

Entrées / à partager

-Bao porc 1 pcs-

Farci de porc, champignon shiitake, chou pak choï et fines herbes 9.5€

-Gua bao porc 2 pcs-

Poitrine de porc laqué, kimchi, salade d'herbes. Mayo chili 11€

-Gua bao boeuf 2 pcs-

Effiloché de bœuf, pickles de vinaigre de riz concombre et carotte, salade d'herbes. Mayo hoisin 12€

-Gyoza poulet 4 pcs-

Farce de poulet, chou rouge. Sauce OKO 12€

-Gyoza légumes 4 pcs-

**Farce de haricots, carotte, poivron, brocoli, pak choï, shiitake et herbes.
Sauce OKO 10€**

-Spring roll de crabe 3 pcs-

**Farce de crabe, carotte, poireau, oignon, vermicelle de riz.
Sweet chili sauce 12€**

-Burrata et chilli jam-

Sauce ponzu truffé, sésame et bao frit 13€

-Brochettes poulet saté 3pcs-

Au barbecue, sauce cacahuète 12€

-Korean fried chicken-

Poulet mariné et frit 14€

Plats

-Tigre qui pleure-

Filet de boeuf marinade au tamarin avec nouilles au wok

24€

-Curry vert de poisson-

**Poisson du jour, curry lait de coco et épinard,
champignons enoki et shiitake avec riz blanc 22€**

-Crispy tempura de poissons et légumes-

**Poisson du jour, patate douce, carotte, pack choï en
tempura. Sweet chili sauce et chili jam 21€**

-Riz frit au poulet-

**Filet de poulet cuisson basse température, riz sauté,
concombre et cébette. Chili jam 19€**

-Végé ou Vegan riz frit-

**Wok de légumes du moment,
riz sauté (oeuf), concombre et cébette. Chili jam 18€**

Depuis le sushi bar
(selon disponibilité)

-California-

-Dragon roll 15€

Gambas tempura, avocat, oignon, sriracha, sésame noir, oeufs de poisson

-Maki 6pcs-

-Saumon 8€

-Concombre 7€

-Avocat 7€

-Nigiri 1pcs-

-Saumon 3.5€

-Thon 5€

-Dorade 4€

Desserts

-Sticky mango rice-

Riz au lait, mangue fraîche et crème de coco 9€

-Mochi glacé 2pcs-

Litchi ou thé vert matcha ou mangue/passion ou citron yuzu 9€

-Café gourmand 9.5€-

-Thé gourmand 10€-

Prix nets en euros et service compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Starters / To Share

-Pork Bao 1 pcs-

Stuffed with pork, shiitake mushrooms, pak choi, and herbs. 9.5€

-Pork Gua Bao 2 pcs-

Glazed pork belly, kimchi, herb salad, chili mayo. 11€

-Beef Gua Bao 2 pcs-

Shredded beef, rice vinegar pickles (cucumber and carrot), herb salad, hoisin mayo. 12€

-Chicken Gyoza 4 pcs-

Chicken filling, red cabbage. OKO sauce. 12€

-Vegetable Gyoza 4 pcs-

Beans, carrot, bell pepper, broccoli, pak choi, shiitake, and herbs. OKO sauce. 10€

-Crab Spring Rolls 3 pcs-

Crab filling, carrot, leek, onion, rice vermicelli. Sweet chili sauce. 12€

-Burrata with Chilli Jam-

Truffled ponzu sauce, sesame, and fried bao. 13€

-Chicken Satay Skewers 3 pcs-

Barbecue-grilled, peanut sauce. 12€

-Korean Fried Chicken-

Marinated and fried chicken. 14€

Main Dishes

-Crying Tiger-

Tamarind-marinated beef fillet with wok noodles. 24€

-Green Fish Curry-

Daily fish, coconut milk curry with spinach, enoki, and shiitake mushrooms, with white rice. 22€

-Crispy Tempura Fish and Vegetables-

Daily fish, sweet potato, carrot, pak choi in tempura. Sweet chili sauce and chili jam. 21€

-Chicken Fried Rice-

Low-temperature cooked chicken fillet, fried rice, cucumber, and scallion. Chili jam. 19€

-Veggie or Vegan Fried Rice-

Seasonal vegetable wok, fried rice, (with egg), cucumber and scallion. Chili jam. 18€

From the Sushi Bar
(upon availability)

-California Dragon Roll

Tempura prawns, avocado, onion, sriracha, black sesame, fish roe. 15€

Maki 6 pcs

Salmon: €8

Cucumber: €7

Avocado: €7

Nigiri 1 pcs

Salmon: €3.5

Tuna: €5

Sea Bream: €4

Desserts

-Sticky Mango Rice-

Rice pudding, fresh mango, and coconut cream. 9€

-Iced Mochi 2 pcs-

Lychee or Matcha green tea or Mango/Passion fruit or Yuzu lemon 9€

-Gourmet Coffee 9.5€-

-Gourmet Tea 10€-