



Miss BAO

PANASIAN KITCHEN



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 Python, 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

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

BOUILLON MISO 5.00

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

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

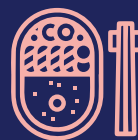
2 parfums au choix : framboise-pistache, popcorn, noisette, caramel beurre salé
Option tempura flambé au rhum +5€ 🔥

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 espresso 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**

RICARD 2cl **3.5**



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**

