

## ENTRÉES

Crispy Pangsit Goreng x3 - x5 - x7.....	4€ - 6€- 8€
Raviolis ultra croustillants au poulet, sauce spicy mayo	
Raviolis pochés, sauce sweet & spicy .....	6€
Petites bombes de saveurs au poulet	
Lumpias veggie, sauce Fresh Cucumber .....	5€
3 rouleaux croustillants aux légumes	
Houmous Indonésien.....	4€
Savoureux houmous au curry de Sumatra, sésame et zeste de citron vert	

# ME NU

## PLATS - SERVIS AVEC RIZ JAUNE PARFUMÉ

Chicken Curry Balinais .....	12 €
Haut de cuisse rôti au lait de coco, citronnelle, galanga et curcuma.	
• ou version VEGAN : Jack fruit curry	
Comme un effiloché de viande, mais vegan	
Chicken Satay .....	13 €
Haut de cuisse rôti, tendre et juteux et sauce satay : cacahuète, épices et feuille de combava.	
• ou version VEGAN : Satay Tempeh	
Tempeh bio fabriqué artisanalement en Gironde, sauce satay.	

Bœuf Rendang .....	16 €
Paleron mijoté 5H, pour s'effiloche tout seul, dans du lait de coco et épices de Sumatra	

Buddha bowl .....	12 €
Pois chiches grillés, patates douces rôties, mangue, concombre, yellow rice, grenade et sauce creamy pepper kalamansi.	

## MENU MIDI

PRIX DE VOTRE PLAT + BOISSON À 1€\*

TOUS LES SOFTS, SAUF LES JUS DÉTOX BIO À 3€

## WOKS

Fried rice - Nasi Goreng .....	12 €
Riz sauté, légumes croquants, sauce wok maison et œuf au plat.	

🔥 Make it spicy : Regular OU Hot Fire

+roasted chicken	2 €
+crevettes	3 €
+tempeh	1,50 €

Fried noodles - Mie Goreng .....	12 €
Nouilles sautées, légumes croquants, sauce wok maison et œuf au plat.	

🔥 Make it spicy : Regular OU Hot Fire

+roasted chicken	2 €
+crevettes	3 €
+tempeh	1,50 €

## SWEETS

Dirty moelleux chocolat .....	6€
Sauce peanut butter et cacahuètes concassées	
Riz au lait de coco	
Mangue fraîche .....	5€
Caramel beurre salé et cacahuète .....	4,5 €
Cookie Noix & Chocolat noir .....	3,5 €
Cookie pâtisseries bio artisanal par BeMyCookie au chocolat noir et noix du Périgord	

# WEEKEND = BALI BRUNCH

FORMULE 25€ - COCKTAILS À VOLONTÉ 39€

## JUS DÉTOX BIO ... 4,50 € MENU MIDI, TOUS LES JUS À 3€

GREEN BIAWAK - Kiwi, ananas, menthe, spiruline, pomme et banane  
YELLOW KUPU KUPU - Mangue, acérola, passion, pomme et banane  
RED MALEO - Açai, fraise, pomme et banane

## SOFTS MENU MIDI, TOUS LES SOFTS À 1€

LIMONADE KALAMANSI MAISON .....	3,50 €
CITRONNADE LITCHI MAISON .....	3,50 €
EVIAN 40cl .....	2,50 €
BADOIT VERTE 33cl .....	2,50 €
COCA-COLA .....	2,90 €
COCA-COLA ZERO .....	2,90 €

## CAFÉS & THÉS

EXPRESSO, ALLONGÉ .....	2,50 €
100% arabica, torréfié à Paris by KAWA	
THÉ CHAUD DAMMANN FRÈRES .....	4,50 €
Jasmin, Citron jaune, Bali, Noir	

# DRI NKs

## BIÈRES

BINTANG (33cl) .....	5,50 €
Bière indonésienne, blonde et rafraichissante	
PINTE / DEMI PRESSION PILS .....	5€/3€
Bière blonde Pils. Dorée, légère amertume	
ICED COFFEE .....	3,50 €
2 shots d'espresso, glace, sucre de canne	
ICED LATTE .....	4 €
2 shots d'espresso, lait de coco, glace, sucre de canne	

## VINS

### ROUGES

LE PETIT GASTON **6 € - 25 €**  
Château Montus et Bouscassé 2017 - Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Sud-Ouest, Madiran  
Un vin aux arômes de fruits rouges et d'épices, léger avec de jolis tanins fondus, facile à boire.

DOMAINE DU SALUT **6,50 € - 27 €**  
2018 - Merlot, Cabernet Sauvignon - Bordeaux, Graves  
Une robe rubis et un nez de fruits rouges et noirs. En bouche, il est équilibré, rond et harmonieux

### BLANCS

DOMAINE DE LABALLE **5 € - 19 €**  
Les Terres basses 2020 - Sud-Ouest, Côtes de Gascogne  
Un nez intense aux notes de pomelos, et de fruits exotiques. Attaque vive et fraîche, la bouche est ronde avec des arômes de citron

MAISON VENTENAC **6 € - 24 €**  
Préjugés 2020 - Chardonnay - Languedoc  
Un vin gourmand, étonnant par sa fraîcheur et sa minéralité aux notes de fruits exotiques

## COCKTAILS

### BALI TONIC

CINTA .....	7,50 €
Purée de grenade, gin Brecon, citron vert et tonic bio	
SANUR .....	7,50 €
Purée de kalamansi (agrume indonésien), gin Brecon, citron vert et tonic bio	

### COCKTAILS SIGNATURE

SENTANI .....	8,50 €
Vodka Zoladkowa, jus de pomme, litchi et citron vert	
KRAKATAO .....	8,50 €
Rhum Plantation Original Dark, ginger beer bio et citron vert	

# DJAWA

CANTINE BALINAISE

@DJAWA\_LIFE WWW.DJAWA.FR

# BRUNCH

FORMULE 25€ - BOTTOMLESS\* 39€

**FRIED RICE - NASI GORENG & ŒUF AU PLAT**

**RIZ AU LAIT DE COCO  
MANGUE, GRANOLA & GRENADE**

**CAKE BANANE, CAMEL, PEANUTS**

**BOISSON CHAUDE**

CAFÉ - THÉ - LATTE\* - GOLDEN MILK\* - CHAI LATTE\*

\*+1€ - AU LAIT D'AVOINE

**JUS DETOX AU CHOIX**

GREEN BIAWAK - KIWI, ANANAS, MENTHE, SPIRULINE, POMME ET BANANE

YELLOW KUPU KUPU - MANGUE, ACÉROLA, PASSION, POMME ET BANANE

RED MALEO - AÇAÏ, FRAISE, POMME ET BANANE

OU COCKTAIL AU CHOIX +3€, AU VERSO

*\*BOTTOMLESS : COCKTAILS À VOLONTÉ, VALABLE POUR UNE PERSONNE*



# COCKTAILS



## BALI TONIC



### CINTA

Purée de grenade, gin Brecon, citron vert et tonic bio

### SANUR

Purée de kalamansi (agrumes indonésien), gin Brecon, citron vert et tonic bio

## COCKTAILS SIGNATURE

### SENTANI

Vodka Zoladkowa, jus de pomme, litchi et citron vert

### KRAKATAO

Rhum Plantation Original Dark, ginger beer bio et citron vert

