

DIM SUM

BOUCHÉES
VAPEURS
3 PIÈCES

CREVETTE 5€

Crevette sauvage (Nicaragua), bambou, edamame

BŒUF CITRONNELLE 5€

Bœuf charolais, champignon noir, citronnelle

CHAMPIGNONS TOM YAM 5€

Champignons noirs et shiitakés, sauce tom yam

PETIT POIS EDAMAME 5€

Petit pois, fève de soja, coriandre

POULET CITRON VERT 5€

Poulet fermier au citron vert et edamame

PORC AUX 5 ÉPICES 5€

Echine de porc fermier, carotte et shiitakés

SAUMON MISO YUZU 5€

Saumon label rouge, miso blanc et zeste de yuzu

POULET GINGEMBRE 5€

Poulet fermier, gingembre bio, champignon shiitake, sésame

! LE PANIER ! 24 PIÈCES 39€

3 pièces de chaque, on prend tout!

LES BAOS

BRIQUES
MOELLEUSES
2 PIÈCES

BAO PORC 6€

Echine et poitrine de porc fermier façon «char siu» rôtie et grillée au miel, 5 épices et paprika

BAO POULET 6€

Poulet fermier mariné au miel et sauce soja

BAO CANARD 6€

Magret et cuisse de canard du sud-ouest façon «hoisin»

BAO VEGGIE 6€

Courgette, patate douce, carotte, chou chinois, lait de coco, curry rouge

! BAO BOX ! 4 PIÈCES 11€

1 pièce de chaque, on prend tout!

GUA BAOS

BAO FAÇON SANDWICH 2 PIÈCES

GUA BAO PORC 12€

Poitrine de porc fermier rôtie à basse température, tomate confite au sésame, coriandre

GUA BAO POULET 12€

Poulet fermier grillé à la sauce soja, tomate confite au sésame, coriandre

RICE BOWLS

GRAND BOL DE RIZ
AVEC GARNITURE

RICE BOWL SAUMON 11€

Saumon label rouge, légumes de saison marinés et sauce secrète MUM

RICE BOWL CANARD 11€

Magret de canard grillé au tamarin, légumes de saison

RICE BOWL POULET 10€

Poulet fermier mariné au curry et lait de coco, légumes de saison

RICE BOWL VEGGIE 9€

Légumes de saison rôtis et sauce secrète MUM

FINGER FOOD

À MANGER
AVEC LES DOIGTS!

SAUCISSES LAOTIENNES 9€

Porc fermier, citronnelle, feuille de Kafir et champignons noirs

MUM'S CHICKEN WINGS 7€

Ailes de poulet fermier grillées au sésame, sauce coriandre, gingembre et citron vert

FISH BALLS 7€

Filet de poisson, pêche du moment, crevettes, calamar, aneth, gingembre et citron vert

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ NATURE 2,5€

RIZ AU LAIT DE COCO 3,5€

RIZ GLUANT 4€

Au sésame cuit dans sa feuille de lotus

SALADE CHOUX SÉSAME 3€

Choux rouge et blanc, sésame, carotte et edamame

BOUILLON MISO 3€

Juste un bol de bouillon

DESSERTS

BAO CHOCOLAT 2 PIÈCES 5,5€

Au noccioolata, sans huile de palme, bio

BAO CITRON 2 PIÈCES 5,5€

À la crème de citron maison, bio

MOCHI 2 PIÈCES 5€

Bouchée japonaise à la pâte de haricot rouge

MOCHI GLACÉ 1 PIÈCES 2,5€

Thé vert, mangue, coco

NOUGAT SÉSAME 4 PIÈCES 2,5€

TAPIOCA LAIT DE COCO,

COULIS DE MANGUE 4€

NOS BOISSONS

EVIAN 50CL 2€

Bouteille

EAU GAZEUSE 50CL 2€

Microfiltrée Castalie

COCA COLA 33CL 2€

Classic, Zéro

THÉ GLACÉ OOLONG 33CL 2,5€

Sans sucre

THÉ «HOJICHA» 3€

Thé vert bio torréfié, faible teneur en théine

THÉ VERT BIO AU JASMIN 3€

Un grand classique, ici en version bio

THÉ «GENMAICHA» 3€

Thé vert japonais aux grains de riz soufflés

CAFÉ 2€

THÉS GLACÉS MAISON

VERRE
CARAFE 1L

THÉ VERT JASMIN HIBISCUS 3€ / 7€

THÉ VERT JASMIN CITRON MIEL 3€ / 7€

BIÈRES

SAIGON 33CL 5€

BAP BAP ORIGINALE 33CL 6€

Blonde, pale ale

IKI 33CL 6€

BAP BAP BLANC BEC 33CL 6€

Blanche, bière de blé

NOS VINS

SÉLECTION
« LES GRAPPES »
VINS DE VIGNERONS

VERRE 15CL
BOUTEILLE 75CL

ROUGES

6€ / 24€
Domaine Rièr Cadène
J'ai rendez-vous avec vous
Roussillon, Côtes Catalanes,
2019

7€ / 30€
Domaine du Salut
Bordeaux
Graves, 2017

BLANCS

6€ / 24€
Maison Ventenac
Préjugés
Languedoc,
2019

7€ / 30€
Egiategia
Dena Dela
Pays basque, non-millésimé

ROSÉS

6€ / 24€
Château Barbebel
Cuvée Rosé Fleuri
Côteaux d'Aix-en-Provence,
2019

7€ / 30€
M de Minuty
Côtes de Provence,
2019



NOUS PRIVILÉGIONS LES CIRCUITS COURTS POUR UN CONTACT
LE PLUS DIRECT POSSIBLE AVEC LES AGRICULTEURS.
BOEUF : AH LA VACHE! (PERCHE) / PORC : MAISON MONTALET (TARN)
VOLAILLES LABEL ROUGE / LÉGUMES : TERROIRS D'AVENIR