

LE NUSA



LE NUSA

BISTRONOMIE INDONÉSIENNE

MENU DÉJEUNER

LUNCH MENU

Entrée, plat
Ou
Plat, dessert

26€

Entrée, plat, dessert

30€

Entrée au choix :

- Pancake omelette croustillant au bœuf (Martabak Sapi)^{3, 7}*
- 🌱 *Soja fermenté bio frit (Tempeh Goreng Tepung)⁶*
- 🌱 *Salade à la sauce cacahuète (Pecel Jawa Timur)^{3, 5, 15}*
- 🌱 *Tofu frit nappé de sauce soja sucrée (Tahu Gejrot Jawa Barat)⁶*

Plat au choix :

- Poulet croustillant^{2, 15} /poulet grillé^{8, 2, 15} salade javanaise, riz jasmin, pâte de piment (Ayam Geprek/Ayam Bakar, urap & nasi)*
- Canard frit mijoté à la sauce madura^{2, 15}/sauce piquante^{2, 15}, salade javanaise & riz (Bebek Bumbu Ireng/Bebek Pedas, Urap & Nasi)*
- Dorade frais grillé à la sauce balinaise^{2, 4, 14}/sauce soja sucrée^{4, 6}, salade & piment javanais, riz (Ikan Bakar Bali/Kecap, Urap & Nasi)*
- 🌱 *Soupe crémeuse au lait de coco, jeunes jackfruits, haricots et riz^{3, 8, 15} (Gulai Nangka & Nasi)*

Dessert :

Gâteaux de riz glutineux sucrés au sucre de coco & glace vanille de Madagascar (Klepon)¹⁵

ENTRÉES
STARTERS

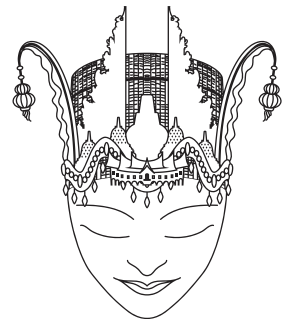
🌱 Tempeh Goreng Madiun
Soja fermenté bio frit⁶
Fried organic fermented soybeans
14€

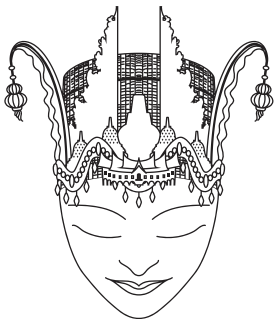
Martabak Sapi Jakarta
Pancake d'omelette croustillant avec garniture d'œufs,
viande hachée et assaisonnements savoureux^{3, 7}
***Crispy folded omelet pancake with seasoned filling
batter made of eggs and tofu or mince meat***
18€

🌱 Pecel Jawa Timur
Salade roulée traditionnelle javanaise avec
une sauce aux cacahuètes^{3, 5, 15}
***Traditional Javanese wrapped cooked mixed
vegetables salad with peanut sauce***
12€

🌱 Tahu Gejrot Jawa Barat
Tofu frit nappé de sauce soja sucrée⁶
Fried tofu with sweet soy sauce
12€

3 Oeufs; 5 Arachides; 6 Soja; 7 Lait; 15 Sans Gluten





SOUPE

SOUP

Bakso Beranak Komplit 🌶️🌶️🌶️

Boulettes de viande épicées et morceaux de côtes de bœuf,
exquis dans un bouillon parfumé ^{9, 15}

Spicy meatballs and beef ribs, exquisite in a flavorful broth

28€

NOUILLES

NOODLES

Mie Goreng Rendang Daging

Nouilles sautées accompagnées de bœuf dans une délicieuse
sauce crémeuse à la noix de coco épicée

Stir-fried noodles with spicy coconut cream beef

26€

🌱 Mie Goreng Rendang Tempeh

Nouilles sautées accompagnées de soja fermenté bio dans une
délicieuse sauce crémeuse à la noix de coco épicée⁶

Stir-fried noodles with spicy coconut cream tempeh

22€

GRILLÉS

GRILLED

🌱 Sate Tempeh Jawa Timur

Brochette de soja fermenté bio profondément marinée,
grillée et servie avec de la sauce aux cacahuètes ^{5, 6}

*Spiced grilled marinated tempeh skewer served
with peanut sauce*

18€

Sate Ayam Jawa Timur

Brochette de poulet Label Rouge profondément marinée,
grillée et servie avec de la sauce aux cacahuètes ^{1, 5, 6}

*Spiced grilled marinated chicken skewer,
served with peanut sauce*

26€

Ikan Bakar Jimbaran Bali

Dorade frais grillé mariné de style Jimbaran
servi avec du sambal (550-600gr) ^{2, 4, 14}

*Marinated grilled fish with Jimbaran spiced base
served with sambal*

40€

Ikan Bakar Kecap Surabaya

Dorade fraîche grillée marinée à la sauce soja sucrée,
accompagnée de sambal (550-600gr) ^{4, 6}

*Fresh grilled sea bream marinated in sweet soy sauce,
accompanied by sambal (550-600gr)*

40€

Ayam Bakar Bumbu Rujak Jawa Tengah

Demi-poulet fermier Label Rouge, grillé et mariné à la sauce rouge
et aux épices indonésiennes ^{8, 2, 15}

*Half free-range Label Rouge chicken, grilled and marinated in
red sauce and Indonesian spices*

26€

VIN ROUGE

RED WINE

**Fabre-Gasparets,
AOC Corbières-Boutenac, 2019**

Verre : 11€ / Bouteille : 48€

**Domaine des Creisses,
Les Creisses, 2022**

Bouteille : 56€

**Grand Cru « Aux Plantes »,
Vignobles Cazenave Saint-Emilion, 2019**

Bouteille : 68€

CHAMPAGNE

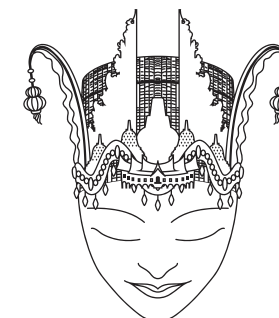
CHAMPAGNE

Virginie Taittinger Brut

Bouteille : 85€

**Moët & Chandon
Brut Imperial**

Bouteille : 95€



VIN ROSÉ
ROSÉ WINE

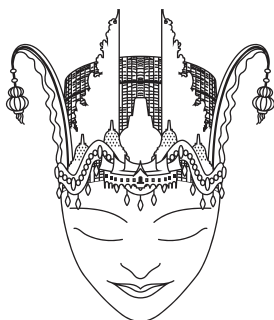
Opaline
Pure Provence, 2022
Verre : 9€ / Bouteille : 43€

VIN BLANC
WHITE WINE

Chardonnay,
Domaine Philippe Milan Bourgogne, 2020
Verre : 11€ / Bouteille : 55€

Condrieu Blanc,
Domaine Aurélien Chatagnier, 2020
Bouteille : 75€

Chablis Grand Cru « Vaudésir »,
Domaine Lavantureux, 2020
Bouteille : 95€



FRITURE

FRIED

Bebek Bumbu Ireng Madura 🌶️🌶️
Canard frit à la manière de Le Nusa, lentement cuit dans
un mélange d'épices, servi avec du sambal ^{2, 15}
**Le Nusa deep-fried duck style, slow-cooked in
a spice mixture, served with sambal**

28€

Ayam Geprek Pedas Jawa Tengah 🌶️🌶️🌶️
Filet de poulet croustillant, écrasé et enrobé
de pâte de piment ²
**Crispy battered chicken fillet crushed and
coated with chili sambal**

26€

Bebek Pedas Le Nusa 🌶️🌶️
Morceaux de canard dorés et saisis avec un mélange
raffiné d'épices et de piments traditionnels ^{2, 15}
**Golden seared duck pieces with a refined blend of
traditional spices and chilis**

28€

WOK

WOK

🌱 Nasi Goreng Kampung Sayur Banten
Wok de riz traditionnel aux légumes de saison ^{1, 2, 6}
Wok fry rice with sambal and mixed vegetables

22€

Nasi Goreng Teri Sambal Ijo 🌶️🌶️
Wok de riz traditionnel aux anchois et piments verts ^{3, 4, 15}
Wok fry rice with green chili and anchovy

24€

RIZ COMPOSÉ

MIXED RICE

Nasi Campur Le Nusa

Plat au choix :

Poulet croustillant ^{2, 15} / *poulet grillé* ^{8, 2, 15} *salade javanaise, riz jasmin, pâte de piment (Ayam Geprek/Ayam Bakar, urap & nasi)*

Canard frit mijoté à la sauce madura ^{2, 15} / *sauce piquante* ^{2, 15} *salade javanaise & riz*

(Bebek Bumbu Ireng/Bebek Pedas, Urap & Nasi)

Dorade frais grillé à la sauce balinaise ^{2, 4, 14} / *sauce soja sucrée* ^{4, 6} *salade & piment javanais, riz (Ikan Bakar Bali/Kecap, Urap & Nasi)*

🌱 Soupe crémeuse au lait de coco, jeunes jackfruits, haricots et riz ^{3, 8, 15} *(Gulai Nangka & Nasi)*

Rice dish with your choice of main course, including seasonal vegetables, rice and chilies

30€

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

15€



2 crustacés; 3 Oeufs; 4 Poissons; 6 Soja; 14 Mollusques; 15 Sans Gluten

VIANDE

MEAT

Rendang Padang Daging 🌶️🌶️
Bœuf à la crème de coco mijoter à feu doux pendant
8 heures à la Padang
*Padang style braised beef with chili, lemongrass,
coconut milk*

34€

VÉGÉTARIEN

VEGETABLES

🌱 Rendang Padang Tempeh
Soja fermenté bio à la crème de coco mijoté au feu
doux pendant 8 heures à la Padang
*Padang style braised tempeh with chili,
lemongrass, coconut milk*

22€

🌱 Urap Jawa

Salade javanaise avec des légumes mélangés et de la noix de coco
râpée, assaisonnée avec des herbes et des épices traditionnelles ¹⁵
*Javanese salad with mixed vegetables and grated coconut,
seasoned with herbs and traditional spices*

18€

🌱 Gulai Nangka Yogyakarta

Soupe crémeuse au lait de coco, parfumée aux épices,
agrémentée d'un assortiment de jeunes jackfruits et haricots ^{3, 8, 15}
*Creamy coconut milk soup, infused with spices,
garnished with an assortment of young jackfruit and beans*

22€

3 Oeufs; 8 Fruits à Coque; 15 Sans Gluten

BOISSONS

DRINKS

BOISSON CHAUDE

Café Classique ILLY
100% Arabica
3.50€

Double Espresso
5.5€

Café Décaféiné
4.50€

Luwak White Koffie
Café au lait Indonésien
8€

Kunyit Asem
Curcuma, tamarin et gingembre
8€

Thé au Jasmin Indonésien
7€

Bandrek
Gingembre, citron vert
8€

BOISSON FROIDE

Es Teh Manis
Thé Glacé Indonésien
7€

Es Kunyit Asem
Curcuma, tamarin et gingembre
8€

Es Bandrek Manis
Gingembre et citron vert
8€

Es Soda Gembira
Lait concentré, sirop et soda
11€



BOISSONS

DRINKS

EAUX

Evian 50cl **8€**
Evian 1L **12€**

San Pelegrino 50cl **8€**

Chateldon 75cl **12€**

Coca
Simple ou Zéro
(33cl) **7€**

Orangina
(25cl) **6€**

Jus d'Orange
(25cl) **7€**

Bière Bintang Indonésienne
(33cl) **11€**

PÂTE DE PIMENT

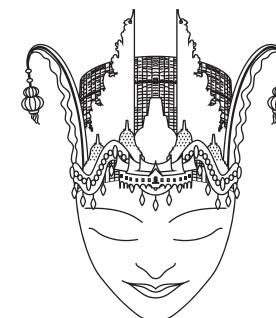
SAUCES

Sambal Bawang
Sauce épicée à l'ail et échalotes ¹⁵
Spiced garlic and chili sambal
5€

Sambal Ijo
Sauce épicée aux piments verts ¹⁵
Spiced green chili
5€

Sambal Mbe Bali
Sauce piquante balinaise ¹⁵
***Balinese Style fry chili, shallot,
lime leaves sambal***
5€

Sambal Ireng Madura
Sauce piquante aux herbes ¹⁵
Spicy herb sambal
5€



¹⁵ Sans Gluten

ACCOMPAGNEMENT

SIDES

Nasi Putih Jasmin
Riz blanc jasmin parfumé naturellement

White jasmin rice

4€

Telur Bio Ceplok
Oeuf Bio à la poêle³

Bio sunny side-up

3.50€

Telur Dadar Crispy
Omelette Bio croustillante³

Bio crispy omelette

10€

3 Oeufs

DESSERTS

DESSERTS

Dadar Gulung
Rouleau de pancake à la noix de coco verte, garni de coco
sucrée et de sucre de palme, accompagné de la glace vanille de
Madagaskar AMORINO¹⁵

*Green coconut pancake roll with
sweet coconut and palm sugar filling, ice cream*

16€

Klepon
Petits gâteaux de riz gluant sucré remplis de sucre de
palme, enrobés de noix de coco râpée, glace vanille de
Madagaskar AMORINO¹⁵

*Sweet glutinous rice cakes filled with palm sugar,
coated in grated coconut, ice cream*

16€

15 Sans Gluten

