

經典套餐 NOS FORMULES

16.50€

臺灣三寶特餐

TRADITIONNELLE

滷蛋 + 鹹酥雞 + 滷肉飯

OEUFs MIJOTÉS+POULET FRIT+RIZ AU PORC BRAISÉ



16.00€

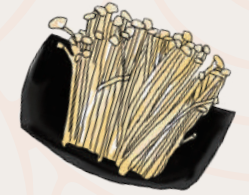
超值套餐

DÉCOUVERTE VÉGÉTARIENNE

涼拌小菜 + 酥炸金針菇 + 起士蛋餅

SALADE DE LÉGUMES (CHOUX/CONCOMBRE)+ENOKI FRIT

+CRÊPE TAIWANAISE AU OEUFF ET FORMAGE



16.00€

素食三寶特餐

CLASSIQUE VÉGÉTARIENNE

滷蛋 + 酥炸杏鮑菇 + 油蔥飯

OEUFs MIJOTÉS+ERNYGH FRIT+RIZ AU SAUCE ÉCHALOTE



14.00€

經典早午餐

BRUNCH VÉGÉTARIEN

荷包蛋 + 涼拌小菜 + 黑胡椒麵 + 蜜地瓜

OEUFF AU PLAT+SALADE DE LÉGUMES (CHOUX/CONCOMBRE)

+NOUILLES SAUTÉES SAUCE POIVRE NOIR+PATATE DOUCE CONFIT



所有套餐之內容
爲固定恕無法更換餐點內容。

AUCUNE DE NOS FORMULES N'EST MODIFIABLE.

TOUT NOS PRIX SONT AFFICHÉS TTC ET SERVICE COMPRIS. 台



小 菜 類 PETITS PLATS

+ 加醬 Sup. sauce pour friture (sauce soja cuisinée et sriracha taïwanais) 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 et poireau.

酥炸杏鮑菇 *Hīng pau koo*

ERYNGII FRITS

合 7.50€

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 ferme et fondant, plongés dans une marinade puis panés à la poudre de patate douce et saupoudrés d'un mélange d'épices de Taïwan, ail et poireau.



酥炸金針菇 *Kim tsiam koo*

ENOKI FRITS

合 7.50€

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 poireau.

炸豬血糕 *Ti hueh 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 venue de Taïwan, ail et poireau.

炸豆腐泡配臺式泡菜 *Tsinn tâu hū*

合 6.90€

TOFU SOUFFLÉ FRIT AVEC SALADE DE CHOUX

蔥花豆腐 *Tshang á tâu hū* **TOFU SOYEUX AUX POIREAUX**

合 2.90€

涼拌小菜 *Mih phuè* **SALADE DE LÉGUMES**

合 2.00€

蘿蔔糕 *Tshài thâu kué* **GÂTEAU DE NAVET**

合 5.00€

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 fini à la poêle. **Un plat 100% vegan.**



燙青菜 *Sáh tshenn tshài*

合 4.80€

LÉGUMES À LA SAUCE SOJA ÉCHALOTE

荷包蛋 *Nīng pau*

OEUF AU PLAT

合 1.80€



滷蛋 *Lóo nīng* **OEUFS MIJOTÉS 2PCS** 合 3.00€

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

原味蛋餅 *Nng piánn* **CRÊPE TAIWANAISE À L'OEUF NATURE** 合 5.50€

起士蛋餅 *Tshì-juh Nng piánn* 合 7.00€

CRÊPE TAIWANAISE À L'OEUF ET FORMAGE

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

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

黑胡椒炒麵 *Oo hōo tsio tshá mī* 合 7.50€

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 7.50€

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 *lû tshang kiáu mī* 合 7.20€

NOUILLES AU SAUCE SOJA ÉCHALOTE

Notre sauce échalote est parfaite pour accompagnée votre bol de riz ou vos légumes risolés. Il s'agit d'un sauce végétale légèrement sucrée à base de sauce soja et d'échalote préalablement frites.

洋蔥牛肉拌麵 *Tshang thâu gû bah mī* 合 8.80€

NOUILLES AU BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS

芝麻涼麵 *Muâ tsiunn liâng mī* 合 6.80€

SALADE DE NOUILLES SAUCE SÉSAME (CONCOMBRE/CAROTTE)

古早味滷肉乾麵 *Lóo bah Ta mī* 合 7.50€

NOUILLES AU PORC BRAISÉ

古早味滷肉湯麵 *Lóo bah Thng mī* 合 7.80€

SOUPE DE NOUILLES AU PORC BRAISÉ

Nous utilisons un bouillon fait maison et la sauce du porc braisé pour accompagner les nouilles.

蔬菜蛋花湯麵 *Tshenn tshài nīng thng mī* 合 7.80€

SOUPE DE NOUILLES AUX LÉGUMES ET OEUF

麵條單點 *Mī* 合 3.50€

NOUILLES NATURE (PAS DE SAUCE EN ACCOMPAGNEMENT)

飯 類

滷肉飯 *Lóo bah pīng* **RIZ AU PORC BRAISÉ** 合 7.00€



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

雞肉飯 *Ke bah pīng* **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 à base de fond de poulet et sauce soja, agrémenté de peau du poulet frit mélangée à l'huile d'échalotes frites.

洋蔥牛肉飯 *Tshang thâu gû bah pīng* 合 8.20€

RIZ AU BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS

素瓜仔肉飯 *Sòo kue á bah pīng* 合 6.00€

RIZ AU TOFU HACHÉ BRAISÉ AVEC CONCOMBRE MARINÉ

油蔥醬拌飯 *lû tshang kiáu pīng* 合 6.00€

RIZ SAUCE SOJA ÉCHALOTES

白飯 *Pèh pīng* 合 2.50€

RIZ NATURE (PAS DE SAUCE EN ACCOMPAGNEMENT)

湯 類 SOUPES

麻油雞湯 *Moâ iû ke thng* 合 7.50€

SOUPE AU POULET ET HUILE DE SÉSAME

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



海帶蘿蔔湯 *Tshài thâu thng* 合 5.50€

SOUPE DE NAVET

蔬菜蛋花湯 *Tshenn tshài nīng thng* 合 5.50€

SOUPE DE LÉGUMES À L'OEUF

玉米濃湯 *Huan beh lōng thng* 合 5.50€

SOUPE DE MAÏS

La soupe de maïs est un plat qui conviendra parfaitement comme entrée. La soupe est faite à base de crème, œuf, maïs doux et de farine.

排骨湯 *Pâi kut thng* 合 6.00€

SOUPE AUX TRAVERS DE PORC (冬季限定 DISPONIBLE EN HIVER)

合 100% FAIT MAISON

合 LES PLATS FROIDS

合 VÉGÉTARIENS (CONTIENT PRODUITS LAITIERS / OEUFS)

LISTE ALLERGÈNES

“TRACE POSSIBLE D'ŒUF, SÉSAME, GLUTEN, SOJA, CHAMPIGNON, PRODUIT LAITIER, CRUSTACÉ, POISSON, FRUIT À COQ, ARACHIDE”



POISSON

NOUILLES AU SAUCE SHA CHA



CRUSTASÉE

NOUILLES AU SAUCE SHA CHA



ARACHIDE

LAIT DE RIZ AUX CACAHUËTES



SOJA

XIAN SU JI

ÉRYNGII FRITS

ENOKI FRITS

TOFU SOUFLÉ FRIT

TOFU SOYEUX AUX POIREAUX

GÂTEAUX NAVET

LÉGUMES SAUCE ÉCHALOTE

ŒUF PLAT

ŒUFS MIJOTÉS

CRÊPE TAÏWANAISE À L'ŒUF

TOFU SOYEUX SUCRÉE

TOUT NOS PLATS DE RIZ

TOUT NOS PLATS DE NOUILLES

XIAN SU JI

ÉRYNGII FRITS

ENOKI FRITS

TOFU SOUFLÉ FRIT

TOFU SOYEUX AUX POIREAUX

GÂTEAUX NAVET

LÉGUMES SAUCE ÉCHALOTE

ŒUF PLAT

ŒUFS MIJOTÉS

CRÊPE TAÏWANAISE À L'ŒUF

SOUPE DE POULET ET L'HUILE DE SÉSAME

SOUPE DE LÉGUMES À L'ŒUF

MOCHI GLACÉ AU SÉSAMES NOIR

SALADE DE LÉGUMES

TOUT NOS PLATS DE RIZ

TOUT NOS PLATS DE NOUILLES



PRODUITS LAITIERS

SOUPE DE MAÏS

MOCHI GLACÉ*



CHAMPIGNON

GÂTEAU NAVET

ÉRYNGII FRITS

ENOKI FRITS

SOUPE AU POULET ET

L'HUILE DE SÉSAME



ŒUF

SOUPE DE MAÏS

ŒUF PLAT

ŒUFS MIJOTÉS

MOCHI GLACÉ*

TOUT NOS PLATS NOUILLES

XIAN SU JI

ÉRYNGII FRITS

ENOKI FRITS

TOFU SOUFLÉ FRIT

TOFU SOYEUX AUX POIREAUX

GÂTEAUX NAVET

LÉGUMES SAUCE ÉCHALOTE

ŒUF PLAT

ŒUFS MIJOTÉS

CRÊPE TAÏWANAISE À L'ŒUF

THÉ D'ORGE

THÉ NOIR TRADITIONEL

TOUT NOS PLATS DE RIZ

TOUT NOS PLATS DE NOUILLES

TOUT NOS BIÈRES



GLUTEN



SÉSAME