Le Menu Plaisir

à composer selon vos envies

Ô Lunch 2 services : 39 €	*Entrée – Plat*	*midi uniquement*
Ô Lunch 2 services : 36 €	*Plat – Dessert*	*midi uniquement*
Ô 3 services : 48 €	*Entrée – Plat – Dessert*	*midi & soir*
Ô 4 services : 59 €	*2 Entrées – Plat – Dessert*	*midi & soir*

Possibilité d'adapter votre menu en version végétarienne - végan et/ou suivant vos intolérances ou allergies

---

Entrées (20€)

½ Baby Homard ***salade de chair aux asperges et sésames – queue au beurre de corail et yuzu**** *(+ 4 €)*

Croquettes de Crevettes grises « Bangkok style » ***émulsion au curcuma – salade de saison****

Salade Thaï au tataki de bœuf ***cheveux d'ange – crudités – menthe – cacahuètes – coriandre****

Ris de veau au paprika ***espuma chèvre – préparations autour des poivrons à la Sichuan (****+ 8 €)**

**disponible en portion plat également*

Plats (28 €)

Poisson du Marché vapeur ***moules – beurre blanc à l'aneth – céleri – poireaux – pommes gaufrettes***

Thon rouge mi-cuit ***grelette de tomates – chou pak choi – nouilles soba*** *(+ 4 €)*

Canette laquée cuisson basse T° ***nem de volaille – champignons Shiitake – riz cantonais***

Wok de Veau ***haricots – pleurotes mini maïs – jeunes oignons – riz jasmin***

Desserts (11 €)

Assortiment de nos fromage BIO et belges ***fruits secs – sirop de Liège*** *(+ 3 €)*

Autour de la Cerise ***glace au chocolat – pâtissière à la cardamome – sponge cake au yahourt***

Dame blanche ***crème siphon & chocolat chaud***

Choco-Cacahuètes ***glace vanille – meringue italienne et confiture de lait – crumble***

Café / Thé Gourmand ***mignardises maison***

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais selon les arrivages, certains peuvent donc venir à manquer.
1 seule addition pour l'ensemble de la table – Merci de votre compréhension

Ramen chauds / froids

Nouilles fraiches japonaises servies dans un bol composé d'œuf mollet mariné au soja, edamame, bambou, soja, jeunes oignons, chou chinois

servies uniquement le midi

γ ***Tofu-Miso (végétarienne)*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***18.50 €***
γ ***Crevettes Nobashi*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***19.50 €***
γ ***Saumon mi-cuit laqué au Miso*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***19.50 €***
γ ***Poulet croustillant Karaage*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***19.50 €***
γ ***Porc braisé Châshû*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***19.50 €***
γ ***Canard laqué*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***19.50 €***
γ ***Bœuf irlandais*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***22.50 €***
γ ***Bœuf japonais Wagyu*** *(en bouillon)*	***32.50 €***
γ ***Chef épicé à la poitrine de Porc braisé*** *(chaud en bouillon ou en salade de nouilles froides)*	***21.50 €***

Extra ramen : Légumes / Saumon / Canard / Bœuf irlandais / Porc	***3.00 €***
Œuf mollet mariné au soja	***1.50 €***

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais selon les arrivages, certains peuvent donc venir à manquer.
1 seule addition pour l'ensemble de la table – Merci de votre compréhension