Restaurant Côté-Plaine

# Menu du Moment Thaï

## Entrées

**Velouté marbré, patates douces,**
**lait de coco, huile de gingembre & coriandre**

VDF L'effrontée - Maison Jean Huttard - 8€/verre

**ou**

**Salade de vermicelles aux légumes croquants,**
**calamars & sauce cacahuète**

Dandy - Maison Jean Huttard - 8€/verre

## Plats

**Cuisse de poulet jaune désossée, sauce aigre-douce,**
**riz sauté à l'ananas,**

AOC Sylvaner Tradition - Domaine du Bollenberg - 8€/verre

**ou**

**Curry vert, crevettes, noix de cajou & riz thaï**

AOC Riesling Tradition - Domaine du Bollenberg - 8€/verre

## Desserts

**Velouté de mangue, brunoise mangue, ananas**
**aux saveurs exotiques**

**ou**

**Nems banane, choco & coco**

Summer Vibration - mangue & lemongrass
Repas Relax - romarin, fenouil, coriandre, lavande
Jardins de Gaïa - 4.50€/tasse

**2 PLATS 24€ - 3 PLATS 28€**

Du 09 au 28 novembre 2026, déjeuner du lundi au samedi