



BAO BANG BANG

割包/刈包

BAOS

Pork Bao 6 €

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

Chicken Bao 6 €

Poulet frit mariné ail et gingembre, coleslaw au chou rouge ,pickles de radis, , sésame blanc, coriandre

Beef Bao 6.5 €

Boeuf mariné Gochu Garu, sauce sriracha, salade croquante de carottes et choux, jeunes oignons verts.

Bao Duck 6.5 €

Canard Laqué, mayonnaise Sriracha, concombre mariné,pickles de radis, jets de poireaux,oeuf de caille.

Veggie Bao 5.5 €

Tofu panure curry et cumin, guacamole, radis roses, sauce Teryaki, germes de sango.

Fish Bao 6.5 €

Poisson frit, sauce Teriyaki, pak choi sauté au sésame, radis daikon, sesame blanc, shiso mauve.

Bao Saumon 6,5 €

Saumon, fenouil ,salicorne, sauce à l'orange et au yuzu. Riz soufflé et aneth.

Bao Poulet Basilic 6 €

Haché de poulet au basilic, piments et citron vert.Coeur de laitue croquant et menthe. (épicé)

FORMULES

Midi

1 Entrée du jour + 2 Baos 12.5 €

1 Entrée du jour + 3 Baos 16. €

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

PAS DE PAIEMENT PAR CARTE EN DESSOUS DE 12,5€



ACCOMPAGNEMENTS

Kimchi Ball 6€

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

Salade Asiatique 7 €

Mesclun, salade de choux, carottes, pickles de radi, germes de poireaux 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€

Nems au poulet et crevettes 6€

Edamame 3,5€

Takoyaki 7€

Le takoyaki est une spécialité d'Osaka. Un beignet parfaitement rond de pâte légèrement croustillant à l'extérieur et moelleux 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€

Brochettes d'okonomiyaki 6€

Brochettes d'omelette au chou blanc, poulpe et bonite (x 5)

Kimchi 4 €

Chou fermenté aux épices coréennes

(procédé qui booste sa saveur et ses qualités nutritionnelles).

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

PAS DE PAIEMENT PAR CARTE EN DESSOUS DE 12,5€



ENVIE D'AUTRE CHOSE?

Bol de riz au poulet basilic 13€

Haché de poulet au basilic, piments et citron vert.
Coriandre, cachuètes.

Sauce sweet chili. Riz Basmati parfumé (plat épicé!)

Big Bao Beef 13,5€

Steak Haché de boeuf mariné aux 5 épices
Sauce tamarin, Cheddar, tempura d'oignons,
guacamole ,roquette et épinards.
servi avec frites de patates douces

Big Bao Chicken 13,5€

Poulet mariné frit .Sauce légèrement épicée ,
poivrons rouges caramélisés, pickles d'oignons
rouges et sésame.
servi avec frites de patates douces

Burrata Bang Bang 10€

Burrata Pugliese travaillée à l'asiatique.
Chips de riz au sésame, pesto d'edamame.
Poivre Sancho, togarashi et nori

Tag ton bao! #baobangbang

@ baobangbang

/ baobangbangbruxelles

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

PAS DE PAIEMENT PAR CARTE EN DESSOUS DE 12,5€

DESSERTS

Ice Cream Mochi 5 €

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

Nems à la banane 6 €

Sauce anglaise ananas et caramel

Gyozas aux pommes 6,5 €

Glace vanille et coulis de fruits rouges

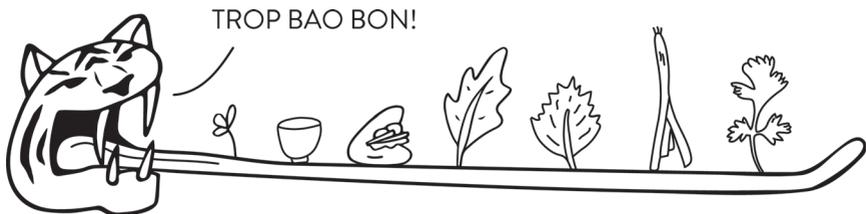
Moelleux au chocolat 7 €

Servi avec glace à la vanille

Le moelleux est fait maison 10 min de patience

tarte fine aux pommes 6,5 €

Avec glace vanille





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 €

*Green (thé vert et gingembre)
Maté (thé noir, infusé citron et orange)
Black (thé noir et citron)*

Ferm Kombucha 3,5 €

Menthe- lavande

EAUX

Bru Plate 3,7 €

Bru Pétillante 3,7 €

Tag ton bao! #baobangbang

@ baobangbang

/ baobangbangbruxelles

BIERES

Coup de coeur!!!

En stoemelings 4 €

Tanteke : Blonde infusée à la verveine.
(Alc7% - 33cl)

Curieuse neus : Bière de Bruxelles, une Triple douce avec une belle finale amère !
(Alc7% - 33cl)

Green Kiler IPA 4 €

*Bière blonde de haute fermentation
(Alc. 6,5% - 33cl)*

La Bagarre 4 €

une bière de caractère, brassée à l'eau de source. (Alc. 6,9% - 33cl)

Vedett blonde 4 €

(Alc. 5,2% - 33cl)

Vedett blanche 4 €

(Alc. 4,7% - 33cl)

Vedett Playa 4 €

Tropical Lager (Alc. 5,2% - 33cl)

sans additifs (Alc. 6,9% - 33cl)

Vins Rouges

Baetica Mundo

Syrah

(Alc. 13,5% - 75cl)

Vin nature)

Bouteille 26 €

R19

40% Grolleau – 60% Cabernet franc

(Alc. 13%)

(Vin Nature)

Bouteille 26 €

La chaussée Rouge

Grolleau et Cabernet Franc

(Alc. 13%)

(Vin Nature)

Bouteille 25 €

Chateau Cambon

Gamay

(Alc. 12,5%)

(Vin Nature, Appellation Beaujolais contrôlée)

Bouteille 25 €

Groseille

Gamay

(Alc. 14,5%)

(Agriculture en Biodynamie)

Bouteille 26 €

Verre de rouge

Syrah, Grenache

(Alc. 12,5%)

(Agriculture Biologique)

Verre 4,5 €

Vins Blancs

Les Chênes 2018

Chenin
(Alc. 13,5% - 75cl)
(Vin Nature)

Bouteille 26 €

Riesling vieilles vignes 2016

Riesling
(Alc. 11,5% - 75cl)
(Vin Nature)

Bouteille 25 €

Les Autres terres 2018

Chardonnay
(Alc. 13% - 75cl)
(Vin Nature)

Bouteille 26 €

Marcotte

Mauzac
(Alc. 12% - 75cl)
(Agriculture Biologique)

Bouteille 26 €

Avis d'Blanc Frais

Maccabeu et Grenache Blanc
(Alc. 12% - 75cl)
(Agriculture Biologique)

Bouteille 26 €

Verre de blanc

Roussane, Carignan
(Alc. 12%)
(Agriculture Biologique)

Verre 4,5 €

ET y' a du rosé!

Verre 4,5 €

Bouteille 18 €

