

NEMS 8.50€

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

SOUPE MISO 7.50€

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 17€

La soupe préférée des thaïlandais au poulet, champignons shiitaké et shimeji, 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 dégouté 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 incontournable de la street food japonaise. C'est un plat complet chaud et nourrissant composé de nouilles de blé, de viande de porc, cébette et d'un œuf.

CURRY VERT VÉGÉTARIEN 17€

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 de fromage enrobé de bœuf 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 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 vertus, full of probiotic to regenerate the instestinal 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

Thaïs' favorite sweet and sour soup with chicken, shiitake and shimeiji mushrooms . Get all the aromas and flavors of Thaïland in this unique soup, with lemongrass, galanga, kumbawa, lime juice and coriander.

Traditionnally 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

Pronouced "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 Thaïland, its color is from the green chili used. Coconut milk will bring gentleness to this dish. It's a conforthing dish for all the vedggies lovers. (onions, carrots, water chesnut and cheakpeas for the proteins!)

Served with white perfumed rice.

YAKITORI SKEWERS

We've revisited the famous yakitori style beef/cheese skewers with a local cheese: Coeur 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 (carot, 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 végétan
- Yuzu végétan
- Sésame noir
- Miel amande
- Thé matcha
- Fleur de cerisier
- Caramel beurre salé
- Pistache
- Passion mangue
- Chocolat glace coco
- Chocolat éclats de noisette

TRIOLOGIE MOCHIS 9€

Pour les amoureux du mochi, 3 parfums au choix

VERRINE PITAYA- MANGUE 7€

Dessert à base de pulpe de pitaya rose, ou fruit du dragon rose bio, ananas et poire. Le fruit du dragon est un fruit riche en vitamine C, en fibres, est une bonne source d'antioxydants. Un dessert fruité agrémenté de mangue fraîche et de copeaux de chocolat noir.

DESSERT FAÇON TIRAMISU 7€

Myrtilles et speculoos

COUPE DE GLACE MOVENPICK 8.50€

3 parfums au choix.

Servie 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 desert 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

TRIOLOGY MOCHIS

For the mochi lovers, pick 3 flavors

PITAYA-MANGO BOWL

A fruity dessert made out of organic pitaya pulp (or pink dragon fruit), pineapple and pear. Dragon fruit is rich in vitamin C, fiber and a good source of antioxydant. Served with fresh mango and chocolate sprinkles.

DESERT FAÇON TIRAMISU

Blueberry and speculoos

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
- minth chocolate