

# 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** (5 pièces) : porc, chou chinois, gingembre (6)(1)..... **6,8 €**
- **Inarizushi** : 3 Poches de tofu frit farcie et riz vinaigré sucré (1) .....**5,5 €**
- **Edamamé** (apéritif) : Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir .... **6 €**
- **Fraicheur de Concombre** marinées avec baie de goji .....**5 €**

## PLATS :

- **Gyoza Veggie Bowl** (6)(1) ..... **12,5 €**  
Ravioles aux légumes (3 pièces), riz parfumé servie avec concombre bio mariné baie de goji et champignon shiitaké . Réduction de sauce soja à l'ail
- **Asian Beef Bowl** (6) .....**14 €**  
Bœuf Mariné sauté à la mode Taïwanaise avec riz parfumé et deux légumes de saison courgette bio à l'huile de sésame noir, carotte bio sauce acidulé aux herbes
- **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 « sésame noir »** (4) et son sirop sucre brun ..... **5 €**
- **Salade de Fruit Exotique** Lichee, Ananas .....**5 €**

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

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



écotable®