



Bouffe

Plat du jour

Prix selon le plat.

Lunch Denise

Flanc de porc, oeuf poché et légumes sur riz avec sauce coréenne épicée.

11,00\$

Salade repas

Nouilles soba, légumes et poulet grillé (ou tofu)

11,00\$

Sandwich *Bánh mì* viande ou tofu

6,50\$

Salade de chou sésame & miso

5,00\$

Boissons

Perrier

2,50\$

Kombucha

Gingembre / Hibiscus

4,50\$

Vins

Voir la carte des vins



Soir

Mangue verte kimchi

Green mango kimchi

5—

Salade Denise

Denise salad

12—

Dumplings de taro frits au porc et crevette

Pork and shrimp fried taro dumplings

9—

Aubergines braisées au sake et miso

Miso and sake braised eggplant

9—

Poêlée de yu choy

Stir-fried yu choy

8—

Palourdes au cari vert avec pain

Clams in a green curry sauce with bread

En plat / *Main* 20 —

En entrée / *Appetizer* 15—

Courge Sweet Mama pochée dans bouillon

tom yum et coco

Sweet Mama squash poached in tom yum and coconut

13—

Lotte au curcuma et à l'aneth

Turmeric monkfish with dill

18—

*Bò lá lô*t, rouleaux de boeuf et porc grillés
en feuilles de bétel

*Bò lá lô*t, *grilled beef pork wrapped in betel leaf*

Grand / *Large* 26—

Petit / *Small* 17—

Porc Dong Po, flanc de porc braisé au vin de riz
servi avec riz, laitue et concombre

*Dong Po pork, braised pork belly with rice wine served
with rice, lettuce and cucumber*

18—

Udon en sauce aux champignons, king oyster,
parmesan et katsuobushi

*Udon in a mushroom sauce with king oyster,
parmesan and katsuobushi*

16—

Riz jasmin

Jasmin rice

3—

Tapioca à la feuille de pandan

Pandan leaf tapioca

4—

D e n
i s e