



MENU

Open

7g/7

NOODLES



CHAO MIAN CLASSIC 10.50€

Nouilles sautées aux œufs & petits légumes

BEEF SATAY 13.80€

Nouilles sautées, émincés de boeuf marinés au saté & petits légumes

LA ROBE ROSE 13.80€

Nouilles sautées, crevettes sautées & petits légumes



BENOIT TENG SPECIAL 10.90€

Nouilles sautées hyper extra méga pimentées & petits légumes, pour ceux qui osent ! (10 000 Scoville)



SWEET CHICKEN 13.80€

Nouilles sautées, poulet doré au miel & petits légumes

LA SAUCISSE CHINOISE 13.80€

Nouilles sautées, saucisse poêlée aux 5 épices & petits légumes



VEGAN LOVER 13.80€

Nouilles sautées, tofu poêlée aux 5 parfums & petits légumes



P'TIT CREUX



SALADE DE CHOU 4.80€

Petite salade de chou blanc marinée maison



SAMOUSSA 4.80€

Beignets aux légumes (2pc)

GYOZA 5.50€

Gyozas au poulet (3pc)

NEMS 5.80€

Au choix : porc ou crevette (3pc)

HA KAO 5.80€

Petites ravioles à la crevette cuites à la vapeur (3pc)

TEMPURA 6.50€

Beignets de crevettes japonais (3pc)

BANH BAO 6.00€

La grosse brioche vapeur farcie au porc (1pc)

XIAO LONG BAO 5.80€

Petites brioches au porc cuites à la vapeur (3pc)

RICE BOWLS

RICE & BEEF SATAY 13.50€

Emincés de bœuf au saté accompagnés de riz parfumé et petits légumes

RICE & VEGAN LOVER 13.50€

Tofu aux 5 épices accompagné de riz parfumé et petits légumes

RICE & LA ROBE ROSE 13.50€

Crevettes accompagnées de riz parfumé et petits légumes

RICE & SWEET CHICKEN 13.50€

Poulet doré au miel accompagné de riz parfumé et petits légumes

RICE & SAUCISSE CHINOISE 13.50€

Saucisse poêlée sucrée salé accompagnée de riz et petits légumes

OPTIONS

DES PLATS

*OPTION SAUCE BENOIT TENG 1€ SUPPLÉMENTAIRE

*OPTION OEUF BROUILLÉS 1,5€ SUPPLÉMENTAIRE



: vegan



: végétarien



noodles.88

DESSERTS

COOKIE *by Zoomies* 3.90€

Cookie au beurre miso, chocolat au lait & cacahuètes enrobées de chocolat.



MOCHIS GLACÉS 5.80€

Parfums au choix : Litchi - thé vert - coco - mangue - sésame (2pc)

PERLE DE COCO 4.80€

Gâteau de riz à la vapeur : coco sésame et cacahuètes (2pc)



DUO DE MOCHIS 4.50€

2 petits gâteaux japonais (parfums du moment)

PISTACHE ICE CAKE 6.80€

by Juliet Iced Cakes

A la pistache avec une base de biscuit gourmand, des cornflakes enrobés de nutella & un nappage chocolat blanc à la pistache.

BOISSONS

THÉ ROUGE GLACÉ AU CITRON

(fait maison <3) (33CL)

4.50€

THÉ VERT GLACÉ À LA FRAMBOISE

(fait maison <3) (33CL)

4.50€

JUS DE LITCHI (25CL)

3.50€

JUS DE MANGUE (25CL)

3.50€

COCA-COLA, ZÉRO, CHERRY (33CL)

2.50€

ICE TEA PÊCHE (33CL)

(bio, local et artisanal de bapla <3)

3.50€

FANTA FRUIT DU DRAGON (33CL)

2.50€

LIMONADE CITRON VERT (33CL)

(bio et artisanal de pétilette <3)

4.50€

LIMONADE GROSEILLE (33CL)

(bio et artisanal de pétilette <3)

4.50€

JUS DE POMME (25CL)

(bio & artisanal de la ferme de Métou <3)

3.50€

VITTEL (50CL)

2.00€

SAN PELLEGRINO (50CL)

2.50€

SAN PELLEGRINO ORANGE (33CL) SANGUINE

2.50€

BIÈRES

TSING TAO 4,7% (33CL)

4.80€

TSING TAO STOUT 7,5% (33CL)

6.00€

TSING TAO I.P.A 6,2% (33CL)

5.50€

TSING TAO 0,0% (33CL)

SANS ALCOOL

4.80€



BOISSONS CHAUDES



CAFÉ

2.00€

THÉ FLEUR JASMIN

3.90€

VINS

VIN ROUGE (14CL)

4.50€

PICHET (50CL)

12€

Les petits Cléments - IGP Côtes du Tarn - Merlot Duras
Goût : vin fruité et gourmand, aux arômes de fruits rouges mûrs, avec de légères notes épicées

VIN BLANC CHARDONNAY (14CL)

4.50€

PICHET (50CL)

12€

Jean Dellac, Pays d'Oc
Goût : sec et équilibré, aux arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs blanches,

VIN ROSÉ BARON D'ARIGNAC (14CL)

4.50€

PICHET (50CL)

12€

Syrah Rosé, Pays d'Oc
Goût : frais et fruité, aux arômes de fraise, de framboise et de fruits rouges



: vegan



: végétarien