

MENU D'ÉTÉ HIDEOUT

BOLS

Curry Khao Soi tofu 22 / poulet 23 / crevettes 24.5

Un bouillon complexe du nord de la Thaïlande à base de lait de coco. Préparé avec des aromates frais et des épices entières parfumées. Servi sur des nouilles de riz avec feuilles de moutarde marinées et garniture de nouilles croustillantes.

Allergènes : Crustacés (si crevettes), poisson (sauf version vegan), sésame, soja

Bol Teriyaki tofu 22 / poulet 23

Poulet frit mariné ou tofu dans un glaçage teriyaki, servi avec du riz à sushi, des pickles maison et une salade.

Allergènes : Soja, gluten, sésame

Nouilles Sichuan Épicées tofu 22 / porc 23

Nouilles udon sautées dans une sauce au poivre du Sichuan, avec porc haché croustillant (ou tofu), brocoli et légumes verts. Interprétation du chef des nouilles dan-dan traditionnelles.

Allergènes : Soja, sésame, gluten, moutarde

Bibimbap Coréen tofu 22 / bœuf 24 / crevettes 24


Version du chef du traditionnel bol de riz coréen. Riz à sushi, bœuf barbecue coréen (tofu ou crevettes), concombres pimentés, kimchi maison, salade de wakamé, champignons shiitaké sautés, pickles maison et œuf au plat. Le tout nappé de sauce gochujang.

Allergènes : Soja, sésame, gluten, poisson (sauf végétarien/végan), œufs (sauf végétarien), crustacés (si crevettes)

Nasi Goreng tofu 22 / poulet 23 / crevettes 24

Le classique riz frit indonésien. Saveurs épicées, sucrées et salées, garni d'un œuf au plat et d'une salade fraîche.

Allergènes : Œufs, poisson (sauf végétarien), gluten, sésame, soja

Salade Thaïe de Nouilles tofu 22 / bœuf 24  Salade fraîche et parfumée de nouilles de riz avec légumes croquants, coriandre, menthe et basilic thaï. Assaisonnée d'une sauce Prik Nam Pla traditionnelle et servie avec tofu ou bœuf mariné saisi au wok.

Allergènes : Soja, sésame, arachides, poisson (sauf végétarien)

RIZ

Riz Frit aux Œufs


(épicé ou doux) 6



Riz jasmin sauté avec sauce de poisson, piment et ail.




Allergènes : Œufs, poisson (sauf végétarien)

Riz Gluant 5

NIVEAU DE PIQUANT

 Moyen

  Pimenté

   Très Chaud

    Fou furieux

Certains allergènes peuvent être modifiés ou retirés, n'hésitez pas à demander !

PETITES ASSIETTES

Nama Steak Tartare 18.5 🌶️

Filet de bœuf coupé au couteau, assaisonné d'un mélange de ponzu, wasabi et gingembre. Accompagné d'un jaune d'œuf mariné au soja et de crackers de crevettes croustillants.
Allergènes : Soja, sésame, gluten, œufs, poisson, crustacés

Gyoza vegetable 9.5 / chicken 10.5

Gyozas japonais frits et croustillants, enrobés de la sauce gyoza maison.
Allergènes : Soja, gluten, sésame

Edamame Grillés 7 🌶️

Edamame entiers saisis au wok dans un glaçage légèrement pimenté.
Allergènes : Soja, gluten, sésame

Brochettes de Poulet au Satay 10.5 🌶️

Fusion entre le satay thaïlandais et malaisien traditionnel, servi avec sauce aux arachides.
Allergènes : Soja, arachides, sésame, poisson

Salade Croquante au Miso 7

Salade de chou, carotte et oignon rouge dans une vinaigrette miso sucrée-salée. Fraîche et pleine de saveurs avec coriandre, edamame et arachides.
Allergènes : Soja, arachides, sésame

Légumes Sautés Pimentés 8.5 🌶️

Légumes verts de saison sautés au wok. Riches en umami avec ail et piment. Demandez quels légumes sont disponibles cette semaine !
Allergènes : Soja

Karaage chou-fleur 9.5 / poulet 10.5

Poulet frit japonais croustillant (ou chou-fleur), servi avec citron vert, oignon rouge mariné et mayonnaise à l'ail maison.
Allergènes : Soja, moutarde, œuf (si poulet)

Baku Bravas 8.5 🌶️

Fusion hispano-japonaise. Pommes de terre grenaille croustillantes dans une sauce beurre miso-piment et nori. Très gourmandes et addictives.
Allergènes : Soja, lait

Brocoli au Sésame 9.5 🌶️

Le secret le moins bien gardé de Morzine. Brocoli frit enrobé de notre célèbre sauce au sésame.
Allergènes : Soja, sésame, arachides, moutarde

Kimchi 5 🌶️🌶️

Kimchi épicé fait maison.
Allergènes : Gluten, soja

Assortiment de Pickles 5

Assortiment de légumes marinés maison.

DESSERT

Cheesecake au Chocolat Blanc et au Matcha 8.5

Cheesecake crémeux parfumé au thé matcha japonais et au chocolat blanc, sur une base de biscuit au gingembre.

Allergènes : Gluten, lait

Gyozas aux Pommes 8.5

Gyozas frits aux pommes servis avec sorbet mangue et sauce caramel à la cannelle.

Allergènes: Gluten

Mochi de la Semaine 7.5

Boules de mochi Little Moons garnies de glace ou sorbet. Demandez le parfum de la semaine !

Allergènes : Soja, lait* (demandez pour la version végétan), fruits à coque*

ENFANTS

Nuggets de Poulet avec Frites 12

Allergènes: Gluten

Nouilles Sautées au Poulet et au Légumes façon Teriyaki 12

Allergènes : Soja

Nouilles Sautées au Légumes façon Teriyaki 12

Allergènes : Soja

Tous les plats enfants comprennent une boisson au choix et une glace/sorbet.