

MENU

HIDEOUT.

WINTER 25/26

ENG + FR



ME
OW

隠れ家

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**

Baku Bravas 8.5

Spanish Japanese fusion. Crispy baby potatoes tossed in miso-chilli butter sauce and nori. Flavour packed and severely moreish. **Soya, milk**

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

Morzone'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 and gluten**

Mixed Pickles 5

Assortment of house pickled veg

Any menu item can be ordered for takaway, so just grab a member of staff, order to go! then enjoy wherever.



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* nuts* (flavour dependent, please ask staff)**

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

Khao Soi Curry with tofu, chicken or prawn 22/23/24

A complex Northern Thai broth with a base of coconut milk. Made with fresh aromatics and fragrant whole spices. Served over rice noodles with pickled mustard greens and crispy noodle garnish **Crustaceans (if prawn), fish (unless vegan), sesame, soya**

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**

Udon Ramen with tofu or chashu pork belly 22/24

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

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

**ME
OW**



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



Snap a shot of you food and tag us @hideout_morzone



Subtle heat
Medium
Hot
Very Hot
Inferno

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 mélangées 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 cacahuètes. **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**

Baku Bravas – 8.5

Pommes de terre nouvelles croustillantes dans un beurre miso-piment, avec une touche de nori. Des saveurs franches et terriblement addictives. **Soja, lait**

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, gluten**

Assortiment de pickles 5

Assortiment de légumes en saumure

Chaque plat peut être commandé à emporter, n'hésitez pas à demander au personnel pour un takeaway !



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) fruit à coque (Selon le parfum, demandez au personnel celui du moment)

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

Khao Soi Curry – tofu, poulet ou crevettes – 22/23/24

Bouillon du Nord thaïlandais riche et parfumé, infusé de lait de coco, d'aromates frais et d'épices entières. Servi avec nouilles de riz, feuilles de moutarde marinées et éclats de nouilles croustillantes. **Crustacés (si crevettes), poisson (sauf version vegan), sésame, soja**

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, sésame**

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**

Udon Ramen avec tofu ou poitrine de porc chashu 22/24

Poitrine de porc longuement braisée puis légèrement croustillée, ou tofu soufflé, servis avec des nouilles udon épaisses dans un bouillon shoyu corsé. Garniture de shiitakés sautés, œuf mariné au soja, pak choï, nori et oignon rouge mariné. **Soja, gluten, œufs, sésame, poisson (sauf version végétarienne)**

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)**

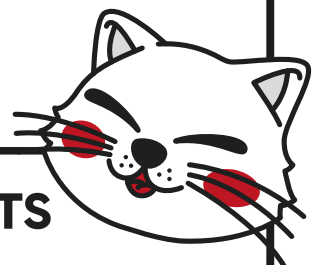
RIZ

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.



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%	4 7	Beavertown	
Asahi 5%	4.5 8.5	Neck Oil (Sesh IPA) 4.3%	5 9
Ibex Neon (Pale Ale) 4%	4.5 8.5	Gamma Ray (APA) 5.4 %	5 9

BOTTLES/BOUTEILLES

Magners 33cl	6.5
IBEX Low Rider (IPA) 1.2% 33cl	5.5
Heineken 0% 33cl	4.5

COCKTAILS

Lemongrass Margarita	11.5
(tequila, Cointreau, lime, agave, lemongrass, Thai basil)	
Flat White Martini (dairy,)	11.5
(Vanilla Vodka, Baileys, caramel, Espresso)	
Hideout Bramble	11.5
(gin, Crème de Mûre, lime, sugar)	
Spicy Mango Mai Thai	11.5
(Mango purée, Rum, Cointreau, Lime, Sugar, Chilli)	
Yamakaze	11.5
(Whiskey, St. Germain, Cucumber, Lime, Sugar)	
Aperol Spritz	9
(Aperol, prosecco, sparkling water)	
St. Germain Spritz	11.5
(St. Germain, prosecco, sparkling water)	
Sexy Body	10.5
(vodka, cranberry juice, sparkling water)	

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	Olmeca	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	5.5 22
(Vermentino, Grenache, Marsanne)	
Le Versant, Sauvignon Blanc (Vg)	6.5 26
(Sauvignon)	
Tenuta Viglione, Fiano (187.5ml) (Vg)	9
(Fiano, Verdeca, Falanghina, Moscato)	
Famille d'Exea, Viognier (187.5ml) (Vg)	9
(Viognier)	
Markus Huber. Grüner Veltiner (187.5ml) (Vg)	9
(Grüner Veltiner)	

Red/rouge

La Petite Vigne, Pays D'Oc	5.5 22
(Carignan, Grenache, Syrah, Cabernet Franc)	
Ensedune, Malbec (Vg)	5.5 24
(Malbec)	
Liscardinal, Côte du Rhône	6.5 26
(Syrah, Grenache)	
Tenuta Viglione, Negroamaro (187.5ml) (Vg)	8.5
(Negroamaro, Nero di Troia, Sangiovese, Aglianico)	
Norrel Robertson MW, Old Vine Garnacha (187.5ml) (Vg)	9
(Garnacha)	

Rosé

Plaisir de Granet	5.5 22
(Caladoc, Grenache)	
Tenuta Viglione, Rosato (187.5ml) (Vg)	8.5
(Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia, Aleatico)	
Thierry Boudinaud, Grenache (187.5ml) (Vg)	9
(Grenache)	

Sparkling/pétillant

De Bernard Prestige, Prosecco	6 28
(Glera)	
Loris Gava, Sparkling Chardonnay (200ml) (Vg)	9
(Chardonnay)	
Mumm Champagne	99
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	

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)	

