



BAO BANG BANG

割包/刈包

BUNS

Pork Bao 6 €

Poitrine de porc croustillante, sauce Hoisin, salade carottes et choux croquante, cacahuètes, coriandre.

Chicken Bao 6 €

Poulet frit, panure ail et gingembre, sauce kochujang, concombres à la prune salée, pickles de Daïkon, sésame.

Beef Bao 6.5 €

Boeuf mariné "Bulgogi", mayonnaise Sriracha, salades radis et carottes, oignons verts.

Fish Bao 6 €

Beignet de poisson frit, radis daykon et pak-choi, chips de crevettes, sauce Teryaki, shiso mauve, sésame sauvage.

Duck Bao 6.5 €

Canard Laqué, sauce au ponzu, Chips de légumes, germes de poireaux.

Salmon Bao 6,5 €

Saumon, fenouil, sauce miel-Yuzu, aneth et riz soufflé

Veggie Bao 5.5 €

Tofu frit aux 5 épices, chiitakés sautés à la truffe, échalottes frites, red chard.

FORMULES

Midi

1 Soupe + 2 Buns 12.5 €

1 Soupe + 3 Buns 16. €



SIDES

Kimchi Ball 6 €

Croquette farcie au riz, Kimchi, petits pois, chitakés. Accompagnée de mayonnaise Sriracha.

Rice Burger 6 €

Blanc de poulet frit, panure de poudre d'amande, sauce Curry, cannelle et noix de cajou, salade Iceberg.

Salade Asiatique 6 €

Salade de choux, carottes, radis et betterave. Vinaigrette à l'huile de sésame et graines de sésame grillées.

Poulet Dak 6 €

Blanc de poulet frit, panure d'épices, mayonnaise Sriracha et citron.

Twisted Potatoe 3 €

Pomme de terre coupée en forme de spirale.

Kimchi 3 €

Chou fermenté aux épices coréennes. La fermentation booste sa saveur et ses qualités nutritionnelles.

Soupe Bang Bang 6,5 €

DESSERTS 5€

Ice Cream Mochi 5 €

Thé vert, Mangue , Myrtilles, Choco-vanille
ou Fleur de cerisier

Gyozas aux pommes 5 €

Cheesecake au yuzu 5 €

Cheesecake au thé vert 5 €

THÉ- CAFÉ

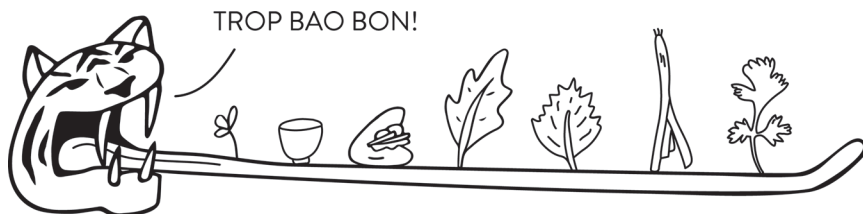
Yujacha (Yuzu Tea) 3,5 €

Thé traditionnel coréen fait à partir de yuzu.

Saenggangcha (Ginger Tea) 3,5€

Thé traditionnel coréen fait à partir de Gingembre et
de miel.

Café 2,5€





SOFT

Firefly 3,5 €

Ginger, lime & lemon
Peach & Green tea
Pomegranate & Elderflower
Kiwi, Lime & Mint

Cawston Press 3,5 €

Ginger Beer
Apple & Rhubarb
Elderflower lemonade

ChariTea (thé glacé) 3,5 €


Red (thé au rooibos et fruit de la passion)
Green (thé vert et gingembre)
Black (thé noir et citron)

EAUX

Spa Reine Plate 2,5 €

Spa Reine Pétillante 2,5 €

Tag ton bao! #baobangbang

 @ baobangbang

 / baobangbangbruxelles

BIERES

Brussels Beer Project 4 €

Soleil Levant (Alc. 5,5% - 33cl)
Delta IPA (Alc. 6,5% - 33cl)
Grosse Bertha (Alc. 7% - 33cl)
Baby Lone (Alc. 7% - 33cl)
I Like It Bitter (Alc. 8,1% - 33cl)

VINS Verre 4,5 € Bouteille 24 €

Vin Blanc

Les copines

Sauvignon, Sémillon, Chardonnay
(Alc. 12,5% - 75cl)

L'effet papillon

Grenache blanc
(Alc. 13% - 75cl)

Vin Rouge

Les Griottines

Gamay
(Alc. 12,5% - 75cl)



ALCOOL

Bekseju 15 €

Issu de la fermentation de riz cru, d'herbes et d'épices coréennes, Version originale (Alc. 12,5% - 37,5cl)

Chamisul Soju 13 €

Alcool national Coréen. A boire durant le repas ou en digestif.

Nature, citron, pamplemousse ou pêche (Alc. 19% - 16% - 35cl)

Yedam 17 €

«vin de riz» provenant de la fermentation de riz de très haute qualité et de féculé de maïs (Alc. 13% - 70cl)

Seoljongmae Bokbunja 15 €

'Vin' de prunes coréennes (Alc. 10% - 37,5cl)

Tag ton bao! #baobangbang

 @baobangbang

 /baobangbangbruxelles

APERTIFS

Saké Mio Verre 4,5 €

Naturellement effervescent, doux et sucré, ainsi que des arômes doux de fruit. Issue du brassage du riz, de l'eau et du koji, il a de petites bulles délicates et légères, et une fin de bouche rafraîchissante.

(Alc.5%)

Liqueur de Yuzu, Yuzunokimochi

Verre 4 €

Liqueur de yuzu aux saveurs subtiles et acidulées de yuzu et de mandarine sauvage.

(Alc. 12,1%)

ALCOOL PREMIUM

HWAYO est un Soju premium obtenu à partir des meilleurs riz coréens et d'eau pure collectée en profondeur. Il est distillé à froid pour des arômes et des parfums renforcés.

Hwayo 41 fait l'objet d'un vieillissement de plusieurs mois en pot de faïence qui lui confère une saveur unique.

Hwayo 41° Verre 8 €