

CUISINE ASIATIQUE A LA SAUCE DU CENTRE

Tous nos plats sont parfumés et épicés.

Avec un 🌶️ c'est relevé,

Avec 🌶️🌶️ très pimenté !

Avec 🌶️🌶️🌶️ très 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.
Keffir	Feuille citronnée de cumbava. Sa saveur est douce, sans amertume ni acidité.
Miso	Pâte de soja fermentée.
Basilic thaï	Variété de basilic à la saveur très parfumée proche de celle du citron ou de l'anis.
Udon	Nouilles typiques japonaises à la farine de blé tendre.
Char Siu /	
Hoïsin	Sauce barbecue chinoise.
Mirin	Vinaigre de riz utilisé dans la cuisine Japonaise (Saké plus doux et sucré).
Raifort	Cousin du wasabi, une saveur puissante, piquante et poivrée.
Wakamé	Algue japonaise.
Tamarin	La saveur de ce fruit du Tamarinier rappelle celle de la datte et du pruneau.
Ajitsuke	Façon ramen, mariné à la sauce soja salé.
Tataki	Technique de préparation japonaise, viande saisie à l'extérieur, crue à l'intérieur.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir avant de commander votre plat

POULET

OTO - SAN JAPON 17.50€

Flambé au mirin puis sauté au char-siu, épices satay, citron, sauce soja, citronnelle, basilic thaï, coriandre.

TAMAGO  JAPON 18.50€

Riz frit piquant au chili paste, miel, gingembre, citronnelle, coriandre et jaune d'œuf.

CANARD

MAKHAM THAÏLANDE 20.90€

Façon pad thaï, au vinaigre de riz, tamarin, œuf, cacahuètes, herbes fraîches et nouilles de riz.

DHANIYA  VIETNAM 20.50€

Curry piquant aux épices maison, hoïsin, ketchup, citronnelle, lait de coco, graine de sésame et œuf ajitsuke.

BŒUF

DAIZU  JAPON 20.50€

Tataki de bœuf, mariné à la sauce soja, charsiu, ail, mirin et graine de sésame (ne peut pas être servi chaud et bien cuit)

Sur son wok de légumes piquant au vinaigre de riz, sauce soja, huile de sésame, cebette et coriandre.

TAMATAAR INDE 19.90€

Curry doux tomate aux épices maison, lait de coco et coriandre.

CREVETTE

MADRAS  INDE 21,90€
Curry de crevettes décortiquées aux épices madras, lait de coco et coriandre.

POISSON

KHIAO WAN THAILANDE 21.90€
Poisson selon arrivage dans un curry vert doux au curcuma et chorizo, keffir, basilic thaï, citronnelle et lait de coco.


AGNEAU

TULASEE  CACHEMIRE INDIEN 20.50€
Curry vert aux épices du cachemire indien, keffir, basilic thaï et citronnelle.

KARAHÍ INDE 20.50€
Plat typique indien revisité tomaté, menthe et herbes fraîches.

VEGETARIEN

UDONG CORÉE 16.50€
Légumes sautés à la sauce soja, sésame grillé et bouillon de miso au Wakamé, udon et herbes fraîches.

SAAN  BIRMANIE 16.50€
Riz frit de légumes frais au raifort, citron, lait de coco et herbes fraîches.

PHAK  THAILANDE 16.50€
Légumes sautés aux épices maison, noix de cajou, amande, sauce soja et herbes fraîches.

Pour relever votre plat, demandez des piments frais 🌶️ ou la sauce piquante !

Bol de riz en supplément	3,50€
Bol de salade de crudités	3,50€

POUR LES PETITS (jusqu'à 12 ans)

POULET AU CAMEL, RIZ	9,00€
POULET NATURE, RIZ	7,50€

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

POULET OTO-SAN	9,00€
----------------	-------

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	17,50€
BOEUF, AGNEAU OU CANARD	20,50€

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 locaux.

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.