



## BAO BANG BANG

割包/刈包

### BAOS

#### Pork Bao 6 €

Poitrine de porc croustillante, sauce hoisin, salade croquante de carottes et chou, cacahuètes et coriandre.

#### Chicken Bao 6 €

Poulet frit mariné curry et cumin, salade chou rouge, sauce sweet chili, sésame, coriandre.

#### Beef Bao 6.5 €

Boeuf au basilic thaï et noix de cajoux, poivrons rouges au sésame.

#### Bao Duck 6.5 €

Canard Laqué, crème de haricots rouges, mayonnaise Sriracha, concombre mariné, oeuf de caille.

#### Veggie Bao 5.5 €

Tofu panure aux 5 épices, guacamole, gombos, légumes germés, sauce sauce Teryaki

#### Fish Bao 6.5 €

poisson frit, sauce mangue, salade chou carottes soja, coriandre et basilic Thaï

#### Bao Champignons 6.5 €

Champignons sautés à la sauce Hoisin, mayo curry, chou chinois.

### FORMULES

Midi

1 Entrée + 2 Baos 12.5 €

1 Entrée + 3 Baos 16. €

N'HÉSITEZ PAS A NOUS SIGNALER VOS ALLERGIES. NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER.



## ACCOMPAGNEMENTS

### Kimchi Ball 6 €

Croquette farcie au riz, kimchi, maïs, petits pois, shiitakés avec mayonnaise Sriracha.

### Salade Asiatique 7 €

Salade de chou, carottes, radis et champignons avec vinaigrette à l'huile de sésame et aux graines de sésame torréfiées.

### Poulet Dak 6 €

Blanc de poulet frit, pané aux épices, avec mayonnaise Sriracha et citron.

### Frites de Patates Douces 3,5 €

Patates douces frites.

### Takoyaki 7€

Le takoyaki est une spécialité d'Osaka. Une boule parfaitement ronde de pâte légèrement croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, avec un morceau de poulpe dedans.

### Crevettes Tempura 7€

Crevettes panées à la chapelure Panko ( x 6 )

Mayonnaise sriracha

### Ailes de poulet à la Vietnamienne 7€

## DESSERTS 5€

### Ice Cream Mochi 5 €

Parfums au choix : Lytchee, mangue, fleur de cerisier,  
choco-vanille, choco-coco, thé vert

### Donut avec crème glacée 6 €

Glace Vanille. Sauce chocolat cacahuète

## THÉ- CAFÉ

### Yujacha ( Yuzu Tea ) 3,5 €

Thé traditionnel coréen préparé à partir de yuzu.

### Saenggangcha ( Ginger Tea ) 3,5€

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

### Thés et infusions TWENTEA 3,5 €

Demandez la carte de notre sélection de thés.

### Café 2,5€

TROP BAO BON!





## SOFTS

### 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)*

### Carpe Diem Matcha 3,5 €

*Un thé vert glacé et pétillant au Matcha, poire*

*Nashi, gingembre et citron.*

## EAUX

### Bru Plate 3,7 €

### Bru Pétillante 3,7 €

Tag ton bao! #baobangbang

 @ baobangbang

 / baobangbangbruxelles

## BIERES

### Boulevard Brasserie 4 €

*The Calling IPA (Alc. 8,5% - 33cl)*

*Tank 7 (Alc. 8,5% - 33cl)*

### De Koninck 4 €

*Wild JO (Alc. 5,8% - 33cl)*

*Lost in spice (Alc. 5,2% - 33cl)*

### Vedett 4 €

*Extra Session IPA (Alc. 2,7% - 33cl)*

## Vins Rouges

### Vin Sauvage à Poil

Gamay

(Alc. 13,5% - 75cl)

(Vin nature )

Bouteille 26 €

### Le Rendez Vous des Acolytes

Grenache

(Alc. 13% - 75cl)

(Agriculture en Biodynamie)

Bouteille 26 €

### Le vin de jardin

Grolleau

(Alc. 12,5% )

(Agriculture Biologique)

Bouteille 26 €

### La chaussée rouge

Cabernet Franc et Grolleau Noir

€

(Alc. 12,5% )

(Agriculture Biologique)

Bouteille 25

### Tête Red

Cabernet Franc et Grolleau

(Alc. 12% )

(Agriculture Biologique)

Verre 4,5 €

## Vins Blancs

### L'effet papillon

Grenache blanc  
(Alc. 13% - 75cl)  
(Agriculture en Biodynamie)

Bouteille 26 €

### Trinqu'Ame

Sauvignon  
(Alc. 12% - 75cl)  
(Agriculture en Biodynamie)

Bouteille 26 €

### Tête Blanche

Sauvignon et Chenin  
(Alc. 12%)  
(Agriculture Biologique)

Verre 4,5 €

## ET y' a du rosé!

Verre 4,5 €

Bouteille 18 €



## ALCOOLS

### Bekseju 15 €

Vin obtenu par fermentation de riz cru, d'herbes et d'épices coréennes. La version originale.

(Alc. 12,5% - 37,5cl)

### Soju 13 €

Boisson spiritueuse de classe mondiale, au même titre que le whisky ou la vodka, le SOJU est la boisson alcoolisée coréenne de référence.

Il est élaboré à partir de riz et/ou de céréales (orge). Sec ou on the rocks, il se boit frais en accompagnement de tous les plats.

(Alc. entre 13% et 16% - 36cl)

Au choix: pamplemousse, citron, raisin, pêche, pomme.

### Yedam 17 €

«vin de riz» obtenu par fermentation de riz de très haute qualité et de féculé de maïs

(Alc. 13% - 70cl)

## APERITIFS

### Aperol Spritz Verre 8 €

### Saké Mio Verre 4,5 €

Naturellement pétillant, doux et sucré, ce saké offre de doux arômes de fruits. Il est obtenu grâce à un procédé de brassage de riz, d'eau et de koji. Ses petites bulles délicates et légères apportent une fin de bouche rafraichissante.

(Alc.5%)

### Liqueur de Yuzu, Yuzunokimochi

#### Verre 5 €

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

(Alc. 12,1%)

Tag ton bao! #baobangbang

 @baobangbang

 /baobangbangbruxelles

# ALCOOLS

## WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL (Japon)

Le secret de son élaboration repose sur un principe d'alambics chauffés au charbon.

Issu de l'assemblage des single malt :

Miyagikyo et Yoichi, le whisky Nikka from the barrel - caractérisé par son grain unique est composé à 40 % de malt et 60 % de grain.

Le malt «Miyagikyo» vient, quant à lui, apporter une note de douceur, à la fois ronde et fruitée.

**Nikka From The Barrel 51,4°**

Verre 9 €

MEKHONG (Thaïlande)

«L'esprit de la Thaïlande»

Le Mekhong est distillé à partir de 95% de mélasse et de 5% de riz auxquels sont ajoutés du sucre, des épices et des herbes aromatiques.

Il est à noter que ce whisky thaï n'est en réalité pas du whisky mais du rhum puisqu'il est fabriqué à base de mélasse.

Pourquoi diable les Thaïs l'appellent-ils whisky?

Cela reste un mystère, serait-ce par abus du Mekhong qui compose les buckets servis lors des célèbres Full Moon Parties...

**Mekhong 35°**

Verre 7 €

AKASHI WHITE OAK (Japon)

Assemblage de whiskies de malt et de grains, qui grâce à sa maturation en fûts de chêne américain offre une texture onctueuse aux notes vanillées et délicatement boisées. Il s'agit d'un whisky produit en petite quantité (production exclusive se limitant à 65 000 litres par an).

Il a pour caractéristique principale de mêler les méthodes écossaises ancestrales à la finesse du savoir-faire japonais. Ainsi, l'eau utilisée lors de la distillation, provient d'une source souterraine et lui offre une pureté incomparable.

Whisky très réussi, rond en bouche et facile à boire.

**Akashi White Oak 40° Verre 8 €**



## RHUM

RYOMA (Japon)

Un rhum aromatique et moelleux, vieilli 7 années en fûts de chêne et obtenu à partir du pressage de canne à sucre fraîche, dans la plus pure tradition du rhum agricole.

Sa texture riche et douce ponctuée de notes de vanille et de caramel, qui caractérise les vieux rhums antillais vient fusionner avec des arômes plus orientaux proches du saké.

Ryoma 40° Verre 9 €

DON PAPA - RHUM (îles Philippines)

Un rhum léger et fruité au nez qui se fait lisse et délicat à chaque gorgée.

Avec sa belle robe ambrée, le Don Papa se prolonge harmonieusement en fin de bouche et allie des riches saveurs de vanille, de miel et de fruits confits.

Don Papa 40° Verre 9 €

## GIN

CLOVER(Belgique)

Un gin belge ponctué d'un mélange d'épices. Trèfle, lavande, poivre.

Ce gin a un goût exquis, suave, tout en délicatesse. Idéal pour l'apéritif.

Clover Gin 40°

Clover + Fever Tree Indian Tonic 10 €

Panda (Belgique)

Panda est un gin belge bio, fabriqué avec des arômes naturels et des fruits et des plantes soigneusement sélectionnés.

Sa recette est composée de litchis, de cerises et de baies de genévrier..

Panda Gin 40°

Panda + Fever Tree Indian Tonic 10 €

## SHO-CHU

SHOCHU TOWARI, distillation de sarrazin.

Fumé et tourbé comme un single malt.

Shochu Towari 25° Verre 8 €

## COCKTAILS

### SPICY RHUM 10 €

Inspiré du cocktail Old Fashioned avec un twist Thaï. Ce cocktail épicé va vraiment vous mettre le feu,

A base du rhum Mekkhong, de sucre roux et de piments frais avec glace.

### YUZUSHU 8 €

Saké Japonais au Yuzu, 50% de pur jus de yuzu et 50% de saké junmai vieilli pendant 2 ans. Ce Yuzushu surprenant de fraîcheur et d'une grande richesse aromatique est élaboré dans la préfecture de Wakayama.

### NATSU MIKAN 8 €

Saké Japonais à la mandarine, est composé de 50 % de Jus de Summer Mandarine et de 50 % de Saké Junmai vieilli pendant 2 ans. Ce Natsu Mikan porté sur l'agrume est élaboré dans la préfecture de Wakayama.

### KIMCHI BLOODY MARY 10 €

Purée de Kimchi, jus de tomate, Vodka, citron.

Une variante du Bloody Mary pour les fans de Kimchi.

### SENSEI SUREAU 7 €

Fleur de sureau, prosecco, Yuzu, eau pétillante.