

DIM SUM

BOUCHÉES
VAPEURS
3 PIÈCES

CREVETTE SAUVAGE 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, fèves 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 L.R d'Écosse, miso blanc et zeste de yuzu

POULET GINGEMBRE 5€

Poulet fermier, gingembre bio, champignon shiitake, sésame

AUBERGINE MISO 5€

Aubergine confite au miso rouge

! ASSORTIMENT ! 27 PIÈCES 42€

3 pièces de chaque, on prend tout!

LES BAOS

BRIQUES
MOELLEUSES
2 PIÈCES

PORC CHAR SIU 6€

Blend d'échine et poitrine de porc fermier rôti et grillé au miel, 5 épices et paprika

POULET CARAMELISÉ 6€

Poulet fermier mariné au miel, coriandre et sauce soja

CANARD HOI SIN 6€

Magret et cuisse de canard du sud-ouest façon barbecue cantonais

BAO VEGGIE 6€

Courgette, patate douce, chou Chinois, edamame et 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, légumes marinés, coriandre

GUA BAO POULET 12€

Poulet fermier grillé à la sauce soja, légumes marinés, coriandre

RICE BOWLS

GRAND BOL DE RIZ
AVEC GARNITURE

RICE BOWL SAUMON 12€

Saumon label rouge d'Écosse, légumes de saison et sauce secrète MUM

RICE BOWL CANARD 12€

Magret de canard du Périgord grillé au tamarin, légumes de saison

RICE BOWL POULET 11€

Émincé de poulet fermier mariné au gingembre et soja, légumes de saison

RICE BOWL VEGGIE 10€

Légumes de saison rôtis, tofu frit et sauce secrète MUM

FINGER FOOD

À MANGER
AVEC LES DOIGTS!

SAUCISSES DU LAOS BŒUF 10€

3 PIÈCES Bœuf du Perche, citronnelle, feuille de Kaffir et champignons noirs

SAUCISSES DU LAOS PORC 10€

3 PIÈCES Porc fermier, citronnelle, feuille de Kaffir et champignons noirs

MUM'S CHICKEN WINGS 8€

4 PIÈCES Ailes de poulet fermier marinées au sésame, sauce Coriander

FISH BALLS 8€

5 PIÈCES Filet de poisson sauvage (pêche du moment), calamar, aneth, gingembre, citron vert

ŒUFS « MARBLE EGGS » 7€

Œufs marinés au thé noir & épices, cacahuètes, coriandre

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ NATURE 2,5€

RIZ AU LAIT DE COCO 3,5€

RIZ GLUANT 4€

Cuit dans sa feuille de lotus

EDAMAME 3,5€

SALADE CHOUX SÉSAME 3€

Choux rouge et blanc, sésame, carotte et edamame

BOUILLON MISO 3€

Juste un bol de bouillon

DESSERTS

BAO CHOCO 2 PIÈCES 6€

Au noccioolata, sans huile de palme, bio

BAO MANGO LEMON 2 PIÈCES 6€

Crème de citron et mangue maison, bio

MOCHI 1 PIÈCE 3,5€

Bouchée japonaise à la pâte de haricot rouge

MOCHI GLACÉ 1 PIÈCE 3€

NOUGAT SÉSAME 4 PIÈCES 2,5€

TAPIOCA AU LAIT DE COCO

ET COULIS DE MANGUE 4€

NOS BOISSONS

EVIAN 50CL 2€

Bouteille

EAU GAZEUSE 50CL 2€

Microfiltrée Castalie

COCA COLA 33CL 2€

Classic, Zéro

THÉ « HOJICHA » 3€

Thé vert bio torréfié, faible teneur en théine

THÉ « GENMAICHA » 3€

Thé vert japonais aux grains de riz soufflés

CAFÉ 2€

THÉ GLACÉ MAISON

VERRE
CARAFE 1L

THÉ VERT 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 Rière 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 Barbebelles
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 TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE
BŒUF: AH LA VACHE ! (PERCHE) / PORC: MAISON MONTALET (TARN) / VOLAILLES : MAISON JACOB