

MENU DU MOMENT

ENTRÉES

- Nems au poulet (3 pcs) 5.90 €
- Wontons aux crevettes - raviolis frits (3 pcs) 5.90 €
- Gyozas au poulet - raviolis poêlés (5 pcs) 5.90 €
- Nem tha dua 6.80 €
Salade de riz croustillant, citronnelle, coriandre.
- Rouleaux de printemps au porc (2 pcs) 5.00 €
- Calamars frits 6.80 €
- Salade de papaye 6.90 €
Sauce citronnée, légèrement pimentée
- Brochettes de poulet (3 pcs) 5.20 €
Sauce citronnée, légèrement pimentée
- Brochettes de crevettes panées noix de coco (4 pcs) 6.00 €
- Tom yum koong 6.90 € 🍴
Soupe épicée, crevettes, champignons et citronnelle
- Tom krha kai 6.90 €
Soupe liat de coco, poulet, champignons et citronnelle.
- Plateau XS à partager (ou pas) 12.80 €
2 nems poulet, 2 Wontons crevettes, 2 rouleaux de printemps porc.
- Plateau S à partager (ou pas) 18.90 €
2 nems poulet, 2 Wontons crevettes, 2 rouleaux de printemps porc, 2 brochettes poulet, salade papaye

PLATS

- Pho boeuf ou poulet 13 €
Soupe de nouilles
- Mama seafood 14.50 €
Nouilles de blé, crevettes, saumon, calamars, oeuf, champignons, citronnelle
- LES SIGNATURES D'AMA**
- Krao mane kaï 14.50 €
Poulet pané panko, riz à l'ail, bouillon de poule.
- Tigre qui pleure 18.90 € 🍴
Entrecôte émincée, riz gluant, salade.
- Porc au caramel 13.90 €
Riz, oeuf.
- Pad thai boeuf, poulet, crevettes ou tofu 13.00 €
(Fines nouilles de riz, soja, ciboulette, œuf, cacahuètes, carottes râpées, sauce caramélisée)
- Massaman poulet 14.50 € 🍴
Mijoté curry / Légumes, riz nature.

BAO BURGERS (pain brioché vapeur)

- Bao burger steak 14.90 €
Frites de patates douces.
- Bao burger saumon 14.90 €
Frites de patates douces.
- Bao burger poulet pané panko 14.90 €
Frites de patates douces.

SALADES

- (Salade, soja, carottes, vermicelle de riz, oignons, cacahuètes, menthe, coriandre)
- Bo bun classique boeuf 13.90 €
Nems.
- Bo bun boeuf au saté 13.90 €
Nems.
- Bo bun poulet gingembre 13.90 €
Nems.
- Bo bun crevette citronnelle 14.90 €
Wontons.
- Bo bun saumon 14.90 €
Wontons.

ACCOMPAGNEMENTS

- Riz à l'ail 2.00 €
- Riz nature 1.70 €
- Riz gluant 2.00 €
- Frites de patates douces 5.50 €
- Sauté de légumes 7.50 €



Menu BENTO

(servi uniquement le midi du lundi au vendredi - hors jours fériés)

Plateau Bento
voir proposition sur l'ardoise
13.50 €

Plateau Bento + Dessert au choix
Nems à la pâte à tartiner bio ou perles de coco ou riz lait de coco ou salade de fruits ou 2 boules de glaces.
16.50 €

+ 1.90 € - Verre de vin Fonvène blanc, rosé ou rouge

+ 1.50 € - Bouteille d'eau plate ou gazeuse (50cl)

+ 1.50 € - Eau parfumée aux fruits frais du jour (33cl)



Menu P'TIT CHAT

(jusqu'à 10 ans)

8.90 €

Poulet panko ou saumon grillé
+
Riz nature ou riz gluant ou frites de patate douce
+
Glace à l'eau cola ou 2 boules de glace ou 3 nems à la pâte à tartiner bio
+
Citronnade maison ou eau parfumée ou jus d'orange, ananas ou pomme ou Breizh Cola

DESSERTS

- Riz gluant au lait de coco, mangue fraîche 6.50 €
- Nems à la pâte à tartiner bio, crème glacée vanille pécan 5.90 €
- Perles de coco, glace coco 5.50 €
- Cheesecake au thé vert matcha 6.90 €
- Ananas givrés 5.90 €
- Salade de fruits frais, sorbet mangue 5.90 €
- Café gourmand 6.90 €
- Thé gourmand 7.50 €

Coupe glacée 5.90 €
Sorbet mangue, citron vert, Saké Meikulu.

Boules de glace au choix

Parfum vanille pécan, gavotte, ourson, chocolat, noix de coco, thé vert, citron vert, mangue, myrtille sauvage.

1 boule 1.90€ 2 boules 3.80€ 3 boules 5.70€

BOISSONS CHAUDES

- Café Bio 1.70 €
- Café crème 1.80 €
- Décaféiné 1.70 €
- Thés KUSMI TEA 3 €
Thé vert nature, jasmin ou menthe Nana
Thé vert Détox - Maté, vert, citron, citronnelle, orange.
Impérial Label - Thé vert de Chine, orange, vanille, cannelle, baies d'argousier.
Anastasia - Thé noir de Chine, ceylan, bergamote, citron, fleur d'oranger.
Kashmir Tchaï - Thé noir et épicés selon la recette traditionnelle Népalaise.
Verveine menthe poivrée

Les prix affichés sont exprimés en euros TTC.

Carte non exhaustive et susceptible d'être modifiée en raison des circonstances actuelles. Nous vous remercions pour votre compréhension.

BOISSONS

MOJITOS

Mojito Thaï	8.00 €
Saké, purée de framboise, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier.	
Blue Mojito	8.00 €
Curaçao, rhum blanc, citron vert, sirop de thé vert matcha, cassonade, coriandre, Perrier.	
Ginger Mojito	8.00 €
Rhum brun, sirop de gingembre, citron vert, cassonade, basilic thaï, Perrier.	
Mojito Royal	9.00 €
Champagne, rhum brun, sirop de gingembre, citron vert, cassonade, basilic thaï.	
Virgin Mojito Thaï	6.00 €
Purée de framboise, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier.	
Virgin Tea Mojito	6.00 €
Sirop de thé vert matcha, citron vert, cassonade, coriandre, Perrier.	

BIÈRES

 Singha (33cl)	4 €
 Chang (33cl)	4 €

VINS BLANCS

12cl / 50cl / 75cl

IGP Ardèche Cuvée Fonvène Minéral, agrumes et gourmand	3 / 11.5 / 17
Chardonnay Cuvée les Grains IGP Méditerranée par Marrenon Ample et aromatique aux notes de poire	3.7 / 14.5 / 21.5
Uby n°3 IGP Côtes de Gascogne Léger et fruité	3.7 / 14.5 / 21.5
AOP Quincy Cuvée Grains Nobles Domaine Tatin Minéral, vif et fruité	5.5 / 21.5 / 32.5

VINS ROSÉS

12cl / 50cl / 75cl

IGP Ardèche Cuvée Fonvène Expressif, vif, fruité et gourmand	3 / 11.5 / 17
Gris de Lezart IGP Méditerranée par Marrenon Léger et fruité	4 / 15.5 / 23.5
Le Diamant rosé IGP Saint Guilhem Aromatique, léger et gourmand	5 / 19.5 / 29.5
AOP Côtes de Provence Château Réal d'Or sélection Alain Ducasse Grande finesse, notes d'agrumes et litchis	35

VINS ROUGES

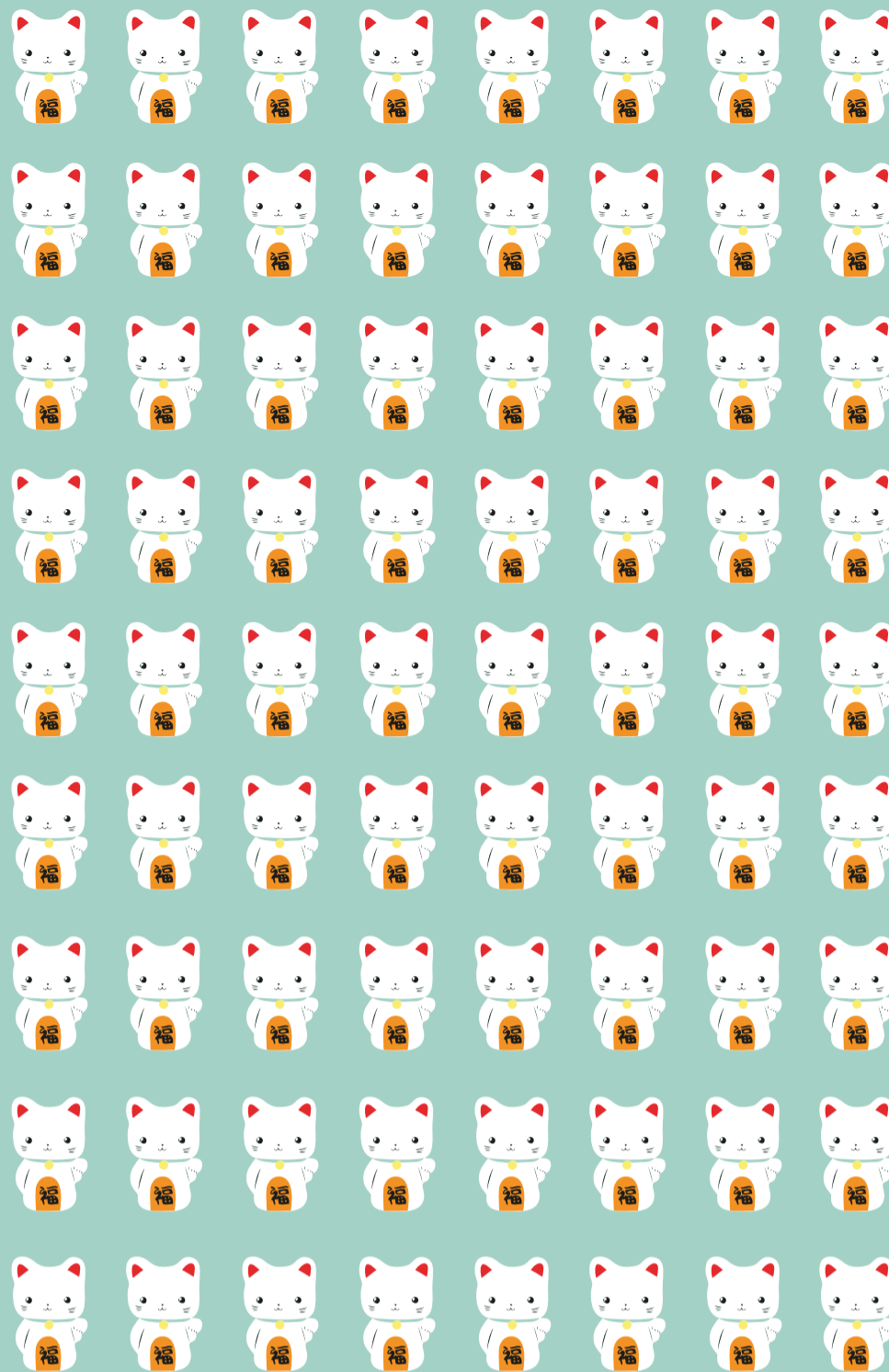
12cl / 50cl / 75cl

IGP Ardèche Cuvée Fonvène Souple, rond et gourmand	3 / 11.5 / 17
AOP Côtes de Blayes By Sainte Croix Rond et soyeux aux notes de fruits noirs	3.5 / 14 / 21
AOP Lalande de Pomerol Château la Forêt Puissant et rond	35
Pinot Noir IGP Méditerranée Cuvée les Grains Rares Domaine Marrenon. Gourmand et souples aux notes de fruits rouges	3.8 / 15 / 22
AOP Côtes du Rhône Cuvée Montjau Ample et puissant aux tanins fondus	4 / 15.9 / 24
AOP Chinon par le Domaine Gouron Délicat, rond, souple et soyeux	4.1 / 16.7 / 24.9
AOP Saumur Champigny Cuvée Clin d'œil Gourmand et croquant	26.5
AOP Saint Chinian BIO Cuvée Engouement Domaine de la Maurine. Gourmand, souple et fruité	25
Le Loup dans la Bergerie IGP St Guilhem Le Désert en Pic St Loup Souple, léger et fruité	4.5 / 18 / 27
AOP Minervois BIO Cuvée Kalys Ample et puissant, notes de fruits rouges	33



CHAMPAGNES

12cl / 75cl

Mercier Brut	9.5 / 55
Ruinart Brut	67



LES FAITES MAISON ♥

 Jus de fruits frais du jour (25cl)	5 €
Eau parfumée aux fruits frais du jour (33cl)	2 €
 Citronnade (33cl sur place, 25cl à emporter)	3.50 €
Bubble tea glacé hibiscus, jus de grenade et perles de passion	4 €

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits Pago Orange, Ananas, Pomme (20cl)	3.50 €
Breizh Cola, Breizh Cola Zéro, Breizh Thé Glacé (33cl)	3.50 €
Vittel	3 € (50cl) 4 € (100cl)
Eau de Perrier	3 € (50cl) 4 € (100cl)

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Martini, Porto (5cl), Pastis (2cl)	3.70 €
Kir cassis, mure, pêche (10cl)	3.50 €
Vin de Prunes (12cl)	5 €
Get 27, Get 31, Bailey's (4cl)	5.50 €
Cognac (4cl)	8 €
Saké (5cl)	2 €

WHISKIES

Grant's (4cl)	6 €
Nikka Days (4cl)	7 €
Nikka From the barrel (4cl)	8 €
Fujimi Blended (4cl)	8 €
Glenfiddish 12 ans (4cl)	6.50 €