

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€)

Rouleau de Printemps de Radis Daïkon saumon – asperges blanches – pomme Granny Smith – soupe froide d'asperge

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

Œuf basse T° pulled pork iberico – concombre – espuma ponzu – crumble BBQ

Ris de veau façon meunière ketchap de Langoustine – racine de Lotus – céleri rave (+ 8 €)*

*disponible en portion plat également

Plats (28 €)

Poisson du Marché rôti nage au kaffir lime – petits pois – navet glacé – pommes bouchons

Epaule d'Agneau des Pyrénées confite jus de cuisson monté au beurre – chou kale glacé – artichaut – gâteau de riz Luo Bo Gao (+ 4 €)

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

Wok de Bœuf Morilles – chou rave – jeunes oignons – riz jasmin

Desserts (11 €)

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

Autour de la Mangue sorbet kiwi-avocat et basilic thaï petit chou – salade au poivre de Si Chuan -

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 nollet 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 3.0 Œuf mollet mariné au soja 1.5	

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