

Carte végan/ Vegan Menu

- All dishes are seasoned and prepared in our kitchen, the meat alternatives ingredients come from our suppliers who provide vegan food with rich texture, delicious delicacies, high protein nutrient, free from genetically modification and are all made without any preservatives.

Entrée végan/ Vegan starter

- | | |
|--|--------|
| 20. Potage aux champignons japonais et légumes/ 日本菌菇汤
Soup with mushroom and vegetables (Allergène: 11,12) | 6,00€ |
| 21. Raviolis de légumes grillées (20 mins*) (Allergène: 1, 6)
Vegetarian dumplings 素煎饺 | 8,90€ |
| 22. Croquette à la julienne de daikon(radis Japonais) et vermicelle de riz (Allergène: 1, 6)
Spring roll with julienne of daikon and rice vermicelli 白萝卜粉丝春卷 | 7,20€ |
| 23. Mixte de champignons sautés à la sauce huître végan 素蚝油炒什菇
Mushroom and mixed vegetables with vegetarian oyster sauce (Allergène: 1, 6) | 12,00€ |
| 24. Salade de légumes et noix de cajou à la vinaigrette au lait de soja 腰果蔬菜豆奶沙拉
Mixed vegetables and cashew salad with soy milk and vinegar dressing (Allergène: 1, 6, 7, 8, 12) | 12,50€ |

*temps de préparation environ 20 minutes / Preparation time at least 20 minutes


Plat végan/ Vegan dish

- | | |
|---|--------|
| 100. Wok d'aubergine façon Yuxiang (Allergène: 6,11,12) 
Eggplant with Yuxiang sauce 鱼香茄子 | 14,90€ |
| 101. Wok de légume vert d'Asie(proche de l'épinard) aux champignons chinois sautés 炒时蔬
Asian green vegetables (close to spinach) (Allergène: 6,11,12) | 14,90€ |
| 102. Tofu frit à la sauce de champignon (Allergène: 1, 6)
Fried tofu with mushroom sauce 香菇酱烧豆包 | 15,70€ |
| 103. Marmite de légumes et tofu (Allergène: 6,11,12)
Vegetables cook in pot with tofu 蔬菜豆腐煲 | 14,90€ |
| 104. Wok de poulet végan* aux noix de cajou et légumes croquants (Allergène: 1,3,6,8,9)
Vegan chicken with cashew nuts and vegetables 素宫保鸡 | 15,70€ |
| 106. Boulette de vegan* mijotée au chou chinois et vermicelle de riz (Allergène: 1,6)
Simmered vegan meatball with cabbage and rice vermicelli 白菜粉丝炖素狮子头 | 16,80€ |
| 109. Canard de Pékin végan* (Allergène: 1,6)
Vegan Beijing duck 素北京烤鸭 | 25,00€ |

Dessert végan/ Vegan dessert

120. Coupe glace chocolat **vegan*** avec fraise frais au sirop 7,50€
Vegan chocolate ice-cream with fresh strawberry in syrup
素食巧克力冰淇淋搭糖水鲜草莓
121. Glace aux deux parfums **vegan*** (chocolat, vanille, sorbet framboise) 6,50€
Vegan ice-cream with two flavours (chocolate, vanilla, raspberry sorbet)
两种口味素食冰淇淋 (巧克力, 香草, 草莓)
122. Moelleux chocolat **vegan*** avec glace vanille vegan 10,00€
Vegan fondant chocolate cake with vegan vanilla ice-cream
素食熔岩巧克力搭素食香草冰淇淋
123. Salade de fruits variés 8,50€
Fruit salad 什锦鲜果沙拉
124. Lychee au sirop et sorbet framboise **vegan*** 9,50€
Lychees in syrup and vegan raspberry sorbet 糖水荔枝搭素食树莓冰淇淋

Chirashi - 1 bol

210. **Vegan**  18.00€
(Avocat, concombre, tomato, poivron confit, noix de cajou & feuille de nori / Avocado, cucumber, tomato, candied pepper, cashew nut & nori leaf)

Plateau de sushi / Sushi box



200. **Vegan - 17 pièces** (Allergènes: 1, 5, 6, 8, 11, 12)  21.00€
- 3 pièces maki roquette concombre / Maki with roquette salad and cucumber
 - 3 pièces soja roll à la tomate séchée / Soja roll with sun-dried tomato
 - 3 pièces spring roll oignon confit / Spring rolls with candied onion
 - 3 pièces california roll à l'avocat & noix de cajou / California roll with avocado & cashew nut
 - 2 pièces nigiri avocat / Avocado nigiri
 - 1 pièces nigiri mangue / Mango nigiri
 - 1 pièces nigiri tofu sucré / Sweet tofu nigiri
 - 1 pièces nigiri asperge / Aspergus nigiri (selon disponibilité/if available)

Sushis à la carte

Nigiri - 2 pièces

300. **Avocat / Avocado** (Allergènes : 6, 12)  4.00€
301. **Pois gourmand / Snap peas** (Allergènes : 6, 12)  3.50€
302. **Tofu sucré / Sweet tofu (Inari)** (Allergènes : 1, 6, 12)  3.70€

Maki - 6 pièces

320. **Avocat & noix de cajou / Avocado & Cashew nut** (Allergènes : 8, 12)  4.90€
321. **Roquette & concombre / Roquette salad & cucumber** (Allergènes : 12)  4.90€



California roll - 6 pièces

330. **Mangue oignon frit / Mango & fried onion** (Allergènes: 1, 6, 11, 12)  6.90€


Spring roll - 6 pièces

350. **Aubergine grillée / Grilled eggplant** (Allergènes : 6, 12)  7.00€
351. **Tomate séché & concombre / Sun-dried tomatoe & cucumber** (Allergènes : 6, 12)  7.00€
352. **Varié** (Allergènes : 6, 12)  7.50€

Soja roll - 6 pièces

370. **Tomate séchée / Sun-dried tomato** (Allergènes: 6, 11, 12)  5.00€
371. **Avocat & noix de cajou / Avocado & Cashew nut** (Allergènes: 8, 12)  5.00€

Big roll - 5 pièces

400. **Vegan**  8.50€
(Avocat, concombre, tomate, onion frit & tofu sucré / **Avocado, cucumber, tomato, fried onion & sweet tofu**) (Allergènes: 1, 6, 11, 12)