

NOS ENTRÉES *HOMEMADE* À 8,90 € AUX CHOIX

LE FAMOUS CARPACCIO, au filet pur de Bœuf **BIO**, à l'huile de truffe noire française  
LES 4 NICE BROCHETTES STREET-FOOD : POULET **BIO** ou BŒUF **BIO**, panachage possible  
LES 6 PARFAITS TERIYAKI CHICKEN WINGS **BIO**, rôti au four : sel, poivre de Kampot

**SPRING ROLL REVISITÉ** avec le choix d'une protéine **bio** :

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, une ENTRÉE à partager à deux + une viande **bio**, au choix