



## COCKTAILS SIGNATURES

### CHANG CHAI MULE 13.00

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

### LICKPOT 13.00

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

### MISS GARDEN 13.00

Gin Akori, basilic, sirène  
aperitivo, 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  
9.50



## 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 bio **45.00**  
Domaine des Varinelles

Champagne Charpentier **69.00**

## VINS ROSÉS 75cl

IGP Pays d'Oc "Omblin" **28.00**  
Pech-Celeyran

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

## VINS BLANCS 75cl

IGP Pays d'Oc "Omblin" **28.00**  
Pech-Celeyran

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

Saumur bio "L'Ingénue" **37.00**  
Domaine des Varinelles

Anjou bio "Clos Carré" **39.00**  
Domaine du Moulin de la Douve

Chardonnay bio **39.00**  
Domaine du Moulin de la Douve

Pic Saint Loup bio "Sainte Agnès" **52.00**  
Héritage du Pic Saint Loup, 2021

Bourgogne bio Côtes d'Auxerre **52.00**  
Domaine d'Edouard, 2020

IGP Côtes Catalanes bio "Laïs" **65.00**  
Olivier Pithon, 2021

Chablis bio "Vent d'Ange" **79.00**  
Domaine Pattes Loup, 2019

## VINS ROUGES 75cl

IGP Pays d'Oc "Omblin" **28.00**  
Pech-Celeyran

Saumur Champigny bio "Laurigine" **37.00**  
Domaine des Varinelles

Chinon bio **42.00**  
Domaine Nicolas Grosbois

Menetou-Salon bio **54.00**  
Philippe Gilbert

Saint-Emilion bio **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 "Omblin" Pech-Celeyran **4.90**

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

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

### ROUGES

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

Saumur Champigny bio "Laurigine" **6.50**

### ROSÉ

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

### PÉTILLANTS

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

Champagne Charpentier **12.00**

# A LA CARTE

## KARAAGE & ROLLS \_\_\_\_\_

### POULET KARAAGE 🍴 10.00

Poulet croustillant, Martini

### CRISPY ROLL 6.50

Canard confit, concombre, pignons de pin, cébette

### CALIFORNIA EBY FRIED 8.00

Crevette tempura, nori, sésame

### CALIFORNIA KARAAGE 6.50

Poulet croustillant, nori, sésame

### CALIFORNIA SAUMON 6.50

Saumon, nori, avocat, sésame

## VAPEURS \_\_\_\_\_

### GYOZAS VÉGÉTARIENS 6.50

Chou chinois, carottes, sésame

### GYOZAS PORC 6.50

Chou chinois, oignons

### GYOZAS POULET 6.50

Chou chinois, sésame

### DIM SUMS ARTISANAUX 9.00

Trio découverte : bœuf & basilic thaï, crevette sauvage, poulet & chou chinois

## VAPEURS \_\_\_\_\_

Avec accompagnement frites ou riz sauté

### BAOS POULET 🍴 14.00

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

### BAOS BOEUF 14.00

Pulled beef, oignon frit, coriandre, sésame, chou rouge mariné

### BAOS EBY FRIED 14.00

Crevettes tempura, sauce sriracha poivre noir, herbes fraîches, crudités, cacahuètes

### BAOS SHIITAKE 12.00

Enoki, shimeji, oignon frit, chou rouge mariné, coriandre

### BAO BURGER SMASH 16.50

Steak haché de boeuf, iceberg, moutarde, ketchup, pickles, cheddar (option bacon +3€)

## GREEN WRAPS \_\_\_\_\_

### BOEUF 6.00

Filet de bœuf mariné, carotte râpée, soja, cébette, sésame

### VEGAN 5.00

Shiitake, enoki et shimeji marinés

## CHIRASHIS \_\_\_\_\_

### SAUMON 15.00

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

### CHIRASHI VEGE 13.00

Riz vinaigré, avocat, légumes marinés, sésame

## RAMENS \_\_\_\_\_

### BOEUF 17.00

Bouillon miso, pulled beef, nouilles, bambou mariné, pousses de soja marinées, œuf poché, cébette, wakamé

### KARAAGE 16.00

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

### PORC 16.00

Bouillon miso, poitrine de porc, nouilles, pousses de soja marinées, bambou mariné, œuf poché, cébette, wakamé

### VEGAN 15.00

Bouillon miso, racines de lotus, nouilles, bambou mariné, enoki, shimeji, shiitake, cébette, wakamé

## BIBIMBAPS \_\_\_\_\_

### SAUMON 🍴 15.00

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

### LÉGUMES 🍴 14.00

Cocotte de riz croustillant, shiitake, enoki et shimeji marinés, maïs, pousses de soja, chou rouge mariné, kimchi, œuf poché, edamame

## CHEESY BIBIMBAPS \_\_\_\_\_

### CANARD 18.00

Cocotte de riz croustillant, pulled duck, scarmoza, pousses de soja, maïs, chou rouge mariné, œuf poché, edamame

### PORC 16.00

Cocotte de riz croustillant, porc char siu, scarmoza, pousses de soja, maïs, chou rouge mariné, œuf poché, edamame

## 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

### FRITES 6.00

Mayonnaise thaï

## ROBATAS \_\_\_\_\_

Barbecue hibachi, servis avec accompagnement frites ou riz sauté

### POULET GRILLÉ 16.00

Sauce Kikoman, sésame, cébette, oignons frits

### BOEUF 24.00

Filet de boeuf façon tigre qui pleure, ails frits

### LIEU JAUNE 19.00

Mariné au miso et au pastis

## 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

### MOCHIS GLACÉS 7.00

2 parfums au choix : framboise-pistache, popcorn, noisette, caramel beurre salé  
Option tempura flambé au rhum +5€ 🔥

### TIRAMISU 7.00

Framboise, litchi

# FORMULES

Midi & soir



## BENTO BOX

Sur place

### PANASIAN 24.00

Gyozas poulet, green wraps boeuf, bao eby Fried, frites, cheesecake

### VEGGIE 24.00

Gyozas végétariens, green wraps vegan, bao shiitakes, frites, cheesecake



## BANH MI

Exclusivement à emporter

Boeuf, poulet, porc ou végétarien

7.50

## BOISSONS FRAICHES

**EAU SIROP** 25cl **3.20**

**DIABOLO** 25cl **3.80**

Fraise, grenadine, menthe, citron,  
pêche, hibiscus, violette

**LIMONADE** 25cl **3.50**

**JUS DE FRUITS** 25cl **4.50**

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

**SODAS** 33cl **4.50**

Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry  
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**



## 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

**INFUSIONS** 25cl **4.20**

Verveine, Verveine-menthe, Camomille

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

Moretti blonde 4.6%

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

Lagunitas IPA 6.2%

25cl **5.90** / 33cl **7.70** / 50cl **10.80**

### 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**

Kirin Ichiban 33cl 0,0% **6.00**

### BIÈRE DE THAÏLANDE

Singha, Thaïlande 33cl **6.50**



## ALCOOLS DIVERS

**VODKA** 4cl

Vodka Padoriz **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**

### AKAYANE

(Liqueur de yuzu)

72cl **85.00**

8cl **13.00**