

ENG

SMALL PLATES

Karaage cauliflower or chicken 9.5/10.5
Tender and crispy Japanese fried chicken (or cauliflower), served with lime, pickled red onion and garlic mayo. **Soya, mustard**

Sesame Broccoli 9.5
Fried broccoli tossed in our famous sesame dressing. **Soya, sesame, peanuts, mustard**

Blistered Edamame 7
Charred edamame in a sticky glaze with a hint of chilli. **Soya, gluten, sesame**

Gamja Jorim 8.5
Korean style soy braised new potatoes with fresh chillies, roasted red pepper and spring onion. **Sesame, soya**

Vegetable Spring Rolls 9.5
Crispy spring rolls served with tamarind sauce. **Soya, gluten**

Crunchy Miso Salad 7
Julienne cabbage, carrot and onion tossed in a sweet and salty miso dressing, with coriander, peanuts and edamame. **Soya, peanuts, sesame**

Chicken Satay Skewers 10.5
Fusion between traditional Thai and Malaysian satay, served with peanut sauce. **Soya, peanuts, sesame, fish**

Kimchi 5
House made spicy kimchi. **Soya**

DESSERT

White chocolate and matcha cheesecake 8.5
Creamy cheesecake jar flavoured with Japanese matcha tea and white chocolate, with a ginger biscuit base. **Gluten, milk**

Apple Gyozas 8.5
Fried apple gyozas with mango sorbet and cinnamon toffee sauce. **Gluten**

Mochi of the week 7.5
Little Moons mochi balls filled with ice cream/ sorbet. Ask for this week's flavour! **Milk (unless vegan)**

RICE

Egg fried rice (spicy or mild) 5
Stir-fried jasmine rice with fish sauce, chilli and garlic. **Eggs, fish (unless veggie)**

Sushi rice 4.5
Seasoned sticky Japanese rice (hot)

Disclaimer
Although we take the greatest care to limit cross contamination in our kitchen, we cannot guarantee that any of our products are safe for those with specific allergies. Please make our team aware of any allergens and we will do our best to accommodate your needs.

BOWLS

Laksa noodle soup with tofu, chicken or prawn 22/23/24
Rich Malaysian soup with a base of coconut milk and deep aromatic flavours. Served with pak choi and coriander, all over rice noodles. **Crustaceans (if prawn), fish (unless veggie), sesame**

Beef Bulgogi with rice and kimchi 25
Thinly sliced Korean BBQ beef, marinated and wok-charred for a smokey flavour. Medium spice, served with a fried egg, house made kimchi, and seasoned sushi rice. **Eggs, fish, sesame, soya**

Nasi Goreng with tofu, chicken or prawn 22/23/24
Indonesian fried rice. Spicy, sweet and salty flavours, topped with a fried egg and fresh garnish. **Eggs, fish (unless veggie), gluten, sesame, soya**

Spicy Sichuan noodles with tofu, chicken or prawn 22/23/24
Spicy stir-fried rice noodles in a mouth-numbing Sichuan pepper sauce with egg, broccoli and fresh greens. Hideout's spin on traditional dan-dan noodles. **Soya, eggs, sesame, crustacean (if prawn)**

Teriyaki bowl with tofu or chicken 22/23
Marinated chicken or tofu in a teriyaki glaze served with sticky sushi rice, mixed pickles and salad. **Soya, gluten**

Udon Ramen with tofu or chashu pork belly 23/25
Crispy braised pork belly or puffed tofu with bouncy udon noodles in a full-bodied shoyu ramen broth served with sauteed shiitake mushrooms, soy-stained egg, pak choi, nori and pickled red onion. **Soya, gluten, eggs, sesame, milk, fish (unless veggie)**

KIDS

Chicken nuggets and chips 12 Gluten
Chicken, veg and noodles in teriyaki sauce 12 Soya
Veg and noodles in teriyaki sauce 12 Soya

All kids' dishes come with their choice of drink and ice cream/ sorbet



ASK OUR STAFF ABOUT TAKEAWAY.

Check us out online & book to stay. **STAYHIDEOUT.COM**

These signify our spice levels on our dishes but any can be customised.

Snap a shot of you food and tag us @hideout_morzine

Baby mild
Mild
Medium
Hot
Inferno



PETITES ASSIETTES

Poulet ou chou-fleur façon karaage 10.5/9.5
Poulet ou chou-fleur frit à la japonaise tendre et croustillant, accompagné de citron vert, de pickles d'oignon rouge et d'une mayonnaise à l'ail. **Soja, moutarde**

Brocoli au sésame 10.5
Brocolis frits mélangés à notre fameuse sauce au sésame. **Soja, sésame, cacahuète, moutarde**

Edamame grillés 7
Fèves d'edamame grillées mélangés à une sauce lacquée et épicée. **Soja, sésame, gluten**

Gamja Jorim 8.5
Pommes de terre nouvelles braisées à la coréenne servies avec des piments frais, du poivron rôti et de la cébette. **Soja, sésame**

Nems aux Légumes 9.5
Nems croustillants aux légumes accompagnés de notre sauce au tamarin. **Soja, gluten**

Salade croquante au miso 7
Julienne de chou, carottes et oignons assaisonnée de notre vinaigrette sucrée-salée au miso. Accompagnée de coriandre, cacahuètes et fèves d'edamame. **Soja, sésame, cacahuète**

Brochettes de poulet au satay 10.5
Fusion des satay traditionnels thaï et malaisien. Servies avec une sauce aux cacahuètes. **Soja, cacahuète, sésame, poisson**

Kimchi 5
Kimchi épicé fait maison. **Soja**

DESSERTS

Cheesecake au chocolat blanc et au matcha 8.5
Verrine de cheesecake crémeux au thé matcha japonais et chocolat blanc sur une base de biscuit au gingembre. **Gluten, lait**

Gyozas aux pommes 8.5
Gyozas croustillants aux pommes accompagnés d'un sorbet à la mangue et d'un coulis caramel-cannelle. **Gluten**

Mochi de la semaine 7.5
Mochis de Little Moon fourrés à la crème glacée ou au sorbet. N'hésitez pas à nous demander le parfum de cette semaine ! Lait (sauf végan)

RIZ

Riz frit aux oeufs (doux ou épicé) 5
Riz jasmin sauté, sauce soja, sauce poisson, piment et ail (options végétarienne, vegan et sans piment disponibles). **Soja, gluten, poisson, œuf (sauf végétarien/végan)**

Riz Gluant 5
Riz rond japonais (riz à sushi) servi chaud.

Clause de non-responsabilité
Bien que nous prenions le plus grand soin à limiter la contamination croisée dans notre cuisine, nous ne pouvons garantir qu'aucun de nos produits ne soit sans danger pour les personnes souffrant d'allergies spécifiques. Veuillez informer notre équipe de toute allergie et nous ferons de notre mieux pour répondre à vos besoins.

FR

BOLS

Soupe de nouilles laksa avec tofu, poulet ou crevettes 22/23/24
Soupe malaisienne aromatique à base de lait de coco. Servie avec des nouilles de riz, du chou chinois pak choi et de la coriandre. **Crustacés (pour l'option aux crevettes), poisson (sauf végétarien), sésame**

Boeuf Bulgogi avec riz et kimchi 25
Fines tranches de bœuf façon barbecue coréen, marinées et saisies au wok donnant au plat des saveurs fumées et modérément relevées. Servi avec un œuf au plat, notre kimchi maison et du riz gluant assaisonné (riz à sushi). **œuf, poisson, sésame, soja**

Nasi Goreng avec tofu, poulet ou crevettes 22/23/24
Riz frit indonésien garni d'un œuf au plat et de garnitures fraîches. **Sésame, œuf, poisson (sauf végétarien), soja, gluten, crustacés (pour l'option aux crevettes)**

Nouilles sichuan épicées avec tofu, poulet ou crevettes 23/24/25
Nouilles de riz sautées dans une sauce épicée au poivre du sichuan, garnies d'un œuf au plat, de brocoli et des jeunes pousses. Notre version des traditionnelles nouilles dan-dan. **Soja, œuf, sésame, crustacés (pour l'option aux crevettes)**

Poulet ou tofu teriyaki 24/23
Poulet ou tofu mariné dans notre sauce teriyaki accompagné de riz gluant japonais (riz à sushi), d'un assortiment de pickles et de crudités. **Soja, gluten**

Ramen aux nouilles udon avec tofu ou poitrine de porc chashu 23/25
Poitrine de porc braisée et croustillante ou tofu frit soufflé avec des épaisses nouilles udon servi dans un riche bouillon shoyu avec des champignons shiitake, un œuf mariné, du chou chinois pak choi, des algues nori et des pickles d'oignon rouge. **Soja, Gluten, œufs, sésame, poisson (sauf végétarien)**

POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet avec frites 12 Gluten
Nouilles sautées au poulet et aux légumes façon teriyaki 12 Soja
Nouilles sautées aux légumes façon teriyaki 12 Soja
Chaque menu enfant est accompagné d'une boisson au choix et d'une glace ou sorbet au choix



DEMANDEZ À NOTRE PERSONNEL POUR DES PLATS À EMPORTER.

Consultez nous en ligne et réservez pour une nuit à l'hôtel **STAYHIDEOUT.COM**

Ce symbole indique le degré de piment de nos plats, il est possible de les personnaliser.

Prenez une photo de votre nourriture et identifiez-nous @hideout_morzine

Débutant
Doux
Pimenté
Très chaud
Fou furieux

DRINKS MENU/CARTE DES BOISSONS

DRAUGHT BEER/PRESSIONS half/demi | pint/pinte

Heineken 5%	3.5 6.5	Ibex Neon (Pale Ale) 4%	4.5 8
Asahi 5%	4 7.5	Ibex Backcountry (IPA) 6%	4.5 8
		Bières du moment	4.5 8

BOTTLES/BOUEILLES + CANS/CANETTES

Krush hoppy lager (Sapaudia) 44cl 4.6%	8.5
Lost in the woods (Sapaudia) 44cl 5%	8.5
IBEX Low Rider (IPA) 1.2% 33cl	5.5
Magners 33cl	6.5
Heineken 0% 33cl	4.5

COCKTAILS

Lemongrass Margarita (tequila, Cointreau, lime, agave, lemongrass, Thai basil)	11.5
Nutcracker Martini (dairy, nuts) (vanilla vodka, baileys, chestnut liqueur, espresso)	11.5
Hideout Bramble (gin, Crème de Mûre, lime, sugar)	11.5
Spicy Mango Mai Tai (spiced rum, Cointreau, mango purée, chilli, sugar)	11.5
Apple & Blackcurrant Bakewell Sour (nuts, egg) (Jack Daniels Apple, Crème de Cassis, Disaronno, egg white (vg available), lime)	11.5
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, sparkling water)	9
St. Germain Spritz (St. Germain, prosecco, sparkling water)	11.5
Sexy Body (vodka, cranberry juice, sparkling water)	10.5

SOFT DRINKS

Coca-Cola/Coke Zero/Sprite/Tonic	3.5
Orange Juice/Apple Juice/Pineapple Juice/Cranberry Juice	3.5
Ginger Beer/Orangina/Ice Tea/Red Bull/Fever Tree Tonic	4.5

SPIRITS/ALCOOLS

and mixer +2.5, and premium mixer +4.5
avec soft +2.5, avec soft premium +4.5

Vodka	Special
Absolut 6.5	Olmecca 7
Absolut Vanilla 6.5	Ricard 4
Belvedere 9	Get 27 5
	Baileys 5.5
Rum	Disaronno 6.5
Havana Especial 6.5	Cointreau 5.5
Havana 3 6.5	Campari 7
Kraken 7.5	Hennessy 9.5
Diplomatico 10	

WINE/VIN glass/verre | bottle/bouteille

White/blanc	
La Petite Vigne, Pays D'Oc (Vermentino, Grenache, Marsanne)	5.5 22
Le Versant, Sauvignon Blanc (Vg) (Sauvignon)	6.5 26
Tenuta Viglione, Fiano (187.5ml) (Vg) (Fiano, Verdeca, Falanghina, Moscato)	9
Famille d'Exea, Viognier (187.5ml) (Vg) (Viognier)	9
Markus Huber, Grüner Veltiner (187.5ml) (Vg) (Grüner Veltiner)	9
Red/rouge	
La Petite Vigne, Pays D'Oc (Carignan, Grenache, Syrah, Cabernet Franc)	5.5 22
Ensedune, Malbec (Vg) (Malbec)	5.5 24
Liscardinal, Côte du Rhône (Syrah, Grenache)	6.5 26
Tenuta Viglione, Negroamaro (187.5ml) (Vg) (Negroamaro, Nero di Troia, Sangiovese, Aglianico)	8.5
Norrel Robertson MW, Old Vine Garnacha (187.5ml) (Vg) (Garnacha)	9
Rosé	
Plaisir de Granet (Caladoc, Grenache)	5.5 22
Tenuta Viglione, Rosato (187.5ml) (Vg) (Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Aleatico)	8.5
Thierry Boudinaud, Grenache (187.5ml) (Vg) (Grenache)	9
Sparkling/pétillant	
De Bernard Prestige, Prosecco (Glera)	6 28
Loris Gava, Sparkling Chardonnay (200ml) (Vg) (Chardonnay)	9
Mumm Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	99

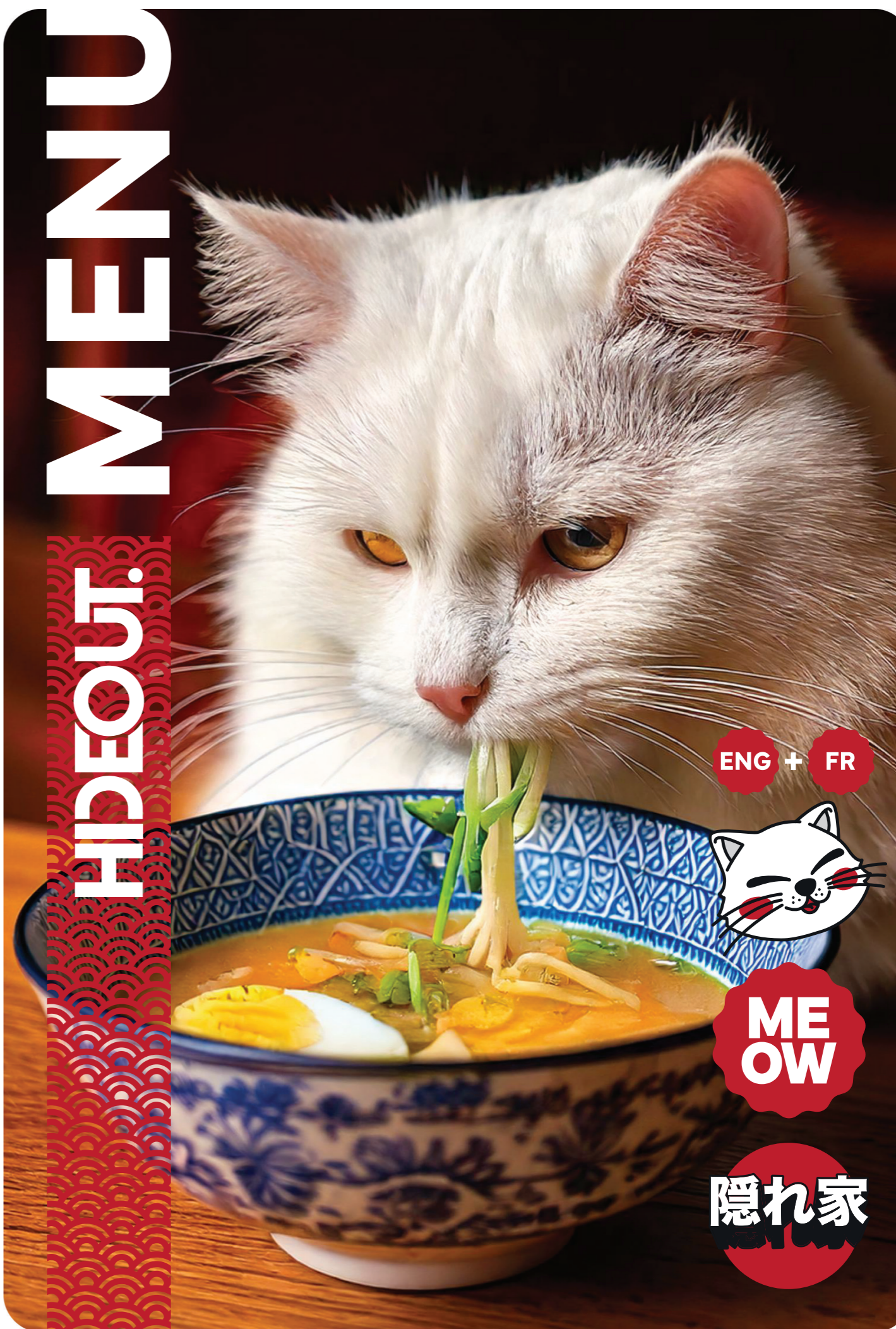
MOCKTAILS €6

Morzine sunrise (orange juice, pineapple juice, grenadine)
Lucid mule (cranberry juice, ginger beer, lime)
Basil orgeat lemonade (basil, orgeat, lime, soda water)

Gin	Aperitifs
Beefeater 6.5	Kir 5.5
Gordons Pink 6.5	Kir Petillant 8
Bombay Sapphire 7	(Cassis, Mûre, Framboise,
Citadelle 8.5	Violette, Châtaigne and
Hendrick's 8.5	Pêche)
Whiskey	
Jack Daniel's 7	
Jack Daniel's Fire 7	
Jack Daniel's Apple 7	
Jameson 7	
Abelour 9	
Woodford Reserve 10	



HIDEOUT MENU



ENG + FR



MEOW

隠れ家