

Restaurants et plats balinais

Soumis par Cyril
04-01-2009

Le restaurant de notre premier hôtel nous fit découvrir une carte que l'on retrouvera dans pratiquement tous les restaurants à Bali. Les plats balinais et ceux indonésiens constituent la première partie. Des plats dits occidentaux sont également présentés. Boissons et petit déjeuner, tout, vraiment tout se ressemble d'un restaurant à un autre.

Côté viande, le poulet et roi, le porc joue le rôle de la reine (Oh la cochonne ;-), le valet n'est lui que très peu représenté et sa présence est souvent synonyme de plat deux fois plus cher.

Proximité de la mer oblige, le poisson grillé se taille une bonne part de l'île. Avez-vous déjà mangé un thon entier à vous tout(e) seul(e) ? Moi, oui. Bon, ici, la taille du thon n'est pas comparable à celle pêchée en méditerranée. Il tient dans une assiette.

Les plats best sellers : le Nasi Goreng, le Nasi Campur, le Mie Goreng, le Gado-Gado et le Satay.

Le Nasi Goreng, mon préféré en version "spéciale", est composé d'un riz frit avec des légumes, servit avec un oignon au plat sur le dessus et quelques chips à la crevette. La version "spéciale" est accompagnée de brochette satay de poulet et d'un peu de poulet. Une tranche de tomate et une autre de concombre décore souvent l'assiette. Le Nasi Campur, ce sont des légumes et du riz blanc. Le Mie Goreng, des spaghettis frits dans une sauce avec légumes. La préparation Satay, c'est une sauce au beurre de cacahuète. Un peu écurant dans certains restaurants car il rajoute des substances pour intensifier le goût, mais quelques fois, c'est juste comme il faut. Cette sauce accompagne des brochettes de viande.

Le filles prennent souvent des Jaffles. Ce sont tout simplement des croques monsieur servis en triangle. Fourrés

tomate/fromage/jambon/&ouelig;uf selon les variantes.

Les

jours de fête il est judicieux de se faire un Bebek Betutu, plat Balinais que nous partageons avec Dafy Duck. Enfin c'est lui qui se partage pour nous...

Côté

boisson, la Bintang est la bière indétrônable. Toutes les enseignes en ont. Les locaux et même les touristes arborent bien souvent un t-shirt à son emblème. Version small ou large (500ml). Son prix permet d'ailleurs de situer rapidement le restaurant sur l'échelle budgétaire. Les jus de fruits frais sont un véritable délice. Exit le Pure Maid, ici les fruits sont pressés à la demande. Jus de bananes, de mangues, de pastèques, de papayes (beurk ;-), de melons. Un pur régal. Oui, bon ben sauf pour la papaye. Désolé, j'ai jamais pu apprécier ce fruit au goût de vomi de chameau. Pourtant j'y ai été confronté jeune, au Sénégal. Que celui qui demande comment je peux faire une telle comparaison s'abstienne ;-)
Bon, honnêtement, ce n'est pas aussi mauvais que dans mes souvenirs, mais pas suffisant pour prendre du plaisir. Le jus de banane sera la vedette et le choix de tous pour agrémenter le petit déjeuner.

Le

coût d'un repas au restaurant est très bon marché, pour peu que l'on choisisse ceux qui ne pratiquent pas des prix spécialement pour touristes. Un plat coute dans les 1 à 3 €. Notre menu de réveillon de Noël avec cocktail, entrée, trou balinais, viande, dessert, et verre de vin pour nous deux et plat avec dessert et jus de fruit pour les filles nous aura couté 40 € dans un restaurant assez chic. Lors du choix du restaurant il convient de regarder les taxes qui y sont pratiquées. En France, pas besoin de trop se creuser la tête, les prix sont tous TTC et service compris. Ici, il n'y a pas de règle. Certains restaurants, dit Warung, pratiquent généralement (oui, lorsqu'il peut y avoir une règle, y'en a toujours pour la contredire) le tout compris, les prix sont alors nets et l'addition est très facile à réaliser. Ensuite, certains appliquent un 10% de tax and service, d'autres, 10% de taxe gouvernementales et 5% de service, d'autres vont même jusqu'à 21%. Lorsque les taxes ne sont pas comprises, les prix sont d'ailleurs plus chers. La facture en sera d'autant plus élevée par rapport à un même type de repas dans un Warung.

{xtylo_sticky} Les plats balinais en images {/xtylo_sticky}