

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR
LA CUISINE DU «SHAMWARI»
AU GRÉ ET DES SAISONS ET DE LEUR INSPIRATION

BIENVENUE ET... BONNE DÉGUSTATION

THE CHEF AND HIS TEAM
ARE PLEASED TO BE ABLE TO LET YOU DISCOVER
THE CUISINE OF THE «SHAMWARI»
COMPOSED ACCORDING TO THE MARKET, OUR INSPIRATION AND THE SEASONS

WELCOME AND... HAPPY TASTING

CARTE VEGETARIENNE / VEGETARIAN DISHES

RISOTTO, FENOUIL & ARTICHAUTS

Risotto Carnaroli à la ciboulette et cébette
Râpé de fenouil et artichauts sauté minute
Cappuccino romarin

RISOTTO, FENNEL & ARTICHOKEs

Risotto of Carnaroli rice flavored with chives and Cebette onions
Grated artichokes and fennel pan-fried a la minute
Rosemary cappuccino

CROZETS, LENTINS DE CHENE & ASPERGES VERTES

Gratin de Crozets et lentins de chène au persil plat
Asperges vertes dorées à l'huile d'olive
Pulpe de courge en guise de sauce

CROZET PASTA, CHINESE MUSHROOMS AND FLAT-LEAVED PARSLEY

Crozet pasta gratin with Chinese mushrooms and flat-leaved parsley
Green asparagus golden browned in olive oil
Pumpkin pulp as a sauce

»LEGUMES & BALSAMIQUE«

Tagliatelles de légumes au wok et éclats de macarons aux châtaignes
Étuvée d'endives et choux frisé
Réduction balsamique

»VEGETABLES & BALSAMIC«

Wok-fried vegetable noodles with chips of chestnut macarons
Steamed endives and kale
Balsamic reduction

POLENTA & GINGEMBRE

Soufflé de polenta et épinards
Achard de légumes au gingembre
Aceto liqueur de figue de la maison Jacoulot

POLENTA & GINGER

Polenta and spinach soufflé
Vegetable relish flavored with ginger
Fig liquor vinegar from the house of Jacoulot

Nos suggestions végétariennes se déclinent aussi bien en entrée qu'en plat
A LA CARTE, ENTREE 15€, PLAT 20€

» Ce plat a bénéficié de la baisse de TVA et sera vendu à 17€ à la carte

Vegetarian suggestions are available as starter and main course
VEGETARIAN STARTERS 15€, MAIN COURSE 20€

» This dish has been entitled to the VAT reduction and will be sold 17€ « A la carte »