



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, pickles de radis, choux chinois au miso rouge, sauce tonkatsu, jeunes oignons verts, sésame blanc.

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.

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.

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 €

Salade de choux, 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.

Spicy Wedges 3,5 €

Quartiers de PDT entourés d'épices

Nems au poulet et crevettes 5 €

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€

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€

DESSERTS 5€

Ice Cream Mochi 5 €

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

Moelleux au chocolat 7 €

Cheese cake Yuzu 6 €

Gyozas aux pommes 6,5 €

Glace vanille et coulis de fruits rouges

Crème brûlée au thé vert 6 €

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 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)*

Captain Kombucha 3,5 €

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)

Boulevard 4 €

Single Wide IPA (Alc. 5,7% - 33cl)

Blanche de Silly 4 €

Natural White (Alc. 5% - 25cl)

Vedett 4 €

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

Liefmans yell'oh 4 €

*Un mélange audacieux de citron vert, pomme,
fleur de sureau, basilic et ananas*

Servie on the rocks!

(Alc. 5% - 33cl)

Vins Rouges

Le Rendez Vous des Acolytes

Grenache

(Alc. 13% - 75cl)

(Agriculture en Biodynamie)

Bouteille 26 €

Cuvée Expression

Syrah et Grenache

(Alc. 13,5%)

(Agriculture Biologique)

Bouteille 25 €

Un air de Réméjeanne

Syrah et Grenache

(Alc. 13%)

(Agriculture Biologique)

Bouteille 25 €

Verre de rouge

Merlot

(Alc. 12,5%)

(Agriculture Biologique)

Verre 4,5 €

Vins Blancs

Cuvée Expression

Viognier

(Alc. 13% - 75cl)

(Agriculture Biologique)

Bouteille 26 €

Terre d'Ardoise

Carignan blanc

(Alc. 13% - 75cl)

Vieilles Vignes

Bouteille 25 €

Lou y es- tu?

Sauvignon

(Alc. 12,5% - 75cl)

(Agriculture Biologique)

Bouteille 26 €

Verre de blanc

Chardonnay

(Alc. 12%)

(Agriculture Biologique)

Verre 4,5 €

ET y' a du rosé!

Verre 4,5 €

Bouteille 18 €



ALCOOLS

Bekseju 15 €

Le vin de 100 ans. Vin obtenu par fermentation de riz cru, d'herbes et d'épices coréennes. La version originale.

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

Yedam 17 €

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

(Alc. 13% - 70cl)

APERITIFS

Aperol Spritz Verre 8 €

Saké Mio Verre 6 €

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 6 €

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 €

Tag ton bao! #baobangbang

 @baobangbang

 /baobangbangbruxelles

