambon et mozzarella ou végé
 - Falafels Bio et sa sauce Libanaise (végé)
 - Fajitas au boeuf ou au poulet cajun
- Tartare de tomates, mozzarella et pesto (végé)
 - Brochettes de poulet aux épices
 - Crudités et crème de thon au curry
 - Tartare de merlu et pomme granny smith
 - Tartare de crevettes, sauce Thai
 - Samoussas réunionnais au poulet curry
- Verrine de crème de betterave au fromage frais (végé)
 - Boulettes de poulet haché à la mozza et romarin
 - Wrap froid au fromage frais et saumon fumé

Le Camion Brousse

- Wrap froid aux crevettes, fromage frais et poivrons
- Mini burger au boeuf et cheddar **+1,20€ sur forfait**
- Mini burger au fromage frais et saumon **+1,20€ sur forfait**
- Stick mozzarella panés et sa sauce carotte (végé)

PLATS

- Rougail saucisses & riz
- Poisson cru à la Tahitienne & riz
- Filet de merlu et crevettes marinés façon Thaï
- Pad Thai aux crevettes & herbes fraîches
- Chao Mein Tahitien (Noodles, poulet, carottes...)
 - Colombo de porc à l'Antillaise
 - Curry Balinais (crevettes, lait de coco...)
 - Aiguillettes de poulet grillés coco-curry
 - Poulet Yassa Sénégalais
 - Poulet Tikka Massala
 - Tajine d'agneau aux amandes grillés
- Tajine de poulet aux épices et citrons confits
 - Tajine de keftas au boeuf à la tomate
 - Rougail de poisson à la Créole
- Shop Suey aux légumes croquants (végé)
- Moqueca de Bahia (poisson, lait de coco, poivrons...)
 - La véritable Moussaka
- Carbonade Flamande et ses frites belges...