

Coin-Op Table



Cuisine taïwanaise maison et réalisée avec amour. ♥

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

SNACKS

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

PLATS

Veggie Bowl (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.	
Salmon Bowl (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).	
Shrimp Bowl (2)(1)(7)	13 €
Crevette en beignet 3xpièces fève de soja vert, Ananas frais, tomate bio, concombre mariné sauce kumquat coriandre fraîche Maison.	
Crispy Chicken Bowl (5)(6)(7)	10 €
Filet de poulet pané croustillant façon Taïwanaise, accompagné de riz parfumé et légumes de saison sauce Custom Caramélisé.	

DESSERTS

Panacotta au Sésame Noir : et son sirop sucre brun (4)(5)	5 €
Salade de Fruit Exotique : 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