

BURNING NAAN

Épicé... mais pas pimenté !

ENTRÉES

Samossa végétarien 4 €

Pâte croustillante fourrée à une macédoine de légumes épicés (1)

Roll poulet 4 €

Pâte croustillante au poulet épicé (1)

Cheese naan 6 €

Pain maison fourré au fromage (1) (2)

BOX À PARTAGER

Apéro box 20 €

1 cheese naan, 2 samossas & 2 rolls (1) (2)

Samossas box 20 €

6 samossas végétariens à partager (1)

Rolls box 20 €

6 rolls au poulet à partager (1)

Mixed box 20 €

3 samossas végétariens & 3 rolls au poulet à partager (1)

PLATEAU GOURMAND À PARTAGER

Pour 4 personnes

Green Naan Party (V) 40 €

Plateau végétarien composé de samossas, burning potatoes, cheese naan et légumes korma (1) (2)

Maharaja's Feast 40 €

Plateau composé de rolls, burning potatoes, cheese naan et poulet tikka (1) (2)

À PICORER

Poulet Tikka 13 €

Poulet mariné à l'indienne (1)

Burning Potatoes 8 €

Pommes de terre aux épices (1)

NAANS WRAPS

Wrap Veg Korma (V) 16 €

Naan garni de légumes korma, pousses d'épinard, carottes curcuma, pickles d'oignon et de concombre, accompagné de burning potatoes & chutney mangue (1) (2)

Wrap Butter Chicken 16 €

Naan garni de butter chicken, pousses d'épinard, carottes curcuma, pickles d'oignon et de concombre, accompagné de burning potatoes & chutney mangue (1) (2)

Supplément : Pain cheese naan + 3 €
(1)

PLATS

Légumes Korma (V) 14 €

Curry de légumes, accompagné de riz basmati (2)

Butter Chicken 16 €

Morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce épicée, accompagné de riz basmati (2)

DESSERTS

Tiramisu rose & litchi 6 €

Biscuit à la cuillère trempé au sirop de rose & ses morceaux de litchi (1) (2) (3)

Mangue évasion 6 €

Biscuit sablé, crème de mangue, zeste de citron vert & poudre de mangue séchée (1) (2) (3)

Origine de la viande : Volaille : France - Pays-Bas - Belgique - Pologne

Allergènes : gluten (1), lait (2), œufs (3)

COIN-OP TABLE

MADE IN TAÏWAN

Quand la gastronomie
française fusionne
avec le savoir-faire taïwanais



SNACKS

Gyoza Poulet 7,9 €

(5 pièces) Poulet, chou chinois, gingembre (1) (8)

Gyoza Veggie 7,9 €

(5 pièces) Épinards bio, tofu, champignons shiitaké (1) (8)

Edamamé 6 €

Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir (7) (8)

BAO'S

Le fameux Gua Bao, brioche taïwanaise
considérée comme le burger de l'Asie

Bao Spicy Chicken 8 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
poulet croustillant piquant, feuilles de moutarde ciselées et
d'une sauce spicy (1) (6)

Bao Chicken 7,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
poulet croustillant, feuilles de moutarde ciselées et d'une
sauce agrume maison (1) (6)

Bao Chicken Cheesy 8,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
poulet croustillant, american cheese et feuilles de moutarde
ciselées (1) (2) (6)

Bao Veggie Tokan 7,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, tofu aux 5 parfums agrémenté
de cacahuètes, de feuilles de moutarde ciselées, sauce maison
au sésame blanc (1) (6) (8)

Bao Duck 8,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, émincé de canard confit,
cacahuètes, feuilles de moutarde ciselées (1) (6)

PLATS

Taipei Fried Chicken 11,9 €

Haut de cuisse de poulet croustillant façon taïwanaise,
accompagné de riz parfumé, légumes de saison, sauce acidulée
au vinaigre noir et julienne de vert de poireaux (1) (8)

Asian Beef Chef.....14,9 €

Bœuf mariné sauté à la mode taïwanaise avec le riz parfumé,
légumes de saison, carottes bio multicolores et chou chinois,
sauce citronnée aux herbes (8)

Red Fried Chicken.....12,9 €

Poulet croustillant piquant, accompagné de riz parfumé,
légumes de saison, sauce spicy et cébette ciselée (1) (8)

Asian Veggie 13,5 €

Tofu croustillant, sauce sésame blanc, pickles de carotte,
daikon, fèves édamamé et son riz parfumé (7)

Plat Enfant..... 8 €

Bol de riz bio et poulet croustillant (4 pièces), sauce à part
(1) (8)

NOODLES

Udon Noodle Canard ...16,5 €

Nouilles épaisses sautées, emietté de canard confit aux cinq
parfums, chou blanc, carottes, sauce du chef (1)

Udon Noodle Beef.....16 €

Udon en bouillon et son bœuf mijoté accompagné de daikon,
oignons, carottes (1)

À PARTAGER

Apéro Box.....19,5 €

Chips crevette, poulet croustillant (x5), édamamé (1) (7) (8)

DESSERT

Panna cotta "sésame noir" .. 5 €

et son sirop de sucre brun (2) (7)

Allergènes : gluten (1), lait (2), œufs (3), fruits à coques (4),
crustacés et poissons (5), arachides (6), sésame (7), soja (8)

LA RÉSIDENCE

RESTAURANT ENGAGÉ

POUR COMMENCER

Pastel.....7,5 €

Petits chaussons farcis au boeuf haché, champignons, oignons, épices agashé, servi avec salade verte et sauce épicée (1)(2)(3)(6)(11)

Pakorras.....7,5 €

(Végétarien) Spécialité bengalie

Beignets de carottes râpées, oignons, pois cassés, curcuma, farine de pois chiche, salade verte, sauceyaourut aux herbes (3)

Possible sans gluten

Croquettes de tapioca...7,5 €

Beignets de tapioca, emmental, épices agashé, servis avec salade verte et sauce barbecue maison (1)(2)(3)(6)(11)

À PARTAGER

Box "La Résidence"19 €

Assortiment de chicken wings, de pakoras, de falafels, de frites de patates douces, et leur dips (1) (2) (3) (6) (7)

(Version XL 40 €)

Box "La Résidence" végété.....16 €

Assortiment de pakoras, de falafels, de frites de patates douces, et leur dips (2) (3) (6)

Possible sans gluten

(Version XL 35 €)

Frites de patates douces..6 €

(Végétarien) Sauce barbecue au tamarin (6)

Possible sans gluten

Frites d'alokos6 €

(Végétarien) Bananes plantains, sauce tartare faite maison (2) (6)

Possible sans gluten

Cette carte 100% fait maison a été conçue et préparée avec amour par le chef formateur, Haitham (Syrie), le chef de partie, Komi (Sudan), et la brigade de cuisiniers en insertion de Refugee Food: Sani (Bangladesh), Dawit (Éthiopie), Tsering (Tibet), Volodymyr (Ukraine), Leksang (Tibet) et Tashi (Tibet).

Refugee*

FOOD

PLATS

Mafé Végé *12,5 €

Plat ouest africain emblématique

sauce au beurre de cacahuète, gombos, légumes rôtis, riz (5)

(*Supplément : Poulet mariné +3 €)

Sandwich falafel syrien.....13,5 €

(Végétarien)

Galette fine de blé, crudités de saison, choux, tahini, sauce yaourt aux herbes, frites de patates douces, salade (1)

Sandwich poulet suya..15,5 €

Spécialité nigériane

Galette fine de blé, poulet mariné au mélange d'épice suya fait maison, choux, sauce tartare faite maison, frite de patates douces, salade (1) (2) (5) (7)

Shay'a de bœuf Frikeh17 €

Saveur d'Afrique de l'Est et du Levant

Bœuf grillé aux épices berbère éthiopiennes, frikeh parfumé, légumes de saison rôtis, amandes torréifiées (1) (4)

DESSERT

Brownie6 €

Brownie au beurre de cacahuète (1)(2)(6)

Les bénéfices du restaurant sont reversés à l'Asso Refugee Food

Allergènes : gluten (1), œufs (2), lait (3), fruits à coques (4), arachides (5), moutarde (6), graines de sésame (7)



CAFÉS

CAFÉ FILTRE	1,5 €
EXPRESSO	2 €
DOUBLE EXPRESSO	3 €
CAFÉ ALLONGÉ	2 €
DÉCA	2 €
NOISETTE	2,5 €
BABYCCINO (LAIT CHAUD)	2 €
CAFÉ VIENNOIS	3,5 €
CAPPUCCINO	3,5 €
CAFÉ LATTÉ	4 €

+ SIROP AU CHOIX

CARAMEL, VANILLE, NOISETTE



THÉS BIO

LA ROUTE DES COMPTOIRS

NOIR, VERT, BLANC,
INFUSIONS..... 3 €



PÂTISSERIES

PAR JOLIE GAUFRE, FAITES SUR PLACE

CAKE DU MOMENT..... 3,5 €

BROWNIE..... 4 €

COOKIE 4 €



CHOCOLATS

CHOCOLAT	3,5 €
CHOCOLAT VIENNOIS	4 €
SPICY CHOCOLAT	4,5 €
MOCACCINO	4 €

CAFÉ & CHOCOLAT CHAUD

MOCACCINO VIENNOIS4,5 €



JUS PRESSÉS

ORANGE 4,5 €

CITRON 4,5 €



BOISSONS

CHAÏ LATTE	4,5 €
MATCHA LATTE	4,5 €
GOLDEN LATTE	4,5 €
PUMPKIN LATTE	4,5 €

PAR LA MAIN NOIRE

CHICORÉE BLACK.....2,5 €

0% CAFÉINE

CHICORÉE LATTE4 €

0% CAFÉINE

LAIT VÉGÉTAL..... +0,50 €

AVOINE & AMANDE

KÉFIR EPLEM 33 CL 5,5 €

LIMONADE 33 CL..... 4 €

CITRON BIO DE MENTON

EAU MINÉRALE 50^{CL}..... 1,5 €

EAU PÉTILLANTE 50^{CL} 2,5 €



PAIEMENT

ESPÈCES, CB DÈS 1 €, TR NON ACCEPTÉ,

CARTE CAHSLESS

TVA 10 % 20 %

CONSIGNES

VERRES, PICHETS, BOUTEILLES EN VERRE 1 €

ALLERGÈNES : PEUT CONTENIR DES TRACES DE
FRUITS À COQUE, D'ŒUFS, DE LAIT ET DE SOJA.