

COIN-OP TABLE Made in Taiwan

Quand la gastronomie Française fusionne avec le savoir-faire
Taïwanais



SNACKS

Gyoza 7,3 €

(5 pièces) Poulet, chou chinois, gingembre

Edamamé 6 €

Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir

Crousti Crevette 10 €

(8 pièces) Galette de crevette, calamar, sel, poivre, sauce acidulée.

BAO'S

Le fameux Gua Bao, brioche Taïwanaise considérée comme le
Burger de l'Asie

Bao Chicken 7 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
poulet croustillant, slice de concombre et feuilles de
moutarde ciselées et d'une sauce kumquat maison

Bao Veggie Tokan 7 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, Tofu aux 5 parfums
agrémenté de cacahuètes, de feuilles de moutarde ciselées et
d'une sauce maison au sésame blanc

PLATS

Gyoza Veggie Boogie 13 €

Ravioles aux légumes (3 pièces), riz rond bio servi avec
Poireaux, émincer de champignon shiitaké. Réduction de
sauce soja

Asian Beef Chef..... 14 €

Bœuf mariné sauté à la mode Taïwanaise avec le riz rond bio
et deux légumes de saison, carotte bio multicolores et choux
chinois, sauce citronnée aux herbes

Taipei Fried Chicken 11 €

Haut de cuisse de poulet croustillant façon Taïwanaise,
accompagné de riz rond, légumes de saison, sauce acidulée
au vinaigre noir et julienne de vert de poireaux

Plat Enfant 8 €

Bol de riz bio et poulet croustillant (4 pièces) sauce à part

DESSERT

Panacotta « sésame noir » 5 €

et son sirop de sucre brun