

# Coin-Op Table



Cuisine taïwanaise maison et réalisée avec amour. ♥

Sourcing venu tout droit de Taïwan tous les trois mois par bateau.

## SNACKS

<b>Gyoza Original</b> : porc haché, choux chinois, gingembre(6)(1) .....	6,5 €
<b>Inarizushi</b> : Poche de tofu frit farcie de riz vinaigré sucré(1) 3xpièces.....	5,5 €
<b>Edamamé</b> : Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir pour l'apéritif .....	6 €
<b>Salade de Concombre au gingembre</b> Taïwan style .....	5 €

## PLATS

<b>Veggie Bowl</b> (6)(1).....	12 €
Nems de légumes 3xpièces , riz parfumé, token tofu aux 5 parfums et deux légumes de saison (ex: shiitaké et pousse de soja à l'huile de sésame noir). Réduction de sauce soja à l'ail.	
<b>Salmon Bowl</b> (3)(6) .....	14 €
Saumon label rouge laqué au miso blanc avec riz parfumé et trois légumes de saison asiatiques (ex: haricots coco, courgette et shitaké).	
<b>Shrimp Bowl</b> (2)(1)(7) .....	13 €
Crevette en beignet 3xpièces fève de soja vert, Ananas frais, tomate bio, concombre mariné sauce kumquat coriandre fraîche Maison.	
<b>Crispy Chicken Bowl</b> (5)(6)(7) .....	10 €
Filet de poulet pané croustillant façon Taïwanaise, accompagné de riz parfumé et légumes de saison sauce Custom Caramélisé.	

## DESSERTS

<b>Panacotta au Sésame Noir</b> : et son sirop sucre brun (4)(5) .....	5 €
<b>Salade de Fruit Exotique</b> : lichee, ananas.....	5 €

Allergènes : 1- gluten; 2-crustacés; 3-poisson; 4- lait/ lactose; 5- arachides, fruits à coques & graines de sésame, 6- soja, 7-œufs

Origines des viandes : porc, bœuf et poulet France . Poisson France Label rouge