

NOS ENTRÉES HOMEMADE

- LE FAMOUS CARPACCIO, au filet pur de Bœuf **BIO** à l'huile de truffe noire française 5,90 €
- LES PARFAITS TERIYAKI CHICKEN WINGS **BIO**, rôti au four : sel, poivre de Kampot 6,90 €
- LES 3 NICE BROCHETTES STREET-FOOD : POULET **BIO** OU BŒUF **BIO**, panachage possible 6,90 €
- SPRING ROLL REVISITÉ avec le choix d'une viande bio** 7,90 €
- Rôti de porc **BIO** - paleron de bœuf **BIO** - poulet fermier **BIO** - saumon fumé **BIO** - tofu nature **BIO**

AU CHOIX : LES **PHO'S HANOÏ** ou LES **ORGANIC JAPANESE RAMEN'S**

[SOUPES DE VERMICELLES traditionnelle – avec le choix d'une viande bio]

VERMICELLES DE RIZ[SANS GLUTEN] **OU** VERMICELLES DE BLÉ [RAMEN **BIO**]

Au Poulet fermier **BIO** de la région AUVERGNE RHONE-ALPES

Au filet de fondu pur et plat-de-côte de Bœuf **BIO** du Rhône(69)

Au rôti de Porc **BIO** tranché finement, de la Ferme du MILON à CHAPONOST(69)

Au Tofu nature **BIO** snacké

+ piment frais, sur demande

M 10,90 € **L** 14,40 €

LES BO BUN'S REVISITÉS [SALADE VIETNAMIENNE FRAÎCHE]

Avec le choix d'une viande **bio** marinée

option +1,00 € en vermicelles sautées & chauffées

[VIÊT] Rôti au four d'échine de porc **BIO**, au miel **bio** & curcuma **bio** (la popularité +)

[CORÉEN] Filet de paleron de bœuf **BIO**, sauce Korean BBQ *homemade*

[WAGYU] Côte de bœuf **WAGYU** [180 €/kg], sauce Yakitori avec une pointe de Yuzu +5,50 €

[JAP] Emincé de cuisse de poulet fermier **BIO**, sauce Teriyaki *homemade*

[SALMON] Tranché de saumon fumé **BIO** [frais], mariné aux 3 baies et citron vert **bio**

[VEGAN] En VERMICELLES DE RIZ[SANS GLUTEN] **OU** en VERMICELLES DE BLÉ [RAMEN **BIO**]

Au tofu nature **BIO** snacké ou à l'omelette **BIO** à la tomate **bio** et champignon **bio**

TOUTES NOS SALADES sont sur base de vermicelles de riz [sans gluten] et composées de :

Batavia **bio** & Roquette italienne, Râpée de carotte **bio**, Concombre **bio**, Oignons **bio** violets et jaunes, Pousses de soja, Radis, Menthe, Basilic **bio** et Coriandre, Tomates cerise **bio**, Épis de maïs, saupoudré de Cacahuètes concassées & Graines de sésame, petits Croûtons et Graines de courge **bio**
+ petite tranche de pain **bio**

Agrémentée d'une sauce tiède de cacahuète MAISON HA&MI relevé à la sauce de soja

+ œuf au plat, fermier et plein air **BIO** option +1,00 €

M 10,90 € **L** 14,40 €

COMBO du midi : 2 CHOIX à la carte (sauf taille L) + DESSERT **BIO** MAISON HA&MI 19,90 €

Business Lunch : 1 CHOIX à la carte en taille L + CAFÉ **BIO** ou THÉ VERT **BIO** 14,40 €

+ piment frais, sur demande

M (taille d'une entrée)

L (taille en plat principal/consistant)

S.R. REVISITÉ = un rouleau de printemps **XL**, ENTRÉE à partager + une viande **bio** marinée, au choix