



gyoza

B A R



Les recettes de Gyozas

Classic

Porc fermier,
Poireaux,
gingembre et
Yuzukosho

Veggie

Tofu Bio,
chou blanc et
gingembre,
Champignon shitake

Torrie

Poulet Fermier,
oignons,
topinambour et
shiso

Gyoza du mois

Demandez à
notre équipe



1- Choisissez ta taille



8 pieces*
14 €

12 pieces*
16 €

16 pieces**
18 €

* Une seule recette de gyozas

** Deux recettes de gyozas

Parce que chaque plat est unique, il est
prevu pour une personnes

2- Choisissez deux sauces

- Sweet Chili
 - Mango
 - Soja sucré
 - Super spicy
 - Ponzu
 - Soja salé
- 
- 

3 - Choisie ton format

Gyoza Bowl

Riz Vinaigré, chou blanc, Carotte râpé,
tagliatelle de Concombre, sésame

Saragyō

Nouilles de riz, Carotte râpé, tagliatelle de
Concombre, choux blanc,
soja mariné, coriandre et menthe fraîche,
cacahuètes grillé

Assiette de Gyozas +1 accompagnement

- Bol de riz vinaigré
- Edamame (Fève de soja)
- Wakame (Salade d'algue)
- Atsuyaki tamago (Omelette sucrée / salée)
- Moyashi (Pousse de soja Mariné)
- Nitamago (Oeuf mollet mariné 24H)
- Ninjin (carotte râpée et concombre)

Dessert

Cheesecake au Yuzu et coulis de mangue 8 €

Finger cake Yuzu, mangue et matcha,
coulis de fruits rouges 8 €

Coupe de 2 boules glaces artisanales : 6 €
sésame noir, matcha et thé vert, citron yuzu