

# JASMIN

GRILL & LOUNGE



## Les classiques

Salade Niçoise à l'œuf bio 63°, thon premium	26€
Salade d'aubergines fumées, coriandre, oignons, poivrons doux	17€
Burrata et tomates de saison au basilic	19€
Avocat crevettes, pamplemousse, avocat épicé, socca croustillante et curry	23€
Sardines vintage à l'huile, pain de campagne grillé, beurre	21€
Saumon mariné, mangue, gingembre, coriandre, coco citron vert	23€
Friture d'encornets, sauce tartare	23€

## Sur le pouce

Royal club sandwich	28€
Burger de volaille crispy, curcuma, guacamole, cheddar	24€
Black burger, crabe croustillant, wakamé, gingembre, wasabi	27€
Black Angus cheeseburger, sauce barbecue Jack Daniel's	29€
Veggie burger, steak d'aubergine, légumes de Provence, cheddar	24€

## Les pâtes

Trofie au safran et calamars snackés	23€
Spaghetti vongole, ail et persil	19€
Linguine au pistou, crème légère de mozzarella, basilic et amandes torréfiées	21€

## Le tandoor à partager accompagné d'un riz indien

Scampis, gingembre, piment, curcuma, coco, citron vert	34€
Langouste rose, coco, curry, citronnelle, gingembre	110€
Volaille fermière tandoori tikka ou black pepper	21€
Côtelettes d'agneau au garam massala	28€
Thon rouge aux épices douces, combava, yuzu	29€

## Les poissons

Loup bio 1 personne	35€
Loup bio 2 personnes	68€
Encornet à la plancha, poivrons doux et tomates fraîches	28€

## Les viandes à la broche / Rôtisserie

Volaille fermière pour 2 personnes	58€
Coquelet biologique	29€

## Les viandes à la plancha

Entrecôte Black Angus 350 grammes	45€
Double entrecôte Black Angus 750 grammes	90€

## K's coconut Curry / Kuku Paka Curry

Curry de volaille fermière	28€
----------------------------	-----

## Les desserts

Ravioles d'ananas au citron vert, jus au gingembre, crème glacée coco	11€
Mousse au chocolat safranée	9€
Fraîcheur de litchi, framboises fraîches, sorbet à la rose	9€
Assortiment de glaces et sorbets	13€
Plateau de fruits Jasmin à partager pour 2 ou 4 personnes	38€/65€

## MENU BISTROT 39

*(Menu 3 plats – au déjeuner uniquement sauf dimanche et jours fériés)*

Brioche façon pan bagnat à la niçoise

ou

Frisée fine, veau tranché fin, vitello tonato,  
câpres, pignons de pin, parmesan, tomate confite, et cebette



Cabillaud demi sel,

poivron doux, aubergine et courgette violon, socca crispy, basilic

ou

Onglet Black Angus à la plancha comme une tagliata,  
snacké de légumes du pays cuisinés ensemble

ou

Volaille fermière black pepper au tandoor  
accompagnée d'un riz indien



Fraise melba

ou

Ile flottante au caramel

ou

Mousse au chocolat safranée

*Supplément Assiette de fromages affinés : 22*