

ME NU

ROULEAUX DE PRINTEMPS 6.50€

Végétarien. 2 pièces
Sauce cacahuète

NEMS 8.50€

Au porc. 4 pièces

LE POKE BOWL 18.50€

Saumon mariné à l'huile de sésame. Riz extra parfumé, avocat, carottes, radis, fèves de soja, dés de mangue fraîche, graines de sésame noir, coriandre fraîche, oignons frits.

Sauce teriyaki (sauce soja, mirin, gingembre)

BUDDHA VEGETARIEN 17€

Quinoa, pois chiche au curcuma, avocat, carotte, choux rouge, radis, houmous oignons frits.

Sauce: Pâte de miso, gingembre, citronnelle, mirin, citron

LE BOEUF FAÇON TATAKI 20€

Aussi appelé "tosa mi" qui désigne une technique de cuisson typique du Japon. Inventée par un samouraï, elle consiste à saisir brièvement la viande marinée (mirin, gingembre) sur une plaque très chaude. Servi avec du riz extra parfumé.

BO BUN 15€ / AVEC NEMS 18€

Plat traditionnel, servi tiède originaire de Hanoï. Emincé de boeuf, vermicelles, légumes émincés (carotte, concombre, salade), coriandre fraîche, cacahuètes, oignons frits.

N'hésitez pas à nous demander des baguettes pour une immersion totale!



POUR FINIR EN DOUCEUR

MOCHIS GLACÉS 6€

La glace enrobée de pâte de riz qui peut se manger avec les doigts. Mais nous avons des cuillères aussi !

2 parfums au choix

- Litchi végétan
- Yuzu végétan
- Sésame noir
- Vanille
- Thé matcha
- Fleur de cerisier

TRILOGIE MOCHIS 8.50€

TIRAMISU 7€

Myrtilles et speculoos

COUPE DE GLACE

MOVENPICK * 7.50€

3 parfums au choix.

Servie avec de la chantilly

- vanille
- chocolat Suisse
- café expresso
- pistache
- maple walnut
- noisette
- macadamia
- noix de coco
- chocolat caramel salé
- fraise
- framboise
- passion/mangue
- mangue
- citron/citron vert
- menthe chocolat

*Prix unique avec ou sans chantilly.

Les formules 1 boule ou 2 boules sont uniquement à emporter en pot.

