



Plats sans gluten



Plats végan

MENU CHAUD			MENU VÉGÉ
ROULEAUX IMPÉRIAUX 🌿	12	LÉGUMES DU MOMENT	
Rouleaux impériaux au poulet déconstruits avec légumes marinés et herbes fraîches		renseignez vous auprès de notre équipe!	
NOTRE "FAMEUX" POULET FRIT	18	SALADE DE CONCOMBRE 🌿🌱	8
Laque miel/ saké avec aïoli		Petit condiment coréen légèrement épicé à grignoter	
DUMPLINGS POULET	16	CHAMPIGNONS KING OYSTER GRILLÉS 🌿🌱	16
Sauce fèves noires/huile épicée et arachides grillées		Sauce miso	
CREVETTES CROUSTILLANTES 🌿	18	AUBERGINE SAUCE TAHINI 🌿	19
Croustillantes, au Sel & Poivre. Mayo yuzu et cumin		Pomme grenade, , noix de pin, huile épicé, herbes fraîches et pita croquant	
BOUCHÉES DE SAUMONS CROQUANTES	19	TOFU CROQUANT (BIO) 🌿🌱	12
Tartare de saumon et riz croquant (4mcx)		Sauce orange/citronnelle	
ROULEAUX DE PRINTEMPS 🌿	12 À 14	KIMCHI MAISON 🌿	6
Vermicelle, carottes marinées, herbes fraîches et sauce arachide maison (choix de poulet, tofu ou boeuf)		Salade de chou fermentée	
CRUDO PÉTONCLE 🌿	24	TOSTADA DE THON YELLOWFIN	31
Sauce coco/lime, raisins verts et huile au fines herbes		Feuille de riz croquante, avocat, concombre, mayo wassabi/citron, oignons et poireaux frits.	
SAUMON GRAVLAX 🌿	20	TATAKI DE BOEUF 🌿	28
Yaourt aux herbes fraîches et croustille de riz		Chimichuri, menthe fraîche et énoki frit	
NORI TACOS	17 À 20	GUNKAN MAKI	11
2 unités (renseignez-vous pour connaître nos variétés du moment. Peut être fait sans gluten)		Base de riz avec feuille de soya ou nori au tartare de pétoncle ou saumon.	12

POULET / BŒUF / TOFU

<b>RAMEN</b>	B.	P.	T.
Variétés de légumes du moment, bouillon Paitan, demi oeuf.	26	25	23
<b>BIBIMBAP</b> 🌿 *(recommandé avec bœuf)	B.	P.	T.
Bol coréen avec riz grillé, variétés de légumes du moment, bœuf, sauce Gochujang et œuf coulant	26	25	23
<b>SALADE VERMICELLE</b> 🌿	B.	P.	T.
Vermicelle de riz, carotte, poivron, chou chinois, concombre, menthe et coriandre. Sésame et arachide grillée, Sauce Nuoc Mam	23	22	20