

SMALL PLATES

Gyoza vegetable or chicken 9.5/10.5
Crispy fried Japanese gyoza tossed in house gyoza sauce. **Soya, gluten, sesame**

Blistered Edamame 7
Wok-charred whole edamame in a sticky glaze with a hint of chilli. **Soya, gluten, sesame**

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

Miso Maple Salad 7
Cabbage, carrot and red onion salad tossed in a sweet and salty miso dressing, with coriander, edamame and peanuts. **Soya, peanuts, sesame**

Morzine Trout Aburi 16
Rainbow trout local to Morzine, thinly sliced and flame charred. Served with avocado, ponzu shoyu and orange dressing, fine fresh chilli and citrus. **Soya, sesame, fish**

Seared Vegan Tuna Tataki 8.5
Seared and thinly sliced watermelon. Baked and marinated to mimic tuna sashimi. Dressed in a zingy coriander and mint pesto. A vibrant and flavour-packed plant-based twist on the Japanese classic. **Soya, sesame**

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

Sesame Broccoli 10.5
Morzine's worst kept secret. Fried broccoli tossed in our famous sesame dressing. **Soya, sesame, peanuts, mustard**

Salt and Chilli Greens 8.5
Chinese wok-fried seasonal greens. Umami rich with garlic and chilli. Ask what greens are in house this week! **Soya**

Kimchi 5
House made spicy kimchi. Soya

Mixed Pickles 5
Assortment of house pickled veg

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! **Soya, milk* (ask if vegan), nuts* (ask if nuts)**

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 with tofu, chicken or prawn 22/23/24
Rich Malaysian broth 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 vegan), sesame, soya (if tofu)**

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

Spicy Sichuan Udon with tofu or pork 22/23
Stir-fried bouncy udon noodles in a mouth numbing Sichuan pepper sauce with crispy ground pork (tofu), broccoli and fresh greens. Chef's spin on traditional dan-dan noodles. **Soya, sesame, gluten, mustard**

Thai noodle salad with tofu or beef 22/24
Fresh and fragrant rice noodle salad with fresh veg, coriander, mint and Thai basil. Tossed in a traditional Thai Prik Nam Pla dressing. Served with marinated and wok-charred tofu or beef. **Soya, sesame, peanuts, fish (unless vegan)**

Korean Bibimbap with tofu, beef or prawn 22/24/24
Chef's take on the traditional Korean rice bowl. Sticky sushi rice, Korean BBQ beef (tofu, prawn), Chilli cucumbers, house kimchi, wakame salad, sauteed shitake mushrooms, house pickles and a fried egg. All topped with house gochujang sauce. **Soya, sesame, gluten, fish, (unless veggie/vegan), eggs (unless vegan), crustaceans (if prawn)**

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 salad garnish. **Eggs, fish (unless veggie), gluten, sesame, soya**

RICE

Egg fried rice (spicy or mild) 6
Stir-fried jasmine rice with fish sauce, chilli and garlic. **Eggs, fish (unless veggie)**

Sushi rice 5
Seasoned sticky Japanese rice (hot)

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

These signify our spice levels on our dishes but any can be customised.
Subtle heat
Medium
Hot
Very Hot
Inferno

Snap a shot of you food and tag us @hideout_morzine

ENG

AMUSE-BOUCHES

Gyozas aux légumes ou au poulet 9.5/10.5
Raviolis frits japonais servis avec notre sauce maison. **Soja, gluten, sésame**

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

Brochettes de Poulet au Satay 10.5
Fusion des Satay traditionnels Thaï et Malaisien. Servies avec une sauce aux cacah uètes. **Soja, cacahuète, sésame, poisson**

Salade croquante au Miso 7
Juliennes de chou, de carotte et d'oignon assaisonnées de notre vinaigrette sucrée-salée au miso. Accompagnée de coriandre, de cacahuètes et de fèves d'edamame. **Soja, sésame, cacahuète**

Aburi de truite de Morzine 16
Truite locale de Morzine, finement tranchée et grillée à la flamme. Servie avec de l'avocat, une sauce ponzu shoyu, du piment frais et des agrumes. **Soja, sésame, poisson**

Tataki de thon végétalien 8,5
Pastèque poêlée et finement tranchée. Cuite au four et marinée pour imiter le sashimi de thon. Nappée d'un pesto acidulé à la coriandre et à la menthe. Une version végétale, vibrante et savoureuse, du classique japonais. Svoja, sésame

Poulet ou Chou-fleur façon Karaage 10.5/9.5
Poulet, ou Chou-fleur, frit Japonais 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**

Légumes sautés pimentés 8.5
Légumes de saison sautés au wok à la chinoise. Ail et piment donnant au plat une saveur umami riche. Demandez-nous quels sont les légumes au menu de cette semaine ! **Soja**

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

Assortiment de pickles 5
Assortiment de légumes en saumure

DESSERT

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 végétan) cacahuète**

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.

BOLS

Soupe de nouilles Laksa avec Tofu, Poulet ou Crevettes
Soupe Malaisienne riche et aromatique à base de lait de coco. Servie avec des nouilles de riz, du choux chinois Pak Choi et de la coriandre. **Crustacés (pour l'option aux crevettes), poisson (sauf végétarien), sésame**

Poulet ou tofu teriyaki 22/23
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**

Nouilles sichuan épicées avec tofu ou porc 22/23
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, moutard**

Salade de nouilles thaïe avec tofu ou bœuf 22/24
Salade de nouilles de riz fraîche et parfumée garnie de légumes croquant, de coriandre, de menthe et basilic thaï. Servie avec du bœuf ou du tofu mariné et caramélisé au wok et une vinaigrette traditionnelle thaï Prik Nam Pla. **Soja, sésame, cacahuète, poisson (sauf vegan)**

Bibimbap coréen avec tofu, bœuf ou crevettes 22/24/24
Notre version du traditionnel plat de riz coréen. Riz gluant, bœuf façon BBQ coréen (ou crevettes ou tofu), concombre pimenté, kimchi maison, salade wakame, champignons shiitake sautés, pickles maison et un œuf au plat. Le tout servi avec une sauce gochujang. **Soja, sésame, gluten, poisson (sauf végétarien et vegan), œuf (sauf vegan), crustacés (si crevettes)**

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)**

RIZ

Riz frit aux oeufs (doux ou épicé) 6
Riz jasmin sauté, sau ce 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.

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

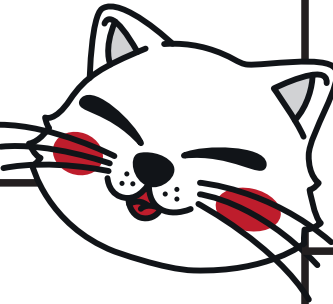
Ce symbole indique le degré de piment de nos plats, il est possible de les personnaliser.
Débutant
Doux
Pimenté
Très chaud
Fou furieux

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

MEOW

AVAILABLE TAKEAWAY

PLATS À EMPORTER DISPONIBLES



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/BOUTEILLES + 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
Flat White Martini (dairy,) (Vanilla Vodka, Baileys, caramel, Espresso)	11.5
Hideout Bramble (gin, Crème de Mûre, lime, sugar)	11.5
Mango Colada (Havana 3, Mango Purée, Coconut milk, Pineapple Juice)	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
		Disaronno	6.5
		Cointreau	5.5
		Campari	7
		Hennessy	9.5

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) 9 (Garnacha)	

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

Beefeater	6.5
Gordons Pink	6.5
Bombay Sapphire	7
Citadelle	8.5
Hendrick's	8.5

Whiskey

Jack Daniel's	7
Jack Daniel's Fire	7
Jack Daniel's Apple	7
Jameson	7
Abelour	9
Woodford Reserve	10

Aperitifs

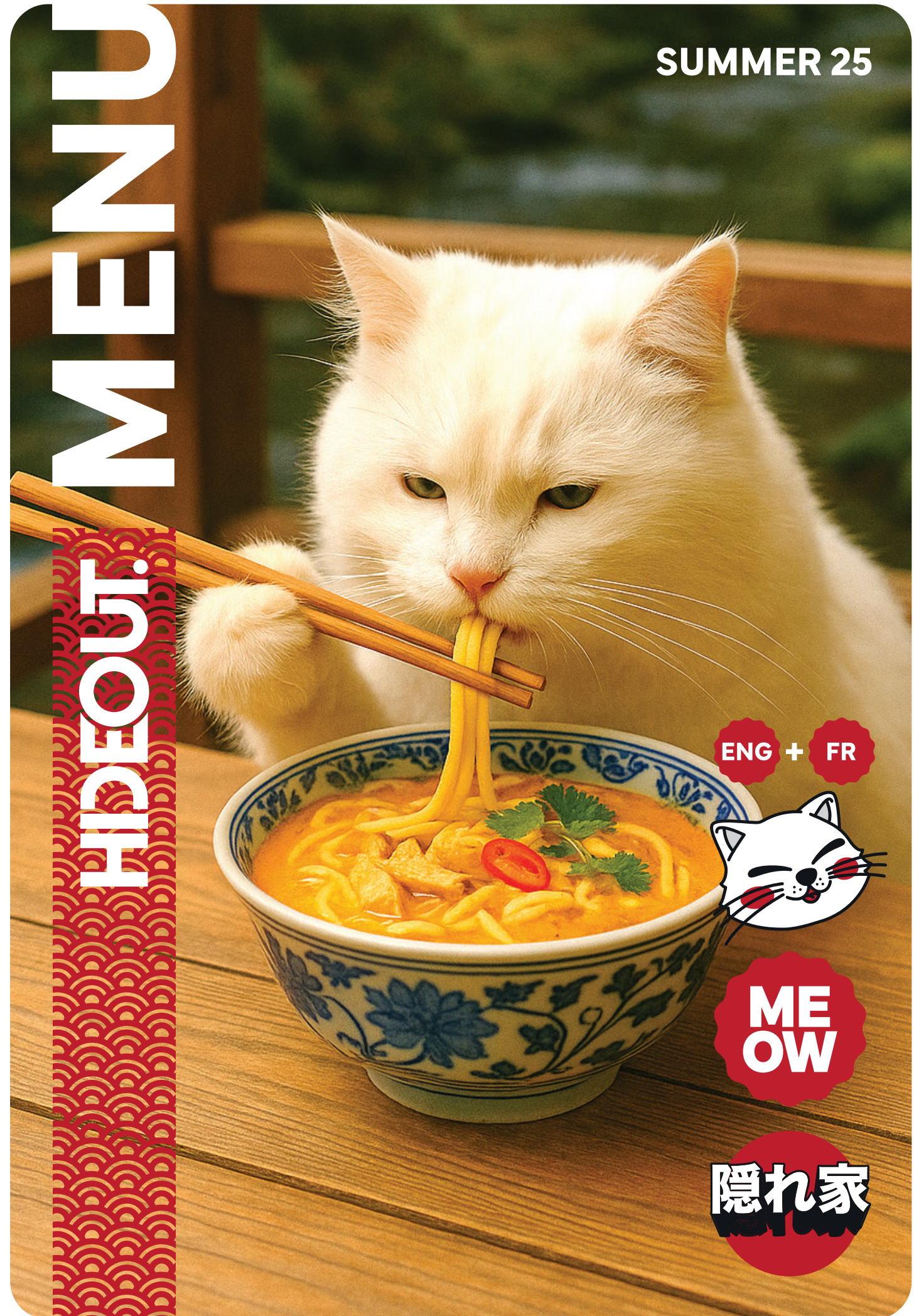
Kir	5.5
Kir Petillant	8
(Cassis, Mûre, Framboise, Violette, Châtaigne and Pêche)	



ד
ז
ש
ז

High

SUMMER 25



ENG + FR

ME OW

隠れ家