

ENTREES

VELOUTE DE POTIMARON 11
Champignons parfumés, crème végétale au pesto vert, amandes torréfiées.

COCHON CROUSTILLANT 12
Cébettes & concombre frais, vinaigrette miso-citron, piment doux, touche d'huile de sésame.

BOUCHEES TIÈDES FAÇON SUSHI 12.50
Nori, saumon cuit, riz vinaigré, daïkon, œufs de truite, mayo piquante & sésame.

PLATS

BO BUN 19.50
Vermicelles de riz tièdes, bœuf fondant, légumes croquants, herbes fraîches, cacahuètes & oignons frits. Deux nems croustillants.

CURRY VERT THAÏ 19.50
Piment vert & lait de coco, légumes colorés, pois chiches, riz parfumé.

SOUPE PHO 21
Bouillon parfumé, larges nouilles de riz, crevettes et fines tranches de bœuf, herbes fraîches et citron vert.

A L'ARDOISE
Un plat unique, inspiré par l'humeur du chef et les produits du moment.

ENFANT MOINS DE 12 ANS 12
Tous nos plats sont disponibles en demi portion.



Une place assise = un plat minimum

STARTERS

PUMKIN VELOUTE 11
Mushrooms, green pesto cream, roasted almonds

CRISPY PORK BITES 12
Spring onion & fresh cucumber, miso-lemon dressing, sweet chili, hint of sesame oil

WARM SUSHI STYLE BITES CUP 12.50
Nori, cooked salmon, seasoned rice, daikon, trout roe, spicy mayo & sesame

MAIN

BO BUN 19.50
Warm rice noodles, tender beef, crisp vegetables, fresh herbs, peanuts & fried onions. Two crispy spring rolls.

VEGGIE THAÏ GREEN CURRY 19.50
Green chili & coconut milk, vibrant vegetables, chickpeas, fragrant rice

PHO SOUP 21
Fragrant broth, wide rice noodles, shrimps & sliced beef, fresh herbs & lime

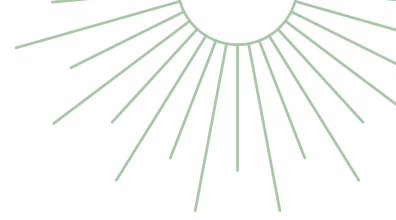
CHEF'S SPECIAL
A unique dish, inspired by the chef's mood and seasonal produce.

CHILDREN UNDER 12 12
All our dishes are available in smaller version.



One sitted place = one main dish minimum

DESSERTS



MOCHIS GLACÉS: DUO 7€ TRIO 10€

La glace enrobée de pâte de riz qui se mange du bout des doigts.

Parfums au choix

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

Ice cream coated with a rice dough, a japanese desert that you can eat with your finger.

Flavors

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

CRÈME AU CHOCOLAT 11€

Réduction de poire, kalamansi & Gewurztraminer.

Pear, kalamansi & Gewurztraminer reduction.

BRIOCHE PERDUE 10€

(A commander en début du repas)

Glace vanille, caramel beurre salé, chantilly

Imbibée de rhum: +4€

(To order before the meal)

Vanilla ice cream, caramel salted butter, whipped cream

Rum soaked: +4€

AFFOGATO 6€

Glace vanille, espresso

Un trait d'amaretto: +2€

Vanilla ice cream, hot espresso

A splash of amaretto: +2€

COUPE DE GLACE 7€

2 parfums au choix.
-vanille
-chocolat Suisse
-café
-pistache
-noix de coco
-fraise
-framboise
-mangue
-citron

Choice of 2 flavors
-vanilla
-Swiss chocolate
-coffee
-pistachio
-coconut
-strawberry
-raspberry
-mango
-lemon

SUPPLEMENTS

Boule de glace: 3€

Chantilly: 1.50€

Coulis: 1.50€

chocolat
caramel beurre salé
crème de speculoos

Topping: 1.50€

granola
speculoos
m&ms

