

TAVERNE



ASIATIQUE

TERRE

Dumplings de porc croustillants

sauce soya-chili, oignons verts, sésame

5 pour 11

Poulet karaage / 9

mayonnaise au yuzu, shichimi togarashi, coriandre

Aile de chapon « sweet & spicy »

sriracha, soya, gingembre, sésame, coriandre

6 pour 11 | 12 pour 19

Sauté de nouilles / 15

porc braisé, champignons, brocoli chinois, dobanjan, wakame, arachides, basilic thaï

Short ribs de bœuf braisé et laqué / 19

brocoli chinois, sauce au thé lapsang souchong, champignons, sésame, oignons verts, arachides, échalotes frites

Burger de côtes levées / 16

sauce tonkatsu, coleslaw

Côte de porc panée sel et poivre / 22

sauce tonkatsu, bok choy muchim, chip d'ail, piment oiseau, oignons verts

Bédaine de cochon / 13

crousti fondant façon szechuan, riz, poivrons rouges confits, bouillon de porc, citronnelle, haricots noirs

Sandwich style banh mi / 10

bédaine de cochon braisée, mayo à l'ail noir, coriandre, sauce ssamjang, pickles de légumes, carottes, daikon

Le BO SSAM de cochon

huîtres, kimchi, laitue Boston, riz, sauce Gochujang, pickles de légumes, mayo épicée, oignons verts

pour 2 / 49 | pour 4 / 89

MER

Huîtres

mignonette de mangue épicée au vinaigre de malt

6 pour 15 | 12 pour 28 | 18 pour 39

Calamars grillés / 14

choux de Bruxelles frits, menthe, arachides, concombre libanais, vinaigrette sauce poisson, Rice Krispies

Tartare de saumon épicé / 14

riz, kimchi, nori, avocat, tobiko, yuzu

Sashimi de saumon / 15

croquette de riz, sauce ponzu, œufs de saumon, pickles d'armillaires de miel, radis, concombre

Tataki de thon albacore / 15

gel d'ail noir, poireaux brûlés, pickles d'armillaires de miel, furikake, raifort

Bédaine de thon albacore brûlée / 16

soya sucré, piment oiseau, échalotes frites, daikon râpé

Calamars frits épicés / 16

mangue, coriandre, kimchi maison, shichimi togarashi

Morue noire laquée

concombre libanais épicé à la chinoise, bouillon de miso, armillaires de miel, radis

19 | Plat 30

DESSERT

Riz au lait de coco / 8

mangue, menthe, foam passion, crumble au gingembre

Cheesecake / 8

lait condensé, marmelade de kumquat, arachides

SALADES & LES-À-CÔTÉS

Bol de riz / 3

assaisonné

Kimchi maison / 4

Assortiments de pickles maison / 6

Brocoli chinois brûlé / 8

radis, vinaigre de mangue, sésame,
oignons verts, bouillon de miso et curcuma,
vinaigrette octo

'Smashed cucumber' / 6

coriandre, oignons verts, ail,
vinaigrette sauce poisson

Aubergine / 11

tofu frit épicé, curry vert, coriandre, menthe,
sésame, pickles d'armillaires de miel, radis

Edamame / 4

radis, raifort, bouillon de miso et curcuma

Poêlée de champignons / 12

saké, mirin, oeuf onsen 68°, wakame frit

Salade de betteraves rouges / 14

cœur de canard grillé, fromage de chèvre,
chou rouge mariné, raifort, gel d'ail noir

Bun vapeur à la brisket de bœuf

sauce ssamjang, légumes marinés, coriandre, oignons verts

1 pour 8 | 2 pour 14

Thazard slaw / 9

mangue, concombre libanais, carottes, papaye verte,
arachides, basilic thaï, sauce poisson

**+ saumon gravlax / +10 | + thon albacore / +15
+ poulet karaage / +9 | + tofu / +6**

CHIRASHI

Thon albacore & saumon gravlax / 19

concombre libanais, avocat, wakame,
edamame, arachides sucrées-salées, bonite,
pickles de champignons, sauce ponzu,
radis, vinaigrette octo

Brisket de bœuf à la coréenne / 19

shichimi togarashi, kimchi, oignons verts, œuf,
pommes paille, chou rouge mariné, confit de graines
de moutarde, 'smashed cucumber', sauce ssamjang, radis

Vegan / 17

tofu, chou rouge mariné, courge butternut,
vinaigrette octo, bok choy muchim, wakame,
poivrons rouges confits, sauce ponzu,
avocat, sésame, gel d'ail noir

NOUILLES

Thazard / 14

bouillon de porc et soya, rôti de porc,
fèves germées, bonite, nori, oignons
verts, œuf, maïs, coriandre, sésame

"Spicy Noodles" / 14

porchetta, œuf, yu choi, oignons verts,
fèves germées, enoki, poivrons rouges
confits, nori, huile épicée, sésame

Végétarien / 13

bouillon au miso, tofu, fèves germées,
courge butternut, yu choi, coriandre,
oignons verts, nori

EXTRAS

Nouilles 2 Porc 3 Oeuf 1 Tofu 2 Maïs 1 Yu choi 1 Courge butternut 2 Poivrons rouges confits 2

TAVERNE



ASIATIQUE

LAND

Crispy pork dumplings

soya & chili sauce, green onions, sesame

5 for 11

Chicken karaage / 9

yuzu mayo, shichimi togarashi, coriander

Sweet & spicy capon wing

sriracha, soya, ginger, sesame, coriander

6 for 11 | 12 for 19

Sautéed noodles / 15

braised pork, mushrooms, Chinese broccoli,
dobanjan, wakame, peanuts, Thai basil

Braised & lacquered beef short rib / 19

Chinese broccoli, lapsang souchong tea sauce,
mushrooms, sesame, green onions,
peanuts, fried shallots

Short rib burger / 16

tonkatsu sauce, coleslaw

Salt & pepper breaded pork chop / 22

tonkatsu sauce, bok choy muchim, garlic chip,
bird's eye chili pepper, green onions

Crispy pork belly / 13

Szechuan style, rice, red pepper confit,
pork broth, lemongrass, black beans

Banh mi sandwich / 10

braised pork belly, black garlic mayo, coriander,
ssamjang sauce, pickled vegetables, carrots, daikon

The pork BO SSAM

oysters, kimchi, Boston lettuce, rice, Gochujang sauce,
pickled vegetables, spicy yuzu mayo, green onions

for 2 / 49 | for 4 / 89

SEA

Oysters

spicy mango & malt vinegar mignonette

6 for 15 | 12 for 28 | 18 for 39

Grilled calamari / 14

fried Brussel sprouts, mint, peanuts, Lebanese cucumber,
fish sauce vinaigrette, Rice Krispies

Spicy salmon tartare / 14

rice, kimchi, nori, avocado, tobiko, yuzu

Salmon sashimi / 15

rice croquette, ponzu sauce, salmon roe,
pickled honey fungus, radish, cucumber

Yellowfin tuna tataki / 15

black garlic jelly, charred leeks,
pickled honey fungus, furikake, horseradish

Sweet soy tuna belly / 16

bird's eye chili pepper, fried shallots, grated daikon

Spicy fried calamari / 16

mango, coriander, homemade kimchi,
shichimi togarashi

Lacquered black cod

spicy Lebanese cucumber Chinese style,
miso broth, honey fungus, radish

19 | Plate 30

DESSERT

Coconut milk rice / 8

mango, mint, passion foam, ginger crumble

Cheesecake / 8

condensed milk, kumquat marmalade, peanuts

SALADS & SIDES

Rice bowl / 3
seasoned

Homemade kimchi / 4

Assortment of homemade pickles / 6

Chinese charred broccoli / 8
radish, mango vinegar, sesame, green onions,
miso and turmeric broth, octo vinaigrette

'Smashed cucumber' / 6
coriander, green onions, garlic,
fish sauce vinaigrette

Eggplant / 11
spicy fried tofu, green curry,
coriander, mint, sesame, pickled
honey fungus, radish

Edamame / 4

radish, horseradish, miso & turmeric

Sautéed mushrooms / 12
sake, mirin, onsen egg 68°, fried wakame

Red beet salad / 14
grilled duck heart, goat cheese, pickled
red cabbage, horseradish, black garlic jelly

Steamed bun with beef brisket
ssamjang sauce, pickled vegetables, coriander, green onions
1 for 8 | 2 for 14

Thazard slaw / 9
mango, Lebanese cucumber, carrots,
green papaya, peanuts, Thai basil, fish sauce
+ salmon gravlax / +10 | + yellowfin tuna / +15
+ chicken karaage / +9 | + tofu / +6

CHIRASHI

Yellowfin tuna & salmon gravlax / 19
Lebanese cucumber, avocado, wakame,
edamame, sweet & salty peanuts, bonito,
pickled mushrooms, ponzu sauce,
radish, octo vinaigrette

Beef brisket Korean style / 19
shichimi togarashi, kimchi, green onions, egg,
shoestring fries, pickled red cabbage, whole grain mustard
confit, smashed cucumber, ssamjang sauce, radish

Vegan / 17
tofu, pickled red cabbage, butternut squash,
octo vinaigrette, bok choy muchim, wakame,
red pepper confit, ponzu sauce, avocado,
sesame, black garlic jelly

NOODLES

Thazard / 14
Pork and soya broth, pork roast, bean sprouts,
bonito, nori, green onions, egg, corn,
coriander, sesame

Spicy Noodles / 14
Porchetta, egg, yu choy, green onions,
bean sprouts, enoki, red pepper confit,
nori, spicy oil, sesame

Vegetarian / 13
miso broth, tofu, bean sprouts,
butternut squash, yu choy, coriander,
green onions, nori

EXTRAS

Noodles 2 Pork 3 Egg 1 Tofu 2 Corn 1 Yu choy 1 Butternut squash 2 Red pepper confit 2