

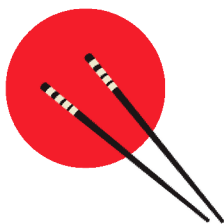


Menu



Parcourez notre carte et
vivez une expérience culinaire au coeur de l'Asie.

Et si vous n'arrivez pas à vous décider, n'hésitez pas à demander à Fabrice, au service :
il saura vous guider avec attention et vous recommandera les spécialités les plus adaptées à vos envies.



LES SIGNATURES DE LA CHEFFE

Nouveauté

**Riz du cheffe 6€***Riz sauté aux épices.***Japchae * 15€***Nouilles à base de patates douces nappées d'une sauce onctueuse avec des crevettes, poulet, seiches et des légumes.***Mango sticky rice au pandan 8€****Les plats**

Tataki de boeuf, thon ou espadon * 15€

Tartare de boeuf 15€

Façon coréen et coupé au couteau.

Beignets de poulet au caramel épicé 13€

Grillade de crevettes aux épices * 14€

**Mi Xiao * 15€***Nouilles sautées croustillantes nappées d'une sauce onctueuse avec des crevettes, poulet, seiches et des légumes.***Selon arrivage.**Végan. Supplément Tofu : + 3€.***Les desserts**

Banh Bao 6€

Sucré aux graines de lotus ou soja ou azuki.

Paratha 7€

Crêpe indienne mangue coulis chocolat & coco.

Nems à la banane 7€

Avec coulis mangue-chocolat.

Gâteau de riz 7€

À la banane rose.

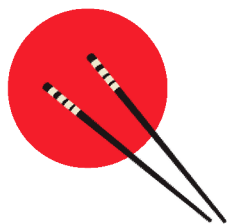
Baba aux litchis 7€

Peau de cochon 6€

Farine de tapioca, lait de coco, soja concassé.

Mochi 5€

Thé vert, azuki, taro, sésame, cacahuète ou durian.



CHAUD DEVANT

Nouveauté**Soupe de Udon 8€**

Grosses nouilles japonaises, à la crevette ou porc ou poulet ou canard.

Potage

Bouillon à base de légumes et de fruits.

Potage * 8€

Crevettes ou canard ou poulet ou porc ou poisson.

Potage de riz * 8€

Crevettes ou canard ou poulet ou porc ou poisson.

*Selon arrivage.  Végan. Supplément Tofu : + 3€.

Soupe

Soupe piquante 6€

Soupe aux fruits de mer * 9€

Soupe aux raviolis 7€

Soupe aux raviolis & nouilles 8€

Soupe aux cheveux d'ange 7€

Soupe d'asperges 6€

Soupe Chinoise * 8€

À base de nouilles aux oeufs avec crevettes ou canard ou poulet ou porc.

Soupe Chinoise spéciale * 9€

À base de nouilles aux oeufs avec canard, crevettes et seiches ou poisson.

Soupe Saigon * 8€

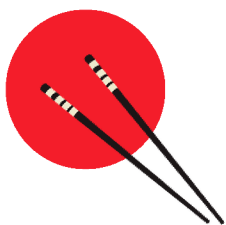
À base de nouilles de riz avec porc ou poulet ou crevettes ou canard.

Soupe Saigon spéciale * 9€

À base de nouilles de riz avec canard, crevettes et seiches ou poisson.

Soupe Tonkinoise (Pho) 8€

À base de nouilles de riz avec soja, poulet ou boeuf.



ENTRÉES CHAUDES

Nouveauté**Corn dog 8€***Street food coréenne.*

Assiette Asia friture 14€

Banh Xep canard 6€

Beignet à base de farine de riz et farci au canard.

Bo Bun Nem 8€

Banh Xéo 8€

Crêpe à base de farine de riz, safranée garnie de soja, poulet, crevettes et herbes aromatiques.

Beignets de Saint-Jacques aux épices * 9€



Beignets à la citronnelle 7€

Nems Thaï 6€

Nems pâté impérial 6€

Samossa au boeuf 6€

Rouleau impérial au boeuf 6€

Crevettes en beignet * 7€

Crevettes aux paillettes * 7€

Papillotes aux crevettes * 7€

Raviolis frits 6€

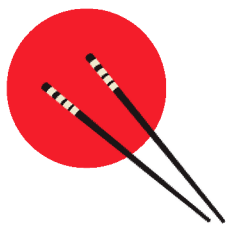
Saucisse vietnamienne 7€

Saucisse citronnelle 7€

Porc aux vermicelles de riz 7€

Queue de dragon 8€

*Farce à base de porc, seiches et crevettes.***Selon arrivage.**Végan. Supplément Tofu : + 3€.*



ENTRÉES FROIDES & VAPEUR

Rouleaux de printemps * 8€

Rouleaux du chef 8€

*Crudités, vermicelles de riz et saucisses
à la citronnelle.*

Salade Asia 7€

Carpaccio de boeuf légèrement pimenté.

Salade composée * 7€

*Chou rouge, chou blanc, carotte, salade verte et soja.
Au choix : poulet ou porc ou crevette.*

Salade exotique 6€



Salade d'algues 7€

À la vapeur

Assiette Asia * 14€

Banh Xep canard 6€

Beignet à base de farine de riz et farci au canard.

Boule de cristal (Saint-Jacques) * 7€

Délices de poulet 6€

Fan Ko (porc) 6€

Ha Kau * (crevettes) 6€

Raviolis à la vapeur 6€

Sui May au porc et à la crevette * 6€

Banh Cuon 7€

*Crêpes de riz fines et légères, garnies de viande hachée
de porc, de champignons et d'oignons.*

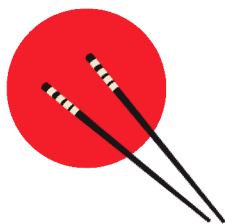
Banh Bao au porc et à l'oeuf de caille 7€

*Brioche à la vapeur comme au Vietnam, farcies
de porc et d'un œuf de caille.*

*Selon arrivage.



Végan. Supplément Tofu : + 3€.



PLAQUE CHAUFFANTE

Boeuf

Boeuf aux oignons 14€

Filet de boeuf méli-mélo 14€

Filet de boeuf coupé en cubes, nappé de sauce légèrement sucrée-salée et parfumée.

Filet de boeuf Asia 14€

Filet de boeuf coupé en tranches, à base d'épices parfumés.

Filet de boeuf Thaï 14€

Filet de boeuf coupé en cubes, à base de piment et d'herbes aromatiques.

Boeuf au saté 14€

Boeuf coupé en tranches à base de cacahuètes, légèrement pimenté et de tomates.

Boeuf au chop souy 14€

Boeuf avec sauté de légumes et une sauce douce.

Boeuf aux 5 parfums 14€

Mélange 5 épices : badiane, fenouil, cannelle, girofle et gingembre.

Boeuf à la mangue ou ananas ou litchis 14€

Canard

Canard laqué 14€

Canard méli-mélo 14€

Canard coupé en cubes, nappé de sauce légèrement sucrée-salée et parfumée.

Canard Asia 14€

Canard coupé en tranches, à base d'épices parfumés.

Canard Thaï 14€

Canard coupé en cubes, à base de piment et d'herbes aromatiques.

Canard au saté 14€

Canard coupé en tranches à base de cacahuètes, légèrement pimenté et de tomates.

Canard chop souy 14€

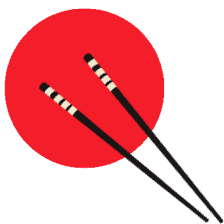
Canard avec sauté de légumes et une sauce douce.

Canard 5 parfums 14€

Mélange 5 épices : badiane, fenouil, cannelle, girofle et gingembre.

Canard à la mangue ou ananas ou litchis





PLAQUE CHAUFFANTE

Poulet

Poulet à la citronnelle 13€

Poulet au saté 13€

Poulet coupé en tranches à base de cacahuètes, légèrement pimenté et de tomates.

Poulet au chop souy 13€

Poulet avec sauté de légumes et une sauce douce.

Poulet aux 5 parfums 13€

Mélange 5 épices : badiane, fenouil, cannelle, girofle et gingembre.

Poulet Asia 13€

Poulet coupé en tranches, à base d'herbes aromatiques.

Poulet Thaï 13€

Poulet coupé en tranches, à base de piment et d'herbes aromatiques.

Poulet à la mangue ou ananas ou litchis 13€

**Selon arrivage.*

Porc

Porc à la citronnelle 13€

Porc au saté 13€

Porc chop souy 13€

Porc aux 5 parfums 13€

Porc Asia 13€

Porc Thaï 13€

Porc à la mangue ou ananas ou litchis 13€

De la mer

Crevettes à la mangue ou ananas ou litchis * 15€

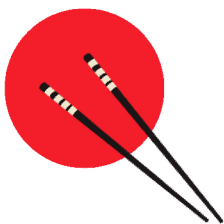
Crevettes ou Saint-Jacques Asia* 15€

Crevettes ou Saint-Jacques Thaï * 15€

Crevettes ou Saint-Jacques au saté * 15€

Crevettes ou Saint-Jacques chop souy * 15€

Poisson Thaï * 15€



MARMITTE

Boeuf

Boeuf aigre-doux 14€

*Sauce à base de tomate,
légèrement sucrée et acidulée.*

Boeuf aux champignons parfumés 14€

Boeuf aux litchis 14€

Canard

Canard aigre-doux 14€

*Sauce à base de tomate,
légèrement sucrée et acidulée.*

Canard aux champignons parfumés 14€

Canard aux litchis 14€

Tonkin (canard & porc) 14€

Porc

Shanghai 13€

Porc sauce d'huîtres.

Malaisie * 13€

Porc & seiches.

Hué * 13€

Porc & crevettes.

Hanoï * 14€

Porc, seiches & crevettes.

Porc Pékin 13€

Porc aigre-doux.

Porc aux champignons parfumés 13€

Porc aux litchis 13€

Raviolis Pékinois 13€

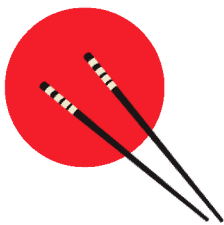
*Raviolis farcis au porc, accompagnés de sauce
à base de tomate et de légumes.*

Tonkin (canard & porc) 14€

*Selon arrivage.



Végan. Supplément Tofu : + 3€.



MARMITTE

Poulet

Poulet aux litchis 13€

Poulet aigre-doux 13€

Poulet au caramel 13€

Poulet aux champignons parfumés 13€

Poulet Haiphong 13€

Sauce légèrement pimentée à base de légumes.

Crevettes

Crevettes en beignet aigre-doux * 15€

Sauce à base de tomate, légèrement sucrée et acidulée.

Crevettes aigres douces * 15€

Crevettes aux asperges * 15€

Crevettes aux champignons parfumés * 15€

Crevettes aux litchis * 15€

Crevettes ananas * 15€

Crevettes curry * 15€

Crevettes impériales * 15€

Sauce légèrement salée-sucrée, à base de fruits.

Indo * 15€

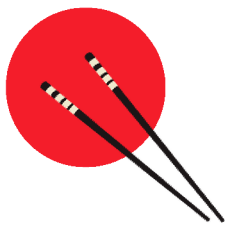
Crevettes & poivre.

Hai Phong* 15€

Crevettes & seiches.

*Selon arrivage.





MARMITTE

Poisson *

Groenland (poisson chinois) 14€

Poisson Gingembre ou saté 14€

Poisson aux champignons parfumés 14€

Poisson impérial 14€

Poisson au poivre 14€

Poisson au curry 14€

Poisson aux 5 parfums 14€

Tonkin (poisson) 14€

De la mer *

Saint-Jacques à l'ananas 15€

Saint-Jacques au caramel 15€

Saint-Jacques au saté 15€

Saint-Jacques aux 5 parfums 15€

Perle des océans 15€

Saint-Jacques accompagnées d'une sauce à base de curry.

Délice des mers 15€

Assortiment de crustacés & de poisson.

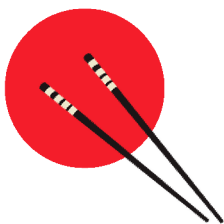
Seiches à la mangue ou ananas ou litchis 15€

Thaïlande (seiches piquantes) 15€

Bali (seiches au poivre) 15€

**Selon arrivage.*





Légumes aux 4 saveurs 15€

Au choix : curry, 5 parfums, saté ou à la mangue.

POUR SUBLIMER VOS PLATS



Riz parfumé 3€

Riz cantonnais 4€

Riz spécial 5€

Riz cantonnais avec bambou, champignons noirs, crevette et surimi.

Riz Shanghai 5€

Riz cantonnais relevé & pimenté.



Légumes sautés 5€



Soja aux épices 6€



Nouilles de riz sautées 5€



Vermicelles sautés 5€



Nouilles aux oeufs sautées 5€



Nouilles frites 5€



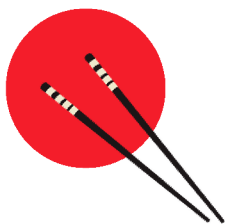
Tteokbokki 5€

Tteoks (gâteaux de riz) moelleux nappés d'une sauce. Au choix : pimenté ou pas.



Végan. Supplément Tofu : + 3€.





Coupe Asia (fruits, glace & chantilly) 10€



Café Asia 9€

Café ou thé avec un assortiment de confiseries.



Confiseries chinoises 8€



Nougat aux graines de sésame 6€



Nougat mou au sésame 6€



Nougat dur aux arachides 6€



Mandarines au noix de coco confites 6€



Gingembre confit 6€



Crème de soja * 6€



Beignets de litchis flambés 7€
au rhum ou saké



Beignets flambés au rhum ou saké 7€
À l'ananas, aux pommes ou à la banane.



Perles de chine * 6€



Tartelette coco * 6€



Tartelette coco spéciale * 7€
Avec glace à la vanille & chantilly.



Banane fraîche flambée 7€
au rhum ou saké



Ananas frais grillé flambé 7€
au rhum ou saké



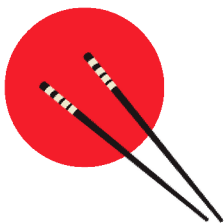
Délices de banane ou mangue * 7€

*Selon arrivage.



Végan. Supplément Tofu : + 3€.





Fruits

Fruits frais* 7€

Litchis ou ananas.

Fruits exotiques au sirop 6€

Litchis, ananas, arbouze, ramboutan, longane ou mangue.

Coupe de fruits exotiques 7€

Glaces / Sorbets

Glaces 5€

Noix de coco, pistache, vanille, malaga au rhum ou café.



Sorbets 5€

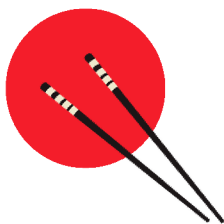
Mangue, cassis ou citron vert.



Colonel Vodka 7€

Dame blanche 8€

*Selon arrivage.  Végan. Supplément Tofu : + 3€. *Supplément alcoolisé : + 1€*



À PARTAGER

Fondue * 50€

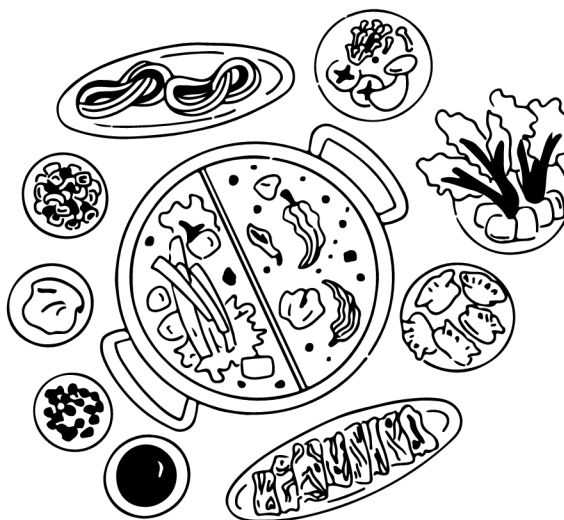
A base de divers ingrédients à faire cuire individuellement dans un bouillon.

Ilot de feu * 50€

Comme une garbure.

Ilot de feu Océane * 50€

À base de produits de la mer.



**Pour 2 personnes.*

