

小 菜 類 PETITS PLATS

+ Sup. sauce pour friture 3.00€

鹹酥雞 *Xian su ji* POULET FRIT 合 6.90€

Poulet élevé en plein air, mariné au moins 24h à la sauce soja et aux épices. Puis pané à la poudre de patate douce et d'un mélange d'épices de Taïwan, ail, basilic thaï ou poireau.



酥炸杏鮑菇 *Hing pau koo* ERYNGII FRITS 合 7.20€

L'eryngii est aussi appelé «roi des pleurotes». il ressemble à un cèpe de Bordeaux miniature, il en a le gros pied et aussi la texture ferme. Très agréable en bouche, à la fois fermé et fondant, plongés dans une marinade puis panés à la poudre de patate douce et saupoudrés d'un mélange d'épices de Taïwan, d'ail, de basilic thaï ou poireau.



酥炸金針菇 *Kim tsiam koo* ENOKI FRITS 合 7.20€

Très différents en apparence du populaire champignon de Paris, ils ont une longue et fine tige blanche et sont dotés à leur extrémité d'un tout petit chapeau blanc. Ils ne sont pas très charnus, ce qui en fait d'excellents ajouts à différentes recettes. Nous les trempons dans la marinade puis les panons avec la poudre de patate douce, finalisé avec un mélange d'épices de Taïwan, ail et basilic thaï ou poireau.



炸豬血糕 *Ti hueb kué* 合 4.50€

GÂTEAU DE RIZ AU SANG DE PORC FRIT

Nous vous proposons un plat à base de riz gluant et de sang de porc cuit à la vapeur, puis frit et assaisonné d'un mélange d'épices tout droit venu de Taïwan, ail, basilic thaï ou poireau.

炸豆腐泡配臺式泡菜 *Tsinn tau hu* 合 6.90€

TOFU SOUFFLÉ FRIT AVEC SALADE DE CHOUX

蔥花豆腐 *Tshang á tau hu* TOFU SOYEUX AU POIREU 合 2.90€

涼拌小菜 *Mih phuè* SALADE DE LÉGUMES 合 1.50€

蘿蔔糕 *Tshài thâu kué* GÂTEAU DE NAVET 合 4.80€

Bien que son nom soit « gâteau », il s'agit en réalité d'un plat salé. Des navets râpés et des champignons shitake accompagnent la base composée de farine de riz et d'eau. Ce plat est cuit à la vapeur et finit à la poêle. Un plat 100% vegan.



燙青菜 *Sàh tshenn tshài* 合 4.80€

LÉGUMES AU SAUCE SOJA ÉCHALOTE

荷包蛋 *Nng pau* OEUF AU PLAT 合 1.50€



滷蛋 *Lóo nng* OEUFS MIJOTÉS 2PCS 合 2.70€

Oeufs durs mijotés dans une sauce soja caramélisée et d'un mélange d'épices venu de Taïwan. Plat est servi froid accompagné d'une sauce soja cuisinée et de poireaux.

蛋餅 *Nng piánn* CRÊPE TAIWANAISE AU OEUF 合 5.50€

+ SUP. DU MOMENT 2.00€ + SUP. DU FORMAGE 1.50€

Les Dan Bing sont de savoureuses petites crêpes taiwanaises aux oeufs. Un plat très courant que l'on mange à Taïwan pour le petit déjeuner, mais que vous pouvez servir pour l'apéritif par exemple. L'oeuf est rajouté par la suite avec du mini poireau .

麵 類 NOUILLES MAISON

+ Sup. Viande du moment 2.50€ + Sup. légumes 1.00€

黑胡椒炒麵 *Oo hòo tsio tshá mī* 合 7.20€

NOUILLES SAUTÉES SAUCE POIVRE NOIR (ÉPICÉE)

Une recette de famille de notre cheffe. C'est une sauce à base de poivre concassé, nous faisons revenir le poivre et les épices pour obtenir plus d'arômes auxquels nous ajoutons un colis de tomates et de la sauce soja. C'est un plat habituellement servi sur le marché de nuit à Taïwan ou bien servi dans les restaurants de petit-déjeuners.

沙茶炒麵 *Sa te tshá mī* 合 7.20€

NOUILLES SAUTÉES AU SHA CHA

C'est une sauce barbecue Taïwanaise qui est principalement utilisée pour des brochettes de viande ou légumes. Cette sauce barbecue Bullhead a un arôme délicat fumé de poisson, crevette séchée légèrement épicée.

油蔥醬拌麵 *Iú tshang kiáu mī* 合 6.80€

NOUILLES AU SAUCE SOJA ÉCHALOTE

Notre sauce échalote est parfaite pour accompagné votre bol de riz ou vos légumes rissolés. Il s'agit d'un sauce végétal légèrement sucré à base de sauce soja et d'échalote préalablement frit.

洋蔥牛肉拌麵 *Tshang thâu gú bab mī* 合 8.80€

NOUILLES AU BOEUF BRAISÉ AU OIGNON

芝麻涼麵 *Muá tsiùnn liàng mī* 合 6.80€

SALADE DE NOUILLES AU SAUCE SÉSAMES (CONCOMBRE/CAROTTE)

古早味乾麵 *Ta mī* NOUILLES AU PORC BRAISÉ 合 7.20€

古早味湯麵 *Thng mī* 合 7.50€

SOUPE DE NOUILLES AU PORC BRAISÉ

Nous utilisons un fond réduit fait maison et la sauce de cuisson du porc braisé pour accompagner les nouilles.

麵條單點 *Mī* 合 3.50€

NOUILLES NATURE (PAS DE SAUCE ACCOMPAGNÉ)

飯 類

滷肉飯 *Lóo bab png* RIZ AU PORC BRAISÉ 合 6.80€



C'est de la poitrine de porc cuite façon braisée. Le jus de cuisson est parfumé à un mélange d'épices spécifique à ce plat et une sauce soja caramélisée.

雞肉飯 *Ke bab png* RIZ AU POULET EFFILOCHÉ 合 7.80€



Ce sont des blancs de poulet cuits vapeur puis effilochés à la main après cuisson. Servi avec une sauce a base de fond de poulet et sauce soja, agrémenté de peau du poulet frit mélangée à l'huile d'échalotes frits.

洋蔥牛肉飯 *Tshang thâu gú bab png* 合 8.20€
RIZ AU BOEUF BRAISÉ AU OIGNON

素瓜仔肉飯 *Sòo kue á bab png* 合 5.80€

RIZ AU TOFU HACHÉ BRAISÉ AVEC CONCOMBRE MARINÉ

油蔥醬拌飯 *Iú tshang kiáu png* 合 5.80€

RIZ AU SAUCE SOJA ÉCHALOTE

白飯 *Pèh png* 2.20€

RIZ NATURE (PAS DE SAUCE ACCOMPAGNÉ)

湯 類 SOUPES

麻油雞湯 *Moá iú ke thng* 合 7.20€
SOUPE AU POULET ET HUILE DE SÉSAME

Sélection de produits raffinés : poulet élevé en plein air, cuit dans un jus viande réduit fait maison, baies de goji, légumes et huile de sésame. Une soupe idéale pour toutes saisons confondues.



海帶蘿蔔湯 *Tshài-thâu thng* SOUPE DE NAVET 合 5.00€

玉米濃湯 *Huan beh lóng thng* SOUPE DE MAÏS 合 5.00€

La soupe de maïs est un plat qui conviendra parfaitement comme entrée, car son goût et sa texture invitent à l'appétit. La soupe est faite à base de crème, œuf, maïs doux et de farine.

排骨湯 *Pài kut thng* 合 6.00€
SOUPE AU TRAVERSE DE PORC (DISPONIBLE EN HIVER)

合 100% FAIT MAISON

■ VÉGÉTARIENS (CONTIENT PRODUITS LAITIERS / OEUFS)

甜點類 DESSERTS

蜜地瓜 PATATE DOUCE CONFIT 3.50€
Patate douce coupée en morceaux cuite dans du sucre de canne, sucre de maltose, sans ajout d'eau et lentement confite jusqu'à obtention d'une texture fondante.

綠豆糕 GÂTEAUX AUX HARICOTS MUNGOS 3.50€
Dessert traditionnel de Taïwan, de saveur pure, à base d'haricots mungo.

甜豆花 TOFU SOYEUX SUCRÉE 3.50€
C'est du lait de soja coagulé avec du nigari (chlorure de magnésium). Sa texture rapproche le flan, il contient plus d'humidité que les autres types de tofu le goût est plus doux et lisse comme la crème fraîche.

炸芋頭麻糬 MOCHI TARO FRIT 3.50€
c'est une préparation à base de riz gluant. Il peut prendre des formes très diverses, aussi bien salées que sucrées. Toutefois, le terme « mochi » renvoie le plus souvent à l'univers pâtissier et à une texture élastique, recouvrant un cœur de taro (Le taro est un tubercule alimentaire des régions tropicales. Son goût, proche de la patate douce, en font un ingrédient de choix à Taïwan pour les pâtisseries. Une fois cuite, la chair crème du taro prend une jolie couleur pourpre et une saveur légèrement sucrée, au goût d'amande.)

麻糬冰淇淋 MOCHI GLACÉ ARTISANALE 1PCS 3.50€ 2PCS 6.50€
Le mochi glacé est une alternative au mochi traditionnel pâtissier ; petit dessert rond en forme de balle légèrement aplatie. En effet, il est composé d'une pâte de riz gluant recouvrant un cœur de crème glacée artisanal ou bien de sorbet artisanal.

飲品 BOISSONS

濃縮咖啡 ESPRESSO 1.80€

雙倍濃縮咖啡 DOUBLE ESPRESSO 3.20€

黑咖啡 CAFÉ LONG 2.90€

咖啡牛奶 CAFÉ AU LAIT 3.70€

荔枝果汁 JUS DE LITCHI 25CL 3.70€

芭樂果汁 JUS DE GOYAVE 25CL 3.70€

花生米漿 LAIT DE RIZ AUX CACAHUÈTES 25CL 3.70€

Le lait de riz est une boisson à base de riz et de cacahouète, légèrement sucrée et onctueux comme un chocolat chaud. Nous le préparons avec riz complet et de la cacahouète torréfié maison. Cette boisson peu aussi bien se boire chaud que froid.

枸杞菊花茶 THÉ AUX BAIES DE GOJI ET CAMOMILLE 25CL (SANS SUCRE) 3.70€

古早味紅茶 THÉ NOIR TRADITIONNEL 25CL (SANS SUCRE) 3.70€

古早味麥仔茶 THÉ D'ORGE 25CL (SANS SUCRE) 3.70€

L'orge est une céréale, de la famille des graminées. Il ne contient pas de plante thé, uniquement de l'orge grillé : il est donc sans théine et peut se boire à tout moment de la journée. Il peut s'infuser à l'eau bouillante comme en infusion froide : sans amertume, il développera ses parfums de céréale grillée de plus en plus intensément au cours d'une longue infusion.

冷泡烏龍茶 THÉ OOLONG TAIWAN INFUSÉ À FROID 25CL (SANS SUCRE) 3.70€

黑糖薑茶 THÉ DE GINGEMBRE (CHAUD) 3.70€

啤酒 BIÈRES



Une bière blanche, dans laquelle on fait infuser du **poivre de Taïwan (poivre Maqaw)**. C'est un poivre très particulier qu'on ne trouve que dans les montagnes Taïwanaises, à l'intérieur des terres. Au niveau du goût on est sur **un bière blanche légère avec des notes d'agrumes vraiment très proche de la citronnelle** grâce à ce fameux poivre qui est très très parfumé et particulièrement intense.



Single Malt and Single Hop uniquement au malt Maris Otter et **houblon japonais** Sorachi Ace. Facile à boire avec des notes de sencha et de menthe et une amertume bien tranchée.



une session IPA. Pour cette recette là, on a utiliser des houblons de style européen (donc des houblons qui vont partir sur des notes plutôt aromatiques et florales et moins amérisantes) et on y a ajouté de l'essence de **jasmin taïwanais**. C'est la petite perle du printemps, mais qui se boit toute l'année.



La bière la plus forte de Taïwan actuellement. Bière de style Quadruple IPA de la brasserie franco-taïwanaise Formosa Brewing Co. Un gros coup de poing à vous expédier dans le ciel. Fruitée, fortement houblonnée, d'une puissance trompeuse. Profil aromatique fruité mais fin sèche !

馬告山胡椒啤酒 Mountain Pepper Wheat 33CL 6.90€

Alcool: 5.0 % Couleur: Blanche Style: Weissbier

單一麥芽單一啤酒花啤酒 Sorachi 33CL 6.90€

Alcool: 5.0 % Couleur: Blonde Style: Ale Anglaise

茉莉花啤酒 Flower Session IPA 33CL 6.90€

Alcool: 4.5 % Couleur: Blonde Style: India Pale Ale

四倍麥芽印度淡愛爾啤酒 Quadruple IPA 33CL 6.90€

Alcool: 12.7 % Couleur: Blonde Style: Imperial IPA

TOUT NOS PRIX SONT AFFICHÉS TTC ET SERVICE COMPRIS.
LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AU PERSONNE DE MOINS DE 18 ANS.