

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 protéine bio	7,90 €
Rôti de porc BIO - paleron de bœuf BIO - poulet fermier BIO - saumon fumé BIO - tofu nature BIO	
L'AMAZING WAGYU KOBE BEEF, 8 DÉs snackés en dégustation comme au JAPON	9,90 €

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** de la Ferme du MILON à CHAPONOST(69) [RAMEN **BIO**]

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 protéine **bio** marinée

option +1,00 € en vermicelles sautées, tièdes

[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] WAGYU KOBE BEEF [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 **bio** et citron vert **bio**

[VEGAN] Au tofu nature **BIO**, snacké à la sauce de soja

[VEGGIE] À l'omelette **BIO**, à la tomate **bio** et champignon **bio**, façon EGG & ROLL

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**, Ananas, 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, courge, tournesol, pignons de pin

+ 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 €

+ 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