

Coin-Op Table



Cuisine taïwanaise maison et réalisée avec amour. ❤️

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

Sur le pouce

- Pop-Dog** ⁽¹⁾⁽⁴⁾ Hot-Dog Taïwanais, Saucisse de porc, pâte à beignet soufflée maison 5 €
- Pop-Cheese** ⁽¹⁾⁽⁴⁾ Pâte à beignet soufflée maison, cœur coulant de fromage fondant 5 €
- Nems « Maison » (x4)** ⁽⁷⁾ Porc haché, carotte, champignon noir, oignon, vermicelle 6 €
- Apéritif Edamamé** : Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir 6 €

Les Gua bao (Brioche vapeurs Taïwanaises, considérées comme le burger de l'Asie)

BAO CHICKEN ⁽⁵⁾⁽¹⁾ 7 €
Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes, slice de concombre et d'une sauce maison Kumquat et de son délicieux poulet au saveur d'épices .

BAO VEGGIE TOKAN ⁽⁵⁾⁽¹⁾⁽⁶⁾ Tofu aux 5 parfums 7 €
Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes, de feuilles de moutarde ciselées et d'une sauce maison au sésame blanc.

Plats

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.

Poké Bowl Saumon ⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁵⁾ 13,5 €
Tartare de Saumon d'Écosse label rouge mariné sur son lit de riz tiède, accompagné de fèves d'édamamé, carottes bio, concombre mariné bio, omelette bio, Vinaigrette maison passion gingembre.

Poké Bowl Gambas ⁽²⁾ 12,5 €
Gambas équateur (4 pièces) sur son lit de riz tiède, accompagné de concombre mariné, radis bio, fève édamamé, grenade rose, nori ciselé et vinaigrette maison « passion gingembre »

Desserts

Panacotta au Sésame Noir et son sirop de sucre brun ⁽⁴⁾⁽⁵⁾ 5 €

Salade de Fruit Exotique (lichee, ananas) 5 €

Allergènes : 1- Gluten ; 2-crustacé ; 3-poisson ; 4- lait/ lactose ; 5- arachides, fruits à coques & graines de sésame, 6- soja, 7-œufs
Origines des viandes : porc, bœuf et poulet de France