

DIM SUM

BOUCHÉES
VAPEURS
3 PIÈCES

CREVETTE SAUVAGE 5,5€
Crevette sauvage (Nicaragua), bambou, edamame

BŒUF CITRONNELLE 5,5€
Bœuf charolais, champignon noir, citronnelle

CHAMPIGNONS TOM YAM 5,5€
Champignons noirs et shiitakés, sauce tom yam

POTIMARRON SATAY 5,5€
Potimarron bio, sauce satay, légumes de saison

POULET CITRON VERT 5,5€
Poulet fermier au citron vert et edamame

PORC AUX 5 ÉPICES 5,5€
Échine de porc fermier, carotte et shiitakés

SAUMON MISO YUZU 5,5€
Saumon L.R d'Écosse, miso blanc et zeste de yuzu

POULET GINGEMBRE 5,5€
Poulet fermier, gingembre bio, champignon shiitake, sésame

POIREAU MISO 5,5€
Émincé de poireaux ultra fondant, Miso rouge & Mirin

! ASSORTIMENT ! 27 PIÈCES 45€
3 pièces de chaque, on prend tout!

LES BAOS

BRIQUES
MOELLEUSES
2 PIÈCES

PORC CHAR SIU 7€
Blend d'échine et poitrine de porc fermier rôti et grillé au miel, 5 épices et paprika

POULET CARAMELISÉ 7€
Poulet fermier mariné au miel, coriandre et sauce soja

CANARD HOI SIN 7€
Magret et cuisse de canard du sud-ouest façon barbecue cantonais

BAO VEGGIE 7€
Potimarron, pleurottes, carottes, lait de coco et curry rouge

! BAO BOX ! 4 PIÈCES 13€
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 14€
Saumon label rouge d'Écosse, légumes de saison et sauce secrète MUM

RICE BOWL CANARD 14€
Magret de canard du Périgord grillé au tamarin, légumes de saison

RICE BOWL POULET 12€
Poulet fermier mariné au curry et lait de coco, légumes de saison

RICE BOWL VEGGIE 11€
Légumes de saison, tofu frit et sauce secrète MUM

MUM'S SPECIALS

À PARTAGER,
OU PAS!

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 7€
Au noccioolata, sans huile de palme, bio

BAO MANGO LEMON 2 PIÈCES 7€
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€

**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 7€
Blonde, pale ale

IKI 33CL 7€

BAP BAP BLANC BEC 33CL 7€
Blanche, bière de blé

NOS VINS

SÉLECTION
« LES GRAPPES »
VINS DE VIGNERONS

VERRE 15CL
BOUTEILLE 75CL

ROUGES

7€ / 25€
Domaine Rièr Cadène
J'ai rendez-vous avec vous
Roussillon, Côtes Catalanes,
2019

8€ / 30€
Domaine du Salut
Bordeaux
Graves, 2017

BLANCS

7€ / 25€
Domaine de la Dourbie
Oscar
Languedoc
2021

8€ / 30€
Egiategia
Dena Dela
Pays basque, non-millésimé

ROSÉS

7€ / 25€
Château de Calavon
Roquerousse
Côteaux d'Aix-en-Provence
2021

8€ / 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