



gyoza

BAR



Les recettes de Gyozas

Classic

Porc fermier,
Poireaux,
gingembre et
Yuzukosho

Veggie

Tofu Bio,
chou blanc et
gingembre,
Champignon shiitake

Torrie

Poulet Fermier,
oignons,
topinambour et
shiso

Beef



Viande hachée de
boeuf, ciboulette,
gingembre, poireaux,
champignon



1- Choisis ta taille



8 pièces*
14 €

12 pièces*
16 €

16 pièces**
18 €

* Une seule recette de gyozas

** Deux recettes de gyozas

Le format 16 pièces ne peut pas
être partagé

2- Choisis une sauce

- Gyoza-Shōyu

Huile de sésame, soja salé,
vinaigre de riz

- Ponzu

Soja salé, jus de citron
et pamplemousse

- Rayu

Huile pimenté, soja salé, miel,
vinaigre de riz

- Soja sucré

- Sweet chili

Sauce aigre sauce,
mayonnaise

- Soja salé

3 - Choisis ton format

Gyoza Bowl

Riz, chou blanc, Carotte râpées,
Concombre, sésame

Choisis une base de sauce :

Sauce Rayu

Sauce Ponzu

Sauce soja salé

Sauce soja sucré

Gyoza Miso

Soupe miso maison, soja mariné, algues, poireaux
et sésame noir

Assiette de Gyozas +1 accompagnement

- Bol de riz
- Edamame (Fève de soja)
- Wakame (Salade d'algues)
- Atsuyaki tamago (Omelette sucrée / salée)
- Moyashi (Pousse de soja Marinées)
- Nitamago (Oeuf mollet mariné 24 h)
- Soupe miso maison, poireaux, algues

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