



MENU CHAUD	ROULEAUX IMPÉRIAUX Rouleaux impériaux au poulet déconstruits avec légumes marinés et herbes fraîches	14	LÉGUMES DU MOMENT renseignez vous auprès de notre équipe!	MENU VÉGÉ
	NOTRE "FAMEUX" POULET FRIT Laque miel/ saké avec aïoli (2 ou 4 mcx)	9,50 À 19	SALADE DE CONCOMBRE Petit condiment coréen légèrement épicé à grignoter	
	DUMPLINGS POULET Sauce fèves noires/huile épicée et arachides grillées	16	CHAMPIGNONS KING OYSTER GRILLÉS Sauce mise	
	CREVETTES CROUSTILLANTES Croustillantes, au Sel & Poivre. Mayo yuzu et cumin	19	AUBERGINE SAUCE TAHINI Pomme grenade, , noix de pin, huile épicé, herbes fraîches et pita croquant	
	BOUCHÉES DE SAUMONS CROQUANTES Tartare de saumon et riz croquant (4mcx)	21	TOFU CROQUANT (BIO) Sauce orange/citronnelle	
MENU FRAIS	ROULEAUX DE PRINTEMPS Vermicelle, carottes marinées, herbes fraîches et sauce arachide maison (choix de poulet, tofu ou boeuf)	12 À 14	KIMCHI MAISON Salade de chou fermentée	SPÉCIALITÉS
	CRUDO PÉTONCLE Sauce coco/lime, raisins verts et huile au fines herbes	26	TOSTADA DE THON YELLOWFIN Feuille de riz croquante, avocat, concombre, mayo wassabi/citron, oignons et poireaux frits.	
	SAUMON GRAVLAX Yaourt aux herbes fraîches et croustille de riz	22	TATAKI DE BOEUF Chimichuri, menthe fraîche et énokï frit	
	NORI TACOS 2 unités (renseignez-vous pour connaître nos variétés du moment. Peut être fait sans gluten)	19 À 23	GUNKAN MAKI Base de riz avec feuille de soya ou nori au tartare de pétoncle ou saumon.	

POULET / BŒUF / TOFU

RAMEN	B.	P.	T.
Variétés de légumes du moment, bouillon Paitan, demi oeuf.	27	26	23
BIBIMBAP *(recommandé avec bœuf)	B.	P.	T.
Bol coréen avec riz grillé, variétés de légumes du moment, bœuf, sauce Gochujang et œuf coulant	27	26	23
SALADE VERMICELLE	B.	P.	T.
Vermicelle de riz, carotte, poivron, chou chinois, concombre, menthe et coriandre. Sésame et arachide grillée, Sauce Nuoc Mam	24	23	21

HOT MENU	SPRING ROLLS (NEM)  14 Chicken spring rolls with pickled carrots and fresh herbs (2)	GREEN VEGETABLE Ask us!	VEGE MENU
	OUR FAMOUS FRIED CHICKEN 9,50-19 with aioli and a honey/sake glaze (2 or 4)	CUCUMBER SALAD   8 Rice vinegar/gochujang sauce	
	CHICKEN DUMPLINGS 16 Black bean sauce with peanuts, sesame seeds and shallots (6)	GRILLED KING OYSTER MUSHROOM 16 Miso and maple sauce  	
	CRISPY SCHRIMPS  19 Salt and pepper with cumin/yuzu mayo (8)	EGGPLANT  19 Pomegranate, pine nuts, fresh cilantro and mint, tahini and spicy oil with pita	
	CRISPY SALMON 21 Salmon tartare on a crunchy rice cake (4)	CRUNCHY TOFU (ORGANIC)   12 Orange and lemongrass sauce (4)	
FRESH MENU	SPRING ROLL (SOFT)  12-14 Rice vermicelli, pickled carrots, fresh herbs and peanut sauce (choice of chicken, beef or tofu)	KIMCHI  6	SPECIALTIES
	SCALLOP CRUDO  26 Lime and coco sauce, green grapes and infused herb oil	YELLOWFIN TUNA TOSTADA 31 Crispy rice sheet, avocado, cucumber, wasabi mayo, fried onions and leeks.	
	GRAVLAX SALMON  22 Dill sauce, pink peppercorn and crispy rice sheet	BEEF TATAKI AAA  28 Chimichuri, fresh mint and fried enoki	
	NORI TACOS 19-23 2 units. Tuna, schrimp or salmon	GUNKAN MAKI 13-15 Salmon or scallops (2)	

CHICKEN/BEEF/TOFU

RAMEN	B.	P.	T.
Vegetables, noodles and shoyu egg.	27	26	23
BIBIMBAP  *(recomanded with beef)	B.	P.	T.
Grilled rice, vegetables, Gochujang sauce and egg.	27	26	23
RICE VERMICELLI SALAD 	B.	P.	T.
Pepper, nappa cabbage, cucumber, fresh mint and cilantro. Peanuts and Nuoc Mam sauce.	24	23	21

MIDI

SOYA - MIEL & SOYA - MIEL
SOYA - MIEL & SOYA - MIEL
SOYA - MIEL & SOYA - MIEL

**CHOIX DE SOUPE OU RLX
IMPÉRIAL EN ENTRÉE**

BOL DE SAUMON - 25

TARTARE DE SAUMON,
RIZ, LAITUE, LEGUMES DU
MOMENT

SOUPE LAIT DE COCO/CARI CREVETTES - 24

NOUILLE DE RIZ, LÉGUMES DU
MOMENT, BASILIC.

SANDWICH BANH MI AU POULET ET SALADE - 20

CONCOMBRE, LEGUMES MARINÉS
ET FINES HERBES

SALADE VERMICELLE - 20 À 23

VERMICELLE, LEGUMES, FINES HERBES
ET ARACHIDES
(POULET, BOEUF OU TOFU)

SIDE DISH

DUMPLINGS 4 MCX	\$ 10
POULET FRIT 2 MCX	\$ 9
SAUMON CROQUANT 3 MCX	\$ 14
SALADE CONCOMBRE	\$ 7
KIMCHI	\$ 5

