

CUISINE ASIATIQUE A LA SAUCE DU CENTRE

Tous nos plats sont parfumés et épicés.

Avec un 🌶️ c'est relevé,

Avec 🌶️🌶️ très pimenté !

Nos plats sont sautés au wok avec des légumes frais,
servis avec un bol de riz.

Petit lexique:

Curry Un curry ou cari est un terme générique désignant une grande variété de préparations épicées.

Cumbava Petit citron vert originaire d'Indonésie. Il est très parfumé et révèle des arômes d'agrumes.

Keffir Feuille de cumbava. Sa saveur est douce, sans amertume ni acidité.

Miso Pâte de soja fermentée.

Satay Condiment d'Asie du Sud-Est. Le principal ingrédient est la cacahuète grillée moulue.

Basilic thaï Variété de basilic à la saveur très épicée proche de celle de l'estragon ou de l'anis.

Udon Nouilles typiques japonaises à la farine de blé tendre.

POULET

MU TAC THAILANDE 15.00€
Plat caramélisé au sésame, moutarde au épices, citronnelle et sauce soja.

KARI   THAILANDE 15.00€
Curry au lait de coco, keffir, pomme de terre et piment frais.

VEAU

SHOGA  THAILANDE 17.50€
Curry au wasabi, sauce huître, citronnelle, gingembre et lait de coco.

TOM YAM   LAOS 17.50€
Nouilles de riz sautées piquantes tomatés à la citronnelle, oeuf.

BŒUF

SATAY INDONESIE 16.50€
Sauce soja, épices satay, coriandre fraîche, citronnelle, lait de coco et cacahuètes.

TSURAI   JAPON 16.90€
Bouillon japonais piquant maison, udon et herbes fraîches.

POISSON

PLA ZESTY  THAILANDE 17.90€
Poisson selon arrivage dans un curry d'épices maison, bergamote, basilic, citron vert et lait de coco.

CANARD

BULGOGI COREE 16.00€
Marinade maison, moutarde, sauce soja et épices.

DAHEE  INDE 16.50€
Biryani aux noix de cajou et amandes, accompagné d'une sauce yaourt à l'ail et coriandre fraîche.

PORC

KEEMA   INDE 16.50€
Curry au lait de coco, piments frais, yaourt, tomate.

CHAMKAR CHINE 16.50€
Sauce soja, vinaigre de riz, sésame grillé, cacahuète et coriandre.

VEGETARIEN

CHOP SUEY CHINE 14.00€
Légumes sautés dans un bouillon maison au miso et herbes fraîches

SHAHAD INDE 14.50€
Mélange d'épices maison, cumin, coriandre, sauce soja salée, miel et lait de coco.

BIRIYANI INDE 14.00€
Plat de fête indien à base de riz, amandes, noix de cajou, raisins secs et sauce yaourt.

Pour relever le plat, demandez des piments frais !

Bol de riz en supplément	2.50€
Bol de salade de crudités	2.50€

POUR LES PETITS (jusqu'à 12 ans)

POULET AU CAMEL, RIZ 6.00€

POULET NATURE, RIZ 6.00€

PLAT UN PEU PLUS PARFUME (jusqu'à 12 ans)

POULET MU TAC 8.50€

VOUS AVEZ UNE INTOLERANCE AU GLUTEN ?

Nous pouvons vous préparer un plat sauté minute au wok avec une sauce soja sans gluten, légumes, herbes fraîches, gingembre, citronnelle et la viande au choix.

SANS VIANDE OU POULET 14.50€

BOEUF, PORC OU VEAU 16.50€

Pour les allergies au gluten, nous ne garantissons pas sans trace !!



Nos plats sont « faits maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.
Nous travaillons une partie de nos produits avec des producteurs locales.

Pour des informations sur les allergènes présents dans nos plats, n'hésitez pas à demander des renseignements ou la fiche qui est à votre disposition.

Les prix sont service compris.