



## ENTRÉES

---

### Rouleau d'automne végétal 5

Galette de riz sans gluten, tofu miso, avocat dukkah, coleslaw thaï, herbes aromatiques, sauce amande miso

### Velouté de saison 5

Courge kabocha, lait d'or, coco, gingembre

### Ravioles tonkinoises 6

Ravioles tapioca façon terre et mer, condiment ail noir, sauce nuoc mam gingembre

## BANH-MI

---

### Ebi toast "chao tom" + mini salade de saison 10,9

Pain de mie artisanal, crème de gambas "chao tom", sésame noir, pickles de saison, herbes aromatiques, mayo spicy

### Banh mi burger pulled pork + mini coleslaw 9,9

Pain burger artisanal, effiloché de porc basse température, pickles maison, herbes aromatiques, mayo spicy

### Banh mi burger veggie + mini coleslaw 9,9

Pain burger artisanal, tofu coco citronnelle crispy, avocat, pickles, maison, herbes aromatiques, mayo spicy

## DESSERTS

---

### Vegan café sua da banana bread 3,9

Cake à la banane vegan, sirop d'érable, sucre de coco, glaçage au café vietnamien

### Pâtisserie du jour 3,9

Cinnamon bun  
Carrot cake  
Cake du jour

## BOLS

---

### Salade crunchy peanut 10,9

Mélange romaine et choux purple, quinoa, grenade, avocat, pickles, concombre perse, dukkah, noix, chips de wonton, vinaigrette miso yuzu sésame (+1,5€ poulet gingembre)

### Curry végétal 11,9

Curry de légumes de saison, riz infusé aux épices indiens, mélange de noix, pickles, dukkah

### Bol poulet early bird 12,9

Poulet à la citronnelle, oeuf tamago, riz aux épices indiens, pickles maison, chou rouge, herbes aromatiques

### Nori kale salade 10,9

Kale et romaine, choux rouge kimchi, oignon rouge, sumac, grenade, feta, concombre, myrtille, avocat, noix, chips de shiitake, furikake, vinaigrette ail noir aux herbes