

MISES EN BOUCHE

Assiette de Mandus (raviolis farcis aux légumes,
4 pièces / **4,50 €**

Petite soupe de Mandus / **5,50 €**

PLATS

BENTOS (* menu)

Tofu Bio grillé sauce Teriyaki, ciboulette / **12,50 €**
(Végétarien)

Poulet grillé sauce aigre douce mangue menthe / **12 €**

Filet de sole grillé sauce Teriyaki, feuilles de Shiso / **12 €**

Bœuf mariné et sauté au curry rouge, gingembre, épicé/
13,50 €

Pavé de Saumon grillé sauce Teriyaki / **14,50 €**

KATSUDON (* menu)

Katsudon de poulet pané, œuf, raviolis, salade verte,
riz / **11,50 €**

Nos plats et bentos sont accompagnés de Mandus
(raviolis farcis aux légumes), salade verte et riz nature.

BENTO ENFANTS (2-8 ans)

Poulet grillé, salade verte, raviolis, riz / **9 €**

Saumon grillé salade verte, raviolis, riz / **10 €**



Couscous Vegan
en hiver, un vendredi sur deux



Salade Saumon

Special Lunch-Box (* menu)

SUR PLACE , SERVI DANS UN BOL

Nouilles de riz, legumes sautées, blanc de poulet grillé
/ **11,50 €**

Nouilles de riz, legumes sautées, tofu bio grillé
/ **11,50 € (Vegan)**

Nos saumons sont d'origine Norvégienne

Nos viandes de poulets sont d'origine Française

Nos viandes de boeufs sont d'origine Européenne



BRUNCH DU SAMEDI

SALADES

SALADE DE SAUMON

Saumon crue, concombre, radis blanc, haricots verts, tomate, salade verte, champignons de paris, ciboulette, petits radis, germes, sauce vinaigrette japonaise / **14 €**

SALADE BŒUF SOBA

Nouilles froides au sarasin, bœuf mariné au gingembre et curry rouge, tomate, haricots verts, champignons de Paris, graines de sésame, salade verte, petits radis, sauce vinaigrette japonaise / **13 €**

SALADE POULET SOBA

Nouilles froides au sarasin, blanc de poulet grille, tomate, haricots verts, petits radis, champignons de Paris, graines de sésame, salade verte, sauce aigre douce, mangue, menthe / **12 €**

SALADE DE RAVIOLIS (végétarien)

Raviolis Coréen farcies aux légumes et au tofu, nouilles froides au sarasin, tomate, haricots verts, petits radis, champignons de Paris, graines de sésame, salade verte, sauce vinaigrette japonaise / **12 €**

SOUPES

SOUPE MANDU (végétarien)

Soupe de raviolis, bouillon de soja maison, raviolis aux légumes et tofu, choux chinois, soja croquant, courgette, champignons de Paris, chop shoy, ciboulette, huile de sésame / **12 €**

SOUPE UDON BŒUF

Bœuf marinée et légèrement épicé, nouille Udon, bouillon de soja maison, choux blanc, soja croquant, courgette, champignons de Paris, chop shoy, ciboulette, huile de sésame / **16 €**

SHIRASHI

Servi avec une assiette de 4 raviolis

SHIRASHI SAUMON

Saumon cru, salade verte, tomates, petits radis, haricots verts, ciboulette, germes, riz / **16 €**

SHIRASHI BŒUF SALÉ/SUCRÉ

Bœuf mariné grillé et caramélisé, salade verte, tomates, petits radis, haricots verts, ciboulette, germes, sauce Teriyaki, riz / **16 €**



DESSERTS MAISON

Glace (2 boules au choix) / **6,50 €**

thé vert, sésame noir, vanille

Café gourmand / **7 €** (3 mini gateaux + 1 boule de glace)

Duo de thé vert

(financier au thé vert + glace au thé vert) / **7 €**

Moelleux au sésame noir cœur chocolat noir / **7,50 €**

Tiramisu du jour / **6,50 €** (The vert, sesame noir, yuzu ...)

Fondant au chocolat, cœur thé vert / **6,50 €**

Financier thé vert / **3,50 €**

Crème chocolat au lait de soja bio/ **4,50 €**

Pannacottas du jour / **4,50 €** (lait bio)

Cake du jour / **3,50 €**

Cake sésame noir **4,50 €**

Fromage blanc vanille / **3,50 €**



BOISSONS

NOS THÉS

Thé vert glacé / **3,50 €**

Thé vert grillé aux pétales de riz / **3,50 €**

Thé Mathé et the vert / **4,50 €**

Thé amincissant.....

Thé Soba (au sarrasin,fait maison) / **4,50 €**

Thé aux feuilles marguerites / **4,50 €**

Thé aux feuilles de bambou / **4,50 €**

Thé doux, léger, calmant..... zen quoi !

Uzu Cha (chaud ou glacé, fait maison) / **5 €**

Thé à l'orange macérée au miel qui contient beaucoup de vitamine C, parfait pour ceux ou celles qui piquent du nez au bureau.

Ginseng Cha / **4,50 €**

Thé aux racines de ginseng et au miel, bon pour le «tonus», on vous laisse imaginer la suite...

Ginseng Rouge Cha / **5,50 €**

Thé amer aux racines de ginseng de plus de 6 ans d'âge et au miel. Pour une meilleure résistance aux microbes et un mmmégaaa tonus !

VINS

ROUGE

Verre de vin (sélections du jour) / **4 €**

CHATEAU CHENAIE, Faugère 2010
1/2 bouteille / **13€**

REUILLY, Pinot noir 2009
1/2 bouteille / **13 €**

OLGA RAFFAULT, Chinon 2005
1/2 bouteille / **14 €** - Bouteille / **26 €**

CHATEAU MERIC, Médoc 2010
1/2 bouteille / **16 €** - Bouteille / **28 €**

BLANC

REUILLY, Sauvignon 2011
1/2 bouteille / **13 €**

ROSÉ

Verre de vin (sélections du jour) / **4 €**

Côte de Provence BIO, 2012
1/2 bouteille / **15 €**

LAURIBERT, Cuvée de Lisa, 2013
Bouteille / **20 €**



BIÈRES

KIRIN (bouteille) / **4,50 €**

BOISSONS FRAÎCHES

Thé vert glacé / **3,50 €**

Uzu cha glacé / **5 €**

Coca Cola ,orangina (canette / **2,50 €**

Jus de fruits Bio : Orange, Pomme / **5 €**

Jus de Mangue, annas / **4,50 €**

Perrier (canette) / **3 €**

Eau de source (bouteille) / **2,50 €**

BOISSONS CHAUDES

Café / **2,50 €**

Café allongé ou café noisette / **2,80 €**

Café-crème / **3,80 €**

Café-crème au lait de soja / **4,50 €**

Cappuccino au the vert / **5€**

Chocolat chaud maison / **5, €**

APÉRITIFS

Maesil apéritif (vin de prune coréen)

Bouteille 20 cl / **5,10 €**

Bok Bounsa (alcool de framboise noire coréen)

Bouteille 20 cl / **5,10 €**