



## Menu Room Service

12h - 22h

### ENTRÉES

**CAPRESE NOMADE (X2)**  **20€**

*Pains Bao faits maison farcis de stracciatella (crème de burrata), tomate séchée, oeufs de caille frits, pesto de basilic thaï, coriandre fraîche, avocat, sichimi togarashi (mélange de sept épices japonaises).*

**PIMIENTOS DEL PADRON TOKYO STYLE**  **18€**

*Piments verts originaire de la région de Galice (Espagne) sautés au beurre, sauce soja, ail, sichimi togarashi (mélange de sept épices japonaises).*

# PLATS

## UN BŒUF SAVOYARD QUI VOYAGE DE THAILANDIE AU MEXIQUE 34€

*Joue de boeuf mijotée dans un bouillon de curry vert maison, huile à la ciboulette, nachos frits et 'elotitos mexicanos' (brochettes de mini maïs) nappés de mayonnaise au beurre noisette citronnée, tajine (mélange d'épices et zestes d'agrumes) et Parmiggiano Reggiano, herbes fraîches.*

## SSAM COREEN DE POITRINE DE PORC 34€

*Poitrine de porc juteuse, laitue iceberg, herbes fraîches, sauce gribiche à la crème d'Isigny, sauce escabèche aigre-douce. Accompagné de Kimchi épicé fait maison.*

## YASAI RAMEN\_M 31€

*Bouillon végétal pak choï, shiitake, enoki, oeuf mariné, seitan fumé (substitut végétarien de protéine animale).*

## PIZZA MARGARITA 17€

*Sauce tomate, mozzarella et basilic frais.*

## FOCCACIA SANDWICH A LA DINDE 15€

## DESSERTS

**CANNOLO SICILIEN** 14€

*Crème ricotta de bufflonne, cédrat confit, sorbet au citron de Sicile.*

**FISTIKLI SARMA** 14€

*Baklava à la pistache et miel d'origine Turc, accompagnée d'une glace à la fleur d'oranger.*

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 9€

## Plats Enfants

**Pâte (Sauce tomate ou beurre)** 12€

**Steak haché** 22€

Accompagnement Frites/pomme de terre rôties

**Pizza Margarita** 17€

**Blanc de poulet** 20€

Accompagnement Frites/pomme de terre rôties



## Room Service Menu

12am – 10pm

### STARTERS

**NOMADIC CAPRESE (X2)**  **20€**

Homemade bao bun stuffed with stracciatella (burrata cream), sun-dried tomato, fried quail egg, Thai basil pesto, fresh coriander, avocado, sichimi togarashi (Japanese seven-spice blend).

**PIMIENTOS DEL PADRON TOKYO STYLE**  **18€**

Green peppers from the Galicia region (Spain) sautéed in butter, soy sauce, garlic, sichimi togarashi (blend of seven spices) and sesame oil.

## MAIN COURSES

### SAVOYARD BEEF THAT TRAVELS FROM THAILAND TO MEXICO

34€

*Beef cheek braised in homemade green curry broth, chive oil, fried nachos and "elotitos mexicanos" (mini corn skewers) topped with lemon brown butter mayonnaise, tajin (a mixture of chillies and citrus zest) and Parmiggiano Reggiano, fresh herbs.*

### KOREAN PORK BELLY SSAM

34€

*Juicy pork belly, iceberg lettuce, fresh herbs, gribiche sauce with Isigny cream, sweet and sour escabèche sauce. Served with spicy homemade kimchi.*

### YASAI RAMEN\_M



31€

*Vegetable broth with pak choi, shitake, enoki, marinated egg, smoked seitan (vegetarian substitute for animal protein).*

### PIZZA MARGHARITA



17€

*Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.*

### TURKEY FOCCACIA SANDWICH

15€

## DESSERTS

**SICILIAN CANNOLO** 14€

*Buffalo ricotta cream, candied citron, Sicilian lemon sorbet.*

**INDIAN KULFI ICE CREAM** 14€

*With rose and green cardamom. Choice of different toppings.*

**CHOCOLATE MOUSSE** 9€

## CHILDREN'S MEAL

**Pasta (tomato or butter sauce)** 12€

**Hamburger Steak** 22€

*Side dish: chips/roast potatoes*

**Pizza Margherita** 17€

**Chicken breast** 20€

*Side dish: chips/roast potatoes*