

# Coin-op

## T A B L E

Quand la gastronomie Française fusionne avec le savoir faire Taïwanais.

### SNACKS :

- Gyoza Original (5 pièces)(1): porc, choux chinois, gingembre (6)(1).....7,3€
- Edamamé (apéritif) : Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir .....6€
- Inarizushi (3 pièces) : Poches de tofu frit farcie et riz rouge vinaigré sucré .....6€

### BAO'S : Le Fameux Gua Bao, Brioche Taïwanaise considérée 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 aux saveurs d'épices.

**BAO VEGGIE TOKAN:**(5)(1)(6) Tofu aux 5 parfums veggie ..... 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 :

- **Gyoza Veggie Bowl** (6)(1).....13€  
Ravioles aux légumes (3 pièces), riz rond bio et riz rouge complet servi avec Poireaux bio, émincer de champignon shiitaké. Réduction de sauce soja à l'ail.

- **Asian Beef Bowl** (6).....14 €  
Bœuf Mariné sauté à la mode Taïwanaise avec riz rond bio et deux légumes de saison carotte bio multicolores et choux chinois sauce citronnée aux herbes.

- **Crispy Chicken Bowl** (5)(6).....11€  
Filet de poulet croustillant façon Taïwanaise, accompagné de riz rond, légumes de saison sauce acidulée au vinaigre noir et julienne de vert de poireaux bio.

- **Salmon Bowl** (3)(6).....15,8€  
Saumon label rouge laqué au miso blancs flambé au chalumeau avec riz rond bio et riz rouge complet fenouil confit à l'orange et épinard Bio.

### DESSERTS :

- **Panacotta « sésame noir »** (4)(5) et son sirop sucre brun .....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®