



Ganga

R E S T A U R A N T

L E M I D I

11H30-17H30



LA CARTE

ENTRÉES

LE TARTARE



16 €

Poisson du moment, bouillon lait de coco, gingembre et maracuja, légumes marinés.

LA PIZZETA

16 €

Crème de truffe, mozzarella, jambon sec, jeunes pousses.

Option végétarienne avec crème de truffe, oignons rouges marinés, aubergine rôtie, tomates cerises, jeunes pousses.

PLATS

LE POISSON RÔTI



25 €

Poisson du moment rôti, sauce vierge.

LES RIBS DE BŒUF



39 €

Ribs de bœuf Angus, sauce barbecue maison au sirop de batterie.

UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites du moment et mayonnaise fumée.

Légumes rôtis au pesto rosso

Salade verte et légumes marinés, chips du moment.

Garniture supplémentaire : 5 €

SALADE CÉSAR

22 €

Salade, croûtons au bois d'Inde, œufs durs, tomates cerises, parmesan, sauce César aux piments végétariens, poulet mariné et pané.

Option végétarienne avec falafels au chardon béni et vinaigrette à la mangue.

TI MOUN

18 €

(jusqu'à 12 ans)

Jus frais ou infusion glacée du moment

Poisson ou poulet mariné et frit, accompagnement au choix.

Moelleux au chocolat et glace artisanale.

FROMAGE



BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE

12 €

Confiture d'ananas aux piments végétariens, fruits secs, jeunes pousses et huile de truffe.

DESSERTS



CHEESECAKE GOYAVE PIMENT DOUX

12 €

Streusel, cheesecake, gelée goyave piment doux, sorbet goyave.

TIRAMISU CHOCOLAT

12 €

Biscuit cuillère imbibé au café cardamome, gwo kako, crème mascarpone à l'amaretto, glace chocolat.



Végétarien



Sans gluten



YLANGA

Carte des day DRINKS

SPARKLING

Saint-Germain Royal 20.00

Liqueur de fleurs de sureau
topé au champagne Brut
Billecart-Salmon

Gin tonic du moment 12.50
Gin infusé du moment,
tonic

CLASSIC

Planteur 9.00

Mélange de fruits de
saison
Sirop de cannelle

Ti rouge la 6.00

Rhum A1710 hibiscus
Citron du jardin
Sirop de pastèque

LE SIGNATURE

Black floral tea 15.00

Vodka thé noir et orange
Infusion bergamote
Fève de Tonka
Liqueur de pêche