

COIN-OP TABLE Made in Taiwan

Quand la gastronomie Française fusionne avec le savoir-faire
Taiwanais



SNACKS

Gyoza Poulet7,9 €

(5 pièces) Poulet, chou chinois, gingembre

Gyoza Veggie.....7,9 €

(5 pièces) Épinard bio, tofu, champignons shiitaké

Dim-Sum 7 €

(4 pièces) Bouchées aux crevettes cuites à la vapeur

Edamamé 6 €

Fèves de soja marinées à l'huile de sésame noir

BAO'S

Le fameux Gua Bao, brioche Taïwanaise considérée comme le
Burger de l'Asie

Bao Crevette..... 8 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
crevettes tempura (x3), slice de concombre et feuilles de
moutarde ciselées, sauce kumquat maison

Bao Chicken Cheesy 8,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
poulet croustillant, Americian cheese, slice de concombre et
feuilles de moutarde ciselées

Bao Chicken7,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, agrémenté de cacahuètes,
poulet croustillant, slice de concombre et feuilles de
moutarde ciselées, sauce kumquat maison

Bao Veggie Tokan7,5 €

Un pain brioché cuit à la vapeur, tofu aux 5 parfums
agrémenté de cacahuètes, de feuilles de moutarde ciselées,
sauce maison au sésame blanc

PLATS

Taipei Fried Chicken 11,9 €

Haut de cuisse de poulet croustillant façon Taïwanaise,
accompagné de riz rond, légumes de saison, sauce acidulée
au vinaigre noir et julienne de vert de poireaux

Asian Beef Chef..... 14,5 €

Bœuf mariné sauté à la mode Taïwanaise avec le riz rond,
carottes bio multicolores et chou chinois, sauce citronnée
aux herbes

Plat Enfant 8 €

Bol de riz bio et poulet croustillant (4 pièces), sauce à part

NOODLES

Udon Noodle Veggie 13,5 €

Nouilles épaisses sautées, champignons émincés, chou blanc,
carotte, pickles oignon rouge, sauce du chef

Udon Noodle Canard 16,5 €

Nouilles épaisses sautées, emietté de canard confit aux
cinq parfums, chou blanc, carotte, pickles oignon rouge,
sauce du chef

À PARTAGER

Apéro Box 19,5 €

Chips crevette, poulet croustillant (x5), édamamé
Dim-Sum crevette (x3)

DESSERT

Panacotta « sésame noir » 5 €

et son sirop de sucre brun

FERMENTO PIZZA

PIZZAS

Baby marghe (Pour les enfants jusqu'à 12 ans) 7 €

Margherita 12 €

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, basilic, huile EVO bio

Piccante 16,50 €

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, spinata piccante (porc), basilic, huile EVO bio, olives noires

Tartufata 18 €

Crème à la truffe noire, mozzarella fior di latte, champignons, roquette, parmesan râpé, huile EVO bio

Red Star 18,50 €

Mozzarella fior di latte, bresaola de bœuf, roquette, burrata, parmesan râpé, huile EVO bio

4 fromages 17,50 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provola fumé, parmesan, huile EVO bio

Zuccosa 18 €

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck crispy fumé, parmesan, huile EVO bio, basilic

Regina 16,50 €

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, huile EVO bio, basilic

Chocolat 8 €

Chocolat noisette bio, granelle de noisette, sucre glace

Allergènes : Gluten, Fruits à coques, Lait, Soja

CH'TI GROUND

Smash Burgers - frites fraîches maison - hot dogs

SMASH BURGERS

Servis avec des frites et une sauce ou de la salade verte

Extras :

Steak 3,5 € - Fromage 1,5€ - Bacon 2 € - Oignons crunchy 1 €

Cheese Burger* 15,50 €

Pain brioché artisanal, steak haché de bœuf français, cheddar, salade, cornichons, sauce burger

VG Burger* 15,50 €

Pain brioché artisanal, steak végétal, cheddar, salade, cornichons, sauce burger

Bacon Burger* 16,50 €

Pain brioché artisanal, steak haché de bœuf français, cheddar, bacon, salade, cornichons, sauce burger

Burger du moment*

Consultez nous !

Steak ou saucisse frites pour enfants..... 9,90 €

* SANS FRITES : - 3€

HOT-DOGS

Classique*7,90 €

Pain au lait, saucisse de poulet, ketchup, moutarde, pickles, oignons croustillants

Ch'ti* 8,50 €

Pain au lait, saucisse de poulet, maroilles, moutarde, pickles, oignons croustillants

Ground* 9,50 €

Pain au lait, saucisse de poulet, cheddar, bacon, pickles, oignons croustillants, ketchup, moutarde

*Saucisse VG sur demande

FRITES FRAÎCHES MAISON

Bol + 1 sauce 5,50 €

Assiette + 2 sauces 8,50 €

Plat à partager + 3 sauces
..... 15,50 €

Frites décadantes
..... 8,90 € / 11,90 € / 20,50 €

Frites recouvertes de cheddar, bacon et oignons croustillants

Fromages fondus 0,90 €

Cheddar / Maroilles

Sauce pour les frites 0,50 €

Mayonnaise

Ketchup

Moutarde et miel

Mayo au curry

Algérienne

Burger (mayo, paprika, tomate, soja)

DESSERT

Dessert du moment*

Consultez nous !

Blé d'Île de France, bœuf français, pommes de terre locales et issues d'une filière responsable.

TR acceptés au déjeuner du mercredi au vendredi

Horaires :

Mercredi - Jeudi : 12h - 14h30 / 19h - 22h45

Vendredi : 12h - 14h30 / 19h - 23h

Samedi : 12h - 17h / 18h30 - 21h30

Dimanche : 12h - 21h30

Allergènes : Gluten, Lactose, Oeufs, possible traces de fruits à coques

SOLINA Pâtes fraîches

Des pâtes fraîches préparées dans la plus pure tradition des Abruzzes à partir de blés anciens. C'est d'ailleurs cette farine, la Solina, qui donne son nom au restaurant.

LES PÂTES POUR LES PETITS

Pasta per i Bambini. Pour les enfants!

(petite portion)

Huile d'Olive et Parmesan6 €

Sauce Tomate et Parmesan7,5 €

Carbonara - Amatriciana - Burrata - Pesto ..8 €

Petite portion de Lasagne10 €

LES PÂTES

Pomodoro e Parmigiano 9 €

Pâte fait maison, sauce tomate, parmesan

Pomodoro e Burrata13,5 €

Pâte fait maison, sauce tomate, parmesan, burrata

Pesto e Burrata.....14,5 €

Pâte fait maison, pesto au basilic de Genes, parmesan, burrata

Carbonara 14,5 €

Pâte fait maison, oeufs, pecorino romano, guanciale -lardons de bajoue de porc-, poivre noir

Carbonara à la Truffe 15,5 €

Pâte fait maison, oeufs, pecorino romano, guanciale -lardons de bajoue de porc-, pâte de truffe et cèpes, poivre noir

Amatriciana 14,5 €

Pâte fait maison, sauce tomate, guanciale -lardons de bajoue de porc-, pecorino romano, poivre noir

Lasagne alla Bolognese.....16€

Selon la tradition bolognaise, nos lasagnes sont faites avec une sauce de viande de bœuf et de porc, avec des pâtes aux œufs, du parmesan et de la mozzarella

PASTRAMI & FOCACCIA

New York12€

Focaccia, Pastrami, sauce miel et moutarde, chou rouge, cornichons

Napoli12€

Focaccia, Pastrami, sauce pesto, roquette, tomate cerise

ENTRÉES

Burratina (salade).....8€

Burrata aux Pouilles (125 gr., pasteurisée), avec roquette, tomate, focaccia

SUPPLÉMENTS

Burrata (50g).....2€

Guanciale.....2€

Sauce à la Truffe..2€

PLAT DE LA SEMAINE

Voir sur l'ardoise

DESSERTS

Tiramisù Classico..... 5,5 €

Pas d'alcool, juste du café

Pannacotta au pistache, coulis de fruits rouges, noisettes 6 €

Ne contient pas de la gélatine animale

ALLERGÈNES

Gluten

Lait

Œuf

Fruit à coques

Tous nos plats sont faits à la main.

Ainsi, même les pâtes sont fraîches et faites maison avec des farines anciennes, selon la tradition.

Tous nos ingrédients sont strictement BIO.

KALIMERA extra virgin greek food

La base de toute notre cuisine est l'huile d'olive extra vierge produite au sein de notre famille en Laconie depuis plus de 200 ans.



PITAS GRECQUES

Accompagnées de baby patatoes au paprika ou salade de pois chiches & tomates séchées

Chicken Souvlaki Wrap13,9 €

Brochette de poulet, houmous spicy, tzatziki à l'aneth, tomates séchées
(1) (2) (3)
(Wrap seul 9,9 €)

Lamb Souvlaki Wrap 14,9 €

Bifteki d'agneau aux tomates séchées, tomates séchées, houmous au persil et à la féta, house garlic tzatziki
(1) (2) (3) (4)
(Wrap seul 10,9 €)

Halloumi Souvlaki Wrap13,9 €

(Végétarien) Halloumi au thym, pickles de carottes, tomates séchées, houmous spicy
(1) (2) (3)
(Wrap seul 9,9 €)

Chicken & Halloumi Souvlaki Wrap15,9 €

Brochette de poulet, halloumi au thym, tomates séchées, houmous spicy, tzatziki à l'aneth
(1) (2) (3)
(Wrap seul 11,9 €)

Lamb & Halloumi Souvlaki Wrap 16,9 €

Bifteki d'agneau aux tomates séchées, halloumi au thym, tomates séchées, houmous au persil et à la féta, house garlic tzatziki
(1) (2) (3) (4)
(Wrap seul 12,9 €)

ASSIETTES

Kalimera box16,5 €

Poulet, Agneau ou Halloumi (Végétarien)
Salade de pois chiches, baby patatoes au paprika, pita grecque, houmous spicy, tzatziki à l'aneth
(1) (2) (3) (4)

Supplément Halloumi3 €

***Kalimera box KIDS 10 €**

(les midis)

Poulet, ou Halloumi (Végétarien), baby patatoes au paprika, salade verte, pita grecque, tzatziki à l'aneth
(1) (2) (4)

Velouté de Marrons8 €

(Végétarien) Croutons, pommes de terre, crumble de féta

À PARTAGER

Big Mezzé Platter35 €

Houmous spicy, houmous au persil et à la féta, tzatziki à l'aneth, poivrons de Florina, olives de Kalamata, féta, pita grecque, brochettes de poulet ou halloumi
(1) (2) (3) (4)

House garlic tzatziki (V)8 €

Avec pita grecque
(1) (2)

Houmous au persil et à la féta (V) ...8 €

avec pita grecque
(1) (2) (3)

Salade de pois chiche (VE)7 €

Tomates séchées, olives de Kalamata, crumble, tomates cerises, concombres, basilic
(1)

Baby potatoes (V)7 €

Au paprika et tzatziki à l'aneth
(2) (4)

Extra Pitta 1 €

DESSERT

Yaourt grec (V)6 €

Granola faite maison, miel de thym
(1) (2) (5)

Portokalopita (V)7 €

Gâteau à l'orange, yaourt et zestes d'oranges
(1) (2) (7)

Allergènes : Gluten (1), Lactose (2), Graines de sésames (3), Moutarde (4), Noix (5), Sulfites (6), Oeuf (7), Poisson (8)

BURNING NAAN

Epicé, mais pas pimenté !

ENTRÉES

Samosa végétarien 4 €
Pâte croustillante fourrée aux macédoines de légumes épicés (1)

Roll poulet 4 €
Pané croustillant au poulet épicé (1)

Cheese naan 6 €
Pain maison fourré au fromage (1) (2)

BOX À PARTAGER

Apéro box..... 20 €
1 cheese naan, 2 samossas & 2 rolls (1) (2)

Samossas box 20 €
6 samossas végétariens à partager (1)

Rolls box..... 20 €
6 rolls au poulet à partager (1)

Mixed box 20 €
3 samossas végétarien & 3 rolls au poulet à partager (1)

PLATEAU GOURMAND À PARTAGER

Pour 4 personnes

Green Naan Party (V)..... 40 €
Plateau végétarien composé de samossas, burning potatoes, cheese naan et légumes korma (1) (2)

Maharaja's Feast..... 40 €
Plateau composé de rolls, poulet tikka, cheese naan et burning potatoes (1) (2)

Holi Party 40 €
Plateau composé de cheese naan, poulet tikka, légume korma & butter chicken (1) (2)

Allergènes : Gluten (1), Produits laitiers (2), Oeufs (3)

À PICORER

Poulet Tikka..... 12 €
Poulet mariné à l'indienne

Burning Potatoes 8 €
Pommes de terre aux épices

NAANS WRAPS

Wrap Korma (V) 16 €
Naan fourré aux légumes korma, carotte, choux accompagnés de burning potatoes & sauce mangue (1) (2)

Wrap Butter Chicken 16 €
Naan fourré au butter chicken, carotte, choux accompagnés de burning potatoes & sauce mangue (1) (2)

Supplément pain cheese naan.....3 €

PLATS

Légumes Korma (V) 14 €
Curry de légumes, accompagné de riz basmati (2)

Butter Chicken..... 16 €
Morceaux de poulet tandoori mijotés dans une sauce crémeuse à base de tomates, crème et épices douces accompagné de riz basmati

PLAT DU JOUR

Voir sur l'ardoise

DESSERTS

Tiramisu rose & litchi 6 €
Biscuit à la cuillère trempé au sirop de rose & ses morceaux de litchi (3)

Mangue Évasion 6 €
Un dessert crémeux où la douceur du yaourt rencontre l'exotisme de la mangue (2)