



Cette saison nous avons décidé de mettre les micro pousses à l'honneur. Qu'est ce que les micro pousses? Ce sont des graines dans les premiers jour de leur germination. Elles sont savoureuses, très fraîches et extrêmement saines. Véritables petites bombes de vitamines, sels minéraux et protéines, elles sont explosives en bouche et réveilleront toutes les papilles. Chez Influences on aime les voyages mais on aime aussi mettre en avant les produits locaux qui font de notre cuisine un vrai métissage aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Les micro pousses nous proviennent des Plantules, producteurs à Epinal labélisés Vosges terroir. A travers nos plats vous découvrirez les différentes variétés et constaterez par vous même leur puissance gustative: attention, ça "envoie" en bouche!

NEMS 8.50

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

TARTARE DE BOEUF THAÏ 10.50

Bœuf coupé au couteau aux saveurs thaïlandaise, oignon rouge, cacahuètes, coriandres fraîches et ail frit. Servi avec salade de micro pousse capucine rubis et alaska et brioche bao (farine de riz). Une entrée légèrement piquante.

BIBIMBAP VÉGÉTARIEN 18.50

Ce plat fait partie des grands classiques de la cuisine coréenne qualifiée en 2004 par l'Organisation Mondial de la Santé (OMS) de cuisine exemplaire nutritionnellement équilibré, signifie "riz mélangé".
. Riz blanc, toffu mariné, pois chiche au curcuma, carotte, algues wakamé, jeunes pousses radis et maïs.
Sauce: ssamjang revisitée (piment doux coréen, miso, mirin, huile de sésame)

POKE BOWL SAUMON 19.50

Saumon Bömlo, mariné à l'huile de sésame. Riz extra parfumé, avocat, radis, fèves de soja, dés de mangue fraîche, graines de sésame noir, micro pousse cresson et gari shôga (pickle de gingembre).
Sauce teriyaki (sauce soja, mirin, gingembre)

TRAVERS DE PORC AUX ÉPICES 19.50

Travers marinés aux épices du monde (paprika, coriandre, soja) et laqués au miel et gingembre. Servis avec une salade de micro-pousses ail et ciboulette, petits pois et riz blanc extra parfumé. Un régal jusqu'à l'os!

BO BUN 15.50€ / AVEC NEMS 18.50€

Plat traditionnel de Hanoï, servi tiède. Emincé de bœuf et oignons, vermicelles de riz, légumes émincés (carotte, concombre, salade), micro-pousse coriandre, cacahuètes, oignons frits.

This season we have decided to put micro greens in the spotlight. What are micro greens? They are seeds in the first day of their germination. They are tasty, very fresh and extremely healthy. Real little bombs of vitamins, minerals and proteins, they are explosive in the mouth and will awaken all the taste buds. At Influences we like to travel but we also like to highlight local products that make our cuisine a real mix of flavors from here and elsewhere. Our micro greens come from Les Plantules, producers in Epinal labeled Vosges terroir. Through our dishes you will discover the different varieties and see for yourself their taste power!



NEMS

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

THAI BEEF TARTAR

Raw minced beef with tahi flavors, red onions, peanuts, fresh coriander. Served with micro green salad: nasturtium rubis ans alaska, bun (rice flour). A starter slightly spicy.

VEGIE BIBIMBAP

This dish is a classic in coreen cuisine that has been qualified by the World Health Organisation (WHO) to be an explamplary nutriotionally balaced cuisine in 2004. It means 'mixt rice'.
A bol, with white perfumed rice, marinated toffu, cheakpeas with curcuma, carrots, wakame seaweed, mico greens: corn, radish.
Sauce: our style ssamjang (mild coreen red chili, miso, mirin, sesame oil)

POKE BOWL SALMON

Marinated Bömlo salmon in sesame oil. White rice, avocado, radish, edemame, mango, black sesame seed, micro green: watercress and gari shôga (ginger pickles)
Sauce: teriyaki (soy sauce, mirin, ginger)

GLAZED PORK RIBS

Porc ribs marinated in different spices (paprika, coriander, soy sauce) and lacquered with honey with ginger. Served with white rice and micro greens:chives and peas.

BO BUN / WITH NEMS

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