

# MENU

Nous vous proposons une cuisine d'Asie du sud-est revisitée autour d'assiettes à partager car en Asie, il n'y a pas de plats individuels, tout se partage en milieu de table. Nous vous recommandons de prendre deux assiettes chacun. Bon appétit et bon voyage !!

## **RAVIOLIS DE BŒUF** **9€**

*(Poisson, soja, sésame, lait et gluten)*

Raviolis à la pâte wonton farcis au bœuf (France), champignons noirs et carottes puis grillés et servis sur un crémeux de maïs et un bouillon épicé et huile soja/sésame/gingembre et cébette

## **PORC AU CAMEL** **14€**

*(Porc, mollusque, œuf, arachide et soja)*

Poitrine de porc grillée puis cuite basse température dans un bouillon à base de badiane, sauce soja, sucre et vinaigre de riz, servi avec un œuf mariné au soja

## **POULET SATAY** **11€**

*(Arachide)*

Poulet mijoté à la sauce satay (lait de coco et beurre de cacahuètes)

## **RILLETTES CURRY VERT** **8€**

*(Poisson et gluten)*

Poisson du jour mariné aux épices curry vert (ail, piment vert, keffir, citronnelle, galanga) adoucie avec du lait de coco et citron, à tartiner avec du pain grillé

## **NOM KATCHAÏ** **10€**

*(Crustacé, mollusque, œuf, moutarde et arachide)*

Deux beignets à base de farine de riz gluant et féculé de tapioca farcis à la ciboule chinoise et crevettes cuits à la vapeur puis poêlés, servis avec sauce Nuoc Mam, poudre de cacahuètes grillées, sauce piment et mayonnaise maison

**Suggestions: voir ardoise du jour**

**RIZ SAUTÉ**

**LÉGUMES**

**NOUILLES**

**DESSERT**

- PRIX NETS -

*Viandes d'origine France et U.E*

*Allergènes précisés entre parenthèses sous chaque plat*

## SOFTS

COCA-COLA, COCA ZÉRO, PERRIER 35CL	4€
GINGER BEER 35CL	3,5€
THÉ GLACÉ AU BOIS D'AGAR 35CL	3,5€

## BIÈRES & SPECIAL

TIGRE BOCK, BLONDE (FRANCE) 5°	4€	7€
BROOKLYN DEFENDER IPA (USA) 5,5°	5€	8€
MICHELADA 35CL/PICHET DE 1L	8€	25€

*Jus de tomate assaisonné (sauce aux huîtres, sauce soja, sel aux épices, sauce piment maison, jus de citron & bière)*

## VINS

### BLANCS

<b>EL GRANO, 2022, 13%</b>	<b>6,5€</b>	<b>32€</b>
----------------------------	-------------	------------

Chili (Chardonnay)

*Un vin fruité et bien équilibré entre rondeur et vivacité*

<b>ZOULOU, 2022, 12,5%</b>	<b>7€</b>	<b>35€</b>
----------------------------	-----------	------------

Afrique du Sud (Chenin blanc)

*Un vin sec, légèrement fruité avec une belle minéralité*

<b>THE CAPEOGRAPHY, 2022, 12,5%</b>	<b>7,5€</b>	<b>37€</b>
-------------------------------------	-------------	------------

Afrique du Sud (Sauvignon blanc)

*Un vin net et croquant avec une acidité franche et une belle tension*

### ROUGES

<b>CHÉ, 2022, 13%</b>	<b>6,5€</b>	<b>32€</b>
-----------------------	-------------	------------

Argentine (Syrah)

*Un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins*

<b>770 MILES, 2022, 13,5%</b>	<b>7,5€</b>	<b>37€</b>
-------------------------------	-------------	------------

Californien, États-Unis (Zinfandel)

*Un vin gourmand, généreusement fruité avec une belle texture veloutée*

<b>EL GRANO, 2022, 12,5%</b>	<b>8€</b>	<b>40€</b>
------------------------------	-----------	------------

Chili (Carménère)

*Un vin riche et équilibré avec des tanins ronds soyeux et une belle acidité*

### CHAMPAGNE

<b>PERRIER JOUET, BLANC DE BLANCS, 2022, 12%</b>	<b>/</b>	<b>120€</b>
--	----------	-------------

France (Chardonnay)

*Un beau champagne vif, spontané et floral aux belles notes d'agrumes*

- PRIX NETS -

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*