



MISS BAO

PANASIAN KITCHEN



COCKTAILS SIGNATURES

CHANG CHAI MULE 13.00

Vodka Haku, cordial de
Feuilles de Kaffir
& cardamome, jus de
citron, London essence
ginger beer

LICKPOT 13.00

Gin Roku, Mancino Sakura,
Cordial de basilic thaï,
absinthe & London essence
indian tonic

MISS GARDEN 13.00

Gin Akori, basilic, cocchi
americano, jus de citron
vert frais, sirop de sucre

HARA KIRI 13.00

Tenjaku whisky, jus de
citron vert frais, cordial
bio de gingembre, ananas,
roasted pineapple
soda & menthe

COCKTAIL
DU MOMENT
9.00



MOCKTAILS

TOKAI

JI COOLER 9.50

Atopia 0.0, cordial bio
de gingembre, London
essence roasted
pineapple soda et
citron vert

PINK KYOTO 9.50

Atopia 0.0, passion
fruit, citron jaune,
London essence pink
grapefruit soda



VINS PÉTILLANTS 75cl

Crémant de Loire **45.00**

Domaine des Varinelles

Champagne Charpentier **69.00**

VINS ROSÉS 75cl

IGP Pays d'Oc "Ombline" **28.00**

Pech-Celeyran

Cabernet d'Anjou "Gourmandise" **35.00**

Domaine Matignon

VINS BLANCS 75cl

IGP Pays d'Oc "Ombline" **28.00**

Pech-Celeyran

Coteaux du Layon "Clair de Lune" **38.00**

Domaine Matignon

Saumur "L'Ingénue" **37.00**

Domaine des Varinelles

Anjou "Clos Carré" **39.00**

Domaine du Moulin de la Douve

Chardonnay **39.00**

Domaine du Moulin de la Douve

Pic Saint Loup "Sainte Agnès" **52.00**

Héritage du Pic Saint Loup, 2021

Bourgogne Côtes d'Auxerre **52.00**

Domaine d'Edouard, 2020

IGP Côtes Catalanes "Laïs" **65.00**

Olivier Pithon, 2021

Chablis "Vent d'Ange" **79.00**

Domaine Pattes Loup, 2019

VINS ROUGES 75cl

IGP Pays d'Oc "Ombline" **28.00**

Pech-Celeyran

Saumur Champigny "Laurigine" **37.00**

Domaine des Varinelles

Chinon **42.00**

Domaine Nicolas Grosbois

Menetou-Salon **54.00**

Philippe Gilbert

Saint-Emilion **69.00**

Château Cartier, 2016

Chorey-Les-Beaune **75.00**

Domaine Tollot-Beaut, 2021

Châteauneuf-du-Pape **95.00**

Le Vieux Donjon, 2020

VINS AU VERRE 12cl

BLANCS

IGP Pays d'Oc "Ombline" Pech-Celeyran **4.90**

Saumur "L'Ingénue" D.des Varinelles **6.90**

Coteaux du Layon "Clair de Lune" **7.00**

ROUGES

IGP Pays d'Oc "Ombline" Pech-Celeyran **4.90**

Saumur Champigny "Laurigine" D.des Varinelles **6.50**

ROSÉ

IGP Pays d'Oc "Ombline" Pech-Celeyran **4.90**

PÉTILLANTS

Crémant de Loire D. des Varinelles **9.00**

Champagne Charpentier **12.00**

A LA CARTE

GREEN WRAPS _____

BOEUF 5.00

Bœuf mariné, carotte râpée, soja, cébette, sésame

VEGAN 5.00

Tofu mariné au tamarin, carotte râpée, concombre, menthe, soja, citronnelle, edamame

GREEN WRAP DU JOUR 5.00

KARAAGE & ROLLS _____

POULET KARAAGE 🍴 8.00

Poulet croustillant, Martini

SPRING ROLL 6.50

Bœuf confit, concombre, pignons de pin, cébette

CALIFORNIA EBY FRIED 8.00

Crevette tempura, nori, sésame

CALIFORNIA OCTOPUS 8.00

Poupe ou encornet, nori, sésame

CALIFORNIA KARAAGE 6.50

Poulet croustillant, nori, sésame

CALIFORNIA SAUMON 6.50

Saumon, nori, avocat, sésame

BAOS VAPEUR _____

POULET 🍴 12.00

Poulet karaage frit, sauce sriracha au poivre noir, cébette, chou rouge mariné

BOEUF 12.00

Bœuf, oignon frit, coriandre, sésame, chou rouge mariné

CREVETTES TEMPURA 12.00

Crevettes tempura, sauce sweet chili, herbes fraîches, crudités, cacahuètes

SHIITAKE 12.00

Enoki, shimeji, oignon frit, chou rouge mariné

GYOZAS MAISON _____

KIMCHI 🍴 6.00

Légumes épicés

PORC 6.00

Shiitake, chou chinois

POULET 6.00

Cébette, chou chinois

CHIRASHIS _____

SAUMON 15.00

Sashimi de saumon, riz vinaigré, avocat, sésame, nori

CHIRASHI VEGE 13.00

Riz vinaigré, avocat, légumes marinés, sésame

CHIRASHI AU BAR 17.00

Sashimi de bar mariné au soja, riz vinaigré, avocat, yuzu, huile de sésame

RAMENS _____

BOEUF 16.00

Bouillon miso, bavette de bœuf mariné, pousses de soja marinées, œuf poché, cébette

KARAAGE 15.00

Bouillon shoyu, poulet croustillant façon karaage, nouilles, soja, œuf poché, cébette, oignon frit, wakamé

VEGAN 15.00

Bouillon miso, tofu frit, bambou mariné, enoki, shimeji, shiitake, cébette, wakamé

BIBIMBAPS _____

SAUMON 🍴 15.00

Cocotte de riz croustillant, saumon, pousses de soja, chou rouge mariné, kimchi, œuf poché

LÉGUMES 🍴 14.00

Cocotte de riz croustillant, tofu, pousses de soja, carottes, chou rouge mariné, kimchi, œuf poché

CHEESY BIBIMBAPS _____

BOEUF 18.00

Cocotte de riz croustillant, haché de filet de bœuf, mozzarella, chou rouge mariné, œuf

PORC 15.00

Cocotte de riz croustillant, porc char siu, mozzarella, chou rouge mariné, œuf

ACCOMPAGNEMENTS _____

BOK CHOI 5.00

Légumes chinois en robata

KIMCHI 🌶️🌶️ 5.00

Chou chinois fermenté et épicé

RIZ 5.00

Classique ou vinaigré, graines de sésame

NOUILLES 5.00

Soja et sésame

ROBATAS _____

Servi en barbecue hibachi

POULET 16.00

Sauce cébette, sésame

BOEUF 21.00

Sauce yakiniku, noisettes

POULPE 23.00

Braisé au saké, soja, jalapeño

DESSERTS _____

ANANAS 7.00

Ananas rôti au robata japonais, caramélisé au sésame

MISS BAO 7.00

Pain vapeur, banane, cacahuètes grillées et nocciolata

CHEESECAKE 7.00

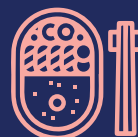
Fruits rouges marinés au saké

MOCHI 7.00

Sélection de mochis glacés de saison

FORMULES DU MINI

Du lundi au vendredi
de 11h30 à 14h30



BIBIMBAP OU RAMEN

Green wrap du jour
+ Bibimbap
ou ramen du jour
+ Verre de vin
ou soft

23



CHIRASHI

Green wrap du jour
+ Chirashi saumon
+ Verre de vin
ou soft

23



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS & CO

Café 5cl **2.30**

Déca 5cl **2.40**

Café noisette 7cl **2.50**

Double expresso 12cl **4.30**

Café crème 12cl **2.70**

Grand café crème 20cl **4.70**

Cappuccino 20cl **5.00**

Chocolat chaud 20cl **5.00**

THÉS 25cl **4.20**

Thé vert à la menthe, Thé Earl Grey,
Thé jardin fumé, Thé vert au jasmin, Thé
vert sencha bio, Thé blanc rose & litchi

ROOIBOS 25cl **4.20**

Rooibos aux épices

Rooibos fruits rouges bio



BOISSONS FRAICHES

Eau sirop 25cl **3.20**

Limonade 25cl **3.50**

Diabolo 25cl **3.80**

JUS DE FRUITS 25cl **4.50**

Jus ananas, tomate, pomme,
orange, pamplemousse,
Nectar cranberry

SODAS 33cl **4.50**

Coca Cola, Coca Zéro

Orangina, Sprite, Fuzetea pêche,

Schweppes Indian Tonic

LONDON ESSENCE 20cl **5.50**

Indian Tonic, Ginger Beer, Roasted
Pineapple, Ginger Ale, Pink Grapefruit

EAUX

Perrier 33cl **4.50**

Plancoët 50cl **4.70** / 100cl **6.50**

Badoit 50cl **4.70** / 100cl **6.50**



BIÈRES

BIÈRE FRANÇAISE

Gallia fut blade 5.5%

25cl **4.80** / 33cl **6.50** / 50cl **9.00**

BIÈRES DU JAPON

Iki Beer Gingembre 33cl 5.5% **8.00**

Iki Beer Yuzu 33cl 4.5% **7.50**

Kirin Ichiban 33cl 5% **6.50**

Sapporo 33cl 4.7% **6.50**

BIÈRE DE THAÏLANDE

Singha, Thaïlande 33cl **6.50**



ALCOOLS DIVERS

VODKA 4cl

Haku Vodka **9.00**

GIN 4cl

Gin Roku **8.00**

Akori Gin Cherry Blossom **9.00**

Le Gin - Christian Drouin **9.00**

RHUM 4cl

Bacardi Ocho **9.00**

VERMOUTH & BITTERS 4cl

Mancino Sakura **12.00**

Absinthe **12.00**

WHISKY 4cl

Armorik **10.00**

Tenjaku Blended **9.00**

Tenjaku pure malt **12.00**

Bulleit bourbon **8.00**

CALVADOS 4cl

Le Domfrontais - Christian Drouin **10.00**



SAKÉS

NINKI-ICHI

(Pétillant)

30cl **29.00**

HAKKAISAN

(Sec)

72cl **75.00**

8cl **11.00**

KITAYA

Tokubetsu souden

(Fruité)

72cl **75.00**

8cl **11.00**

NARUTAKI SHUZO

Taikobai

(Liqueur de Prune)

72cl **85.00**

8cl **13.00**

