

NEMS 8.50€

Au porc. 4 pièces. Avec salade, menthe et sauce nuoc mam.

SOUPE MISO 7€

Prononcé "misso", ingrédient principal de cette soupe japonaise, est une pâte de graine de soja fermentée, riche en protéines, vitamines et minéraux. "Il vaut mieux dépenser son argent dans le miso que chez le docteur" disent les japonais. Soupe miracle qui a pour vertu de régénérer la flore intestinale, faciliter la digestion car ne contient pas de lactose, pas de gluten et pas de matière grasse. Gueule de bois, coup de fatigue, diète, elle prendra soin de vous tout cet hiver!

SOUPE TOM YUM AU POULET 15€

La soupe préférée des thaïlandais au poulet et légumes, saveurs aigres douces. On retrouve dans le bouillon tous les arômes de la Thaïlande tels que la citronnelle, le galanga, le kumbawa, le jus de lime et la coriandre. Traditionnellement très piquante, nous avons dégoté un piment extra parfumé sans le piquant, pour vous permettre de découvrir les saveurs de cette soupe qui réchauffe et réveille les papilles. Servie avec du riz extra parfumé.

LA SOUPE RAMEN 18€

Prononcé "LAMEN", est une soupe de bouillon clair incontournable de la street food japonaise. C'est un plat complet chaud et nourrissant composé de nouilles de blé, de viande de porc, légume vert, cébette et d'un œuf.

CURRY VERT VÉGÉTARIEN 16€

Le curry vert est une variété de curry thaïlandais qui doit sa couleur au piment. On y apporte toute la douceur du lait de coco. Plat savoureux et réconfortant. (oignon, carottes, choux pak choi, châtaigne d'eau et pois chiche (pour les protéines!))
Servi avec du riz extra parfumé.

BROCHETTES YAKITORI 17€

Nous avons revisité les fameuses brochettes bœuf/fromage à la sauce yakitori avec le Cœur de massif, fromage de caractère 100% vosgien. Notre sauce maison yakitori est à base de gingembre, soja sucré et mirin.
3 brochettes servies avec du riz extra parfumé, salade et radis daïkon.

BO BUN 15€ / AVEC NEMS 18€

Plat traditionnel de Hanoï, servi tiède. Emincé de bœuf et oignons, vermicelles de riz, légumes émincés (carottes, concombre, salade), coriandre fraîche, cacahuètes, oignons frits.

NEMS

Pork meat. 4 pièces. Served with salad, mint leaves and fish sauce.

MISO SOUP

Pronounced "misso", main ingredient of this japanese soup, is a fermented soy seed paste, rich in proteins, vitamins and minerals. "Better spend your money in a miso rather than the doctor" used to say japanese people.
This miracle soup has several virtues, full of probiotics to regenerate the intestinal flora, it helps with general fatigue, diet and overall well being. Take care of yourself this winter with this hot beverage!

CHICKEN TOM YUM SOUP

Thais' favorite sweet and sour soup with chicken and vegetables. Get all the aromas and flavors of Thailand in this unique soup, with lemongrass, galanga, kumbawa, lime juice and coriander. Traditionally very spicy but we brought you a special chilli that has all the flavor without the spiciness. This dish will warm you up and awaken your taste bud! Served with rice.

RAMEN SOUP

Pronounced "Lamen", is a clear broth soup in Japan's street food. A hot and nourishing dish, with wheat noodle, pork meat, green vegetable, scallions and an egg.

VEGETARIAN GREEN CURRY

Green curry paste is a variety of curry in Thailand, its color is from the green chili used. Coconut milk will bring gentleness to this dish. It's a comforting dish for all the veggie lovers. (onions, carrots, water chestnut and chickpeas for the proteins!)
Served with white perfumed rice.

YAKITORI SKEWERS

We revisited the famous yakitori style beef/cheese skewers with a local cheese: Cœur de massif, 100% from les Vosges
Our home made sweet yakitori sauce: ginger, sweet soy sauce, mirin.
Served with white perfumed rice, salad and daïkon radish

BO BUN / WITH NEMS

A traditional dish from Vietnam, served with a curry minced beef, rice noodles, vegetables (carrot, cucumber, salad), coriander, peanut and fried onions.

DESSERTS

MOCHIS GLACÉS 6.50€

La glace enrobée de pâte de riz qui se mange du bout des doigts. Mais nous avons aussi des cuillères ;)

2 parfums au choix

- Litchi végétal
- Yuzu végétal
- Sésame noir
- Miel amande
- Thé matcha
- Fleur de cerisier
- Caramel beurre salé
- Pistache
- Passion mangue
- Chocolat glace coco
- Chocolat éclats de noisette

TRILOGIE MOCHIS 9€

Pour les amoureux du mochi, 3 parfums au choix

PERLES DU JAPON COCO/MANGUE 7€

Perles de tapioca au pandan. Kesako? C'est une plante très utilisée en Asie pour parfumer les desserts, son goût se rapproche du jasmin et de l'amande. Pulpe de mangue bio 100% fruit.

COUPE DE GLACE MOVENPICK 8.50€

3 parfums au choix.

Servi avec ou sans chantilly

- vanille
- banane
- 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

MOCHIS ICE SCREAM

Ice cream coated with a rice dough, a Japanese dessert that you can eat with your finger.

Pick 2 flavors

- Litchi
- Yuzu
- Black sesame
- Almond honey
- Matcha
- Sakura
- Caramel salted butter
- Pistachio
- Passion mango
- Chocolate/coconut
- Chocolate/burst of hazelnut

TRILOGY MOCHIS

For the mochi lovers, pick 3 flavors

TAPIOCA PUDDING COCO/MANGO

Tapioca pearls pandan flavor. Pandan leaves are usually used in Asian dessert. Its aroma is close to jasmine and almond.

Our mango coulis is made with 100% organic mango pulp

MOVENPICK ICE SCREAM

Choice of 3 flavors

Served with or without whipped cream

- vanilla
- banana
- Swiss chocolate
- coffee expresso
- pistachio
- maple walnut
- hazelnut
- macadamia
- coconut
- chocolate salted caramel
- strawberry
- rasberry
- passion/mango
- mango
- lemon/lime
- mint chocolate

