



Tous nos plats sont préparés de façon artisanal, « à la main » et seulement à la demande.

Uniquement à partir de produits frais sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs de la région.

Tous nos plats sont susceptibles de comporter les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfite en concentration, lupin, mollusques. Liste sur demande.

Notre restaurant fait appel à un service extérieur de contrôle bactériologique sur nos produits de manière régulière. Institut Merieux



Végétarien



Pimenté

Code WIFI : ASIAFACTORY

Menu découverte

À partager pour 2 personnes

39,00 €

3 entrées

Gyoza aux légumes
Edamame
Crispy california rolls

3 plats

Black Salmon
Nouilles sautées aux crevettes
Chicken saté

Menu gourmet

À partager pour 2 personnes

69,00 €

3 entrées

Foie gras poêlé ananas crispy
Gyoza aux légumes
Tiradito de thon

3 plats

Larmes du tigre (200gr de faux filet)
Curry vert de crevettes
Cabillaud au lait de coco

Suggestion du jour

9,90 €

Uniquement le midi du Lundi au Samedi

Prix nets - Prix service compris

Set menu for 2

39,00 €

3 starters

Gyoza vegetables
Edamame
Crispy california rolls

3 main dishes

Black Salmon
Noodles with shrimps
Chicken sate

Gourmet menu for 2

69,00 €

3 starters

Seared foie gras with roasted pineapple
Gyoza vegetables
Tuna tiradito

3 main dishes

Larmes du tigre (beef sirloin 200gr)
Green cury with shrimp
Cod with coconut milk

Dish of the day

9,90 €

Only for lunch from Monday to Saturday

Prix nets - Prix service compris

En attendant avec un verre

Edamame ✓ <i>Soya beans</i>	4,00 €
Gyoza aux légumes (6pièces) ✓ <i>Soft and crispy, veggie japanese ravioli</i>	8,00 €

Les entrées

Foie gras poêlé, soja, ananas <i>Fresh duck liver, with roasted pineapple</i>	15,00 €
Tataki de thon, wakamé <i>Seared tuna with wakame weed</i>	14,00 €
Rouleau de printemps canard mangue (1) <i>Fresh spring roll with smoked duck breast and mango</i>	9,50 €
Rouleau de printemps traditionnel poulet crevette (1) <i>Fresh spring roll with chicken and shrimp</i>	9,50 €
Buddha bowl ✓ <i>All in one, vegetables, rice, coconut dressing</i>	12,50 €
Salade de chou ✓	5,00 €
Soupe Miso (Sans tofu)	5,00 €
Nem à la dorade (1) <i>Fried spring roll seabream</i>	9,50 €
10 sashimi gourmet Saumon et Thon <i>Huile de sésame, sauce soja, cébettes, oignons frits</i> <i>Sesame oil, soya sauce, fried onions, chives</i>	16,00 €
8 Crispy california roll <i>California rolls, tranches d'avocats, oignons frits, sauce teriaky</i> <i>Extra avocado on top, fried onions, teriaky sauce</i>	10,00 €
Tiradito de thon <i>Thon rouge, lait de coco, poivrons, gingembre, cébettes, piments, miel, yuzu</i> <i>Tuna, coconut milk, pepper, ginger, spring onion, chili, yuzu, honey</i>	16,00 €

Les salades

Salade de poulpe <i>Octopus salad asian style</i>	15,00 €
Salade Asian au poulet <i>Asian chicken salad</i>	13,00 €
Salade Thaï au Bœuf <i>Thaï salad with beef</i>	14,50 €
Salade Thaï crevettes <i>Thaï salad with shrimps</i>	16,50 €
Salade saumon soja wasabi <i>Salmon, soja leaves, salad, wasabi, soya sauce</i>	14,00 €

Les tartares

Nos tartares sont préparés à la demande et aux couteaux
(Servi avec une salade croquante ou bol de riz)

Tartare de bœuf retour d'Asie <i>Crude beef, Asian flavors</i>	14,00 €
Tartare de saumon, avocat <i>Crude salmon and avocado</i>	14,00 €
Tartare de thon, huile arôme de truffe <i>Crude tuna with truffle aroma oil</i>	15,00 €
Trio de tartare (Dorade, Saumon, Thon) <i>Crude trio of fish</i>	16,00 €
Tartare de dorade et mangue <i>Sea bream with mango cut upon demand</i>	14,00 €

Prix nets - Prix service compris

Nos Sushi

Pour commencer

Salade d'algue wakame (bol) ✓	5,50 €
Salade de chou (bol) ✓	5,00 €
Edamame ✓	4,00 €
Soupe Miso (sans tofu)	5,00 €
Bol de riz supplémentaire ✓	3,00 €
Risotto miso	7,50 €
Risotto miso saumon	10,00 €
Gyoza aux légumes (6 pièces) ✓	8,00 €

Découvertes

California rolls - 8 pièces *	8,50 €
Maki rolls - 14 pièces *	7,00 €
Spring rolls - 8 pièces *	8,50 €
Sushi Nigiri - 7 pièces *	11,50 €
Sashimi - 8 pièces (selon arrivage) *	13,00 €
Chirachi saumon	13,00 €
Chirachi thon	14,50 €

* Tout au thon : Supplément 2,00 €

Cuisine Nikkei

Portée par le chef NOBU, la cuisine Nikkei s'impose comme le nouveau courant de la gastronomie mondiale, mêlant influences japonaises et péruviennes.

10 sashimi gourmet Saumon et Thon	16,00 €
<i>Huile de sésame, sauce soja, cébettes, oignons frits</i>	
<i>Seasam oil, soya sauce, fried onions, chives</i>	
8 Crispy california roll	10,00 €
<i>California rolls, tranches d'avocats, oignons frits, sauce teriaky</i>	
<i>Extra avocado on top, fried onions, teriaky sauce</i>	
Tiradito de thon	16,00 €
<i>Thon rouge, lait de coco, poivrons, gingembre, cébettes, piments, yuzu, miel</i>	
<i>Tuna, coconut milk, ginger, spring onion, pepper, chili, yuzu, honey</i>	

Formules

12 pièces	12,50 €
<i>4 sushi, 4 maki, 4 california, salade de chou, riz vinaigré</i>	
<i>Uniquement le midi du lundi au vendredi</i>	
24 pièces	22,50 €
<i>6 sushi, 6 maki, 4 california, 4 spring rolls, 4 sashimi, salade de chou, riz vinaigré</i>	
L'ASIAN DÉGUSTATION	44,00 €
<i>2 risotto miso, 6 sushi, 6 spring rolls, 4 mini tartares, 4 minis témakis, 6 california, 4 sashimi</i>	

Prix nets - Prix service compris

Les plats :

Côté terre :

Boeuf sate, bol de riz 	14,00 €
<i>Beef with satay sauce</i>	
Poulet au curry vert, bol de riz  	14,00 €
<i>Green curry chicken</i>	
Udon bœuf	14,00 €
<i>Japanese wheat noodles with beef</i>	
Pad thaï poulet	14,00 €
<i>Pad Thai with chicken</i>	
Magret de canard à la mangue, bol de riz	23,00 €
<i>Duck breast with mango dressing</i>	
Larmes du tigre, bol de riz, chop suey	28,00 €
<i>« 350gr Faux Filet de Bœuf »</i>	
<i>Seared sirloin delicately marinated in soya sauce, This is so good that the tiger itself cries</i>	

Côté mer :

Crevettes au Curry vert, bol de riz  	15,00 €
<i>Green curry shrimps</i>	
Cabillaud lait de coco, en feuille de bananier, riz, légumes sautés	18,00 €
<i>Cod with coconut milk wrapped into a banana leaf</i>	
Black Salmon, bol de riz	16,00 €
<i>Black salmon our interpretation of black cod</i>	
Udon crevettes	15,00 €
<i>Japanese wheat noodles with shrimps</i>	
Pad thaï Crevettes	16,50 €
<i>Pad thai with shrimps</i>	
Poisson du jour Nuoc mam, bol de riz, chop suey	25,00 €
<i>Fish of the day</i>	

Côté végétarien

Tous les plats peuvent être servis végétarien

Edamame	4,00 €
<i>Soya beans</i>	
Gyoza (6pièces)	8,00 €
<i>Soft and crispy, veggie japanese ravioli</i>	
Salade de chou	5,00 €
Salade d'algue wakame (bol)	5,50 €
Buddha bowl	12,50 €
<i>All in one, vegetables, rice, coconut dressing</i>	
Assiette sushi végétarien (15 pièces)	15,00 €
Pad thaï végétarien	13,00 €
<i>Pad Thai veggie</i>	
Udon végétarien	13,00 €
<i>Japanese wheat noodles, veggie</i>	
Rouleau de printemps végétarien (avocat / mangue)	9,50 €
<i>Fresh spring roll veggie, avocado, mango</i>	

Accompagnements ou changement de garnitures :

Bol de riz	3,00 €
Curry vert de légumes, cébette, coriandre	6,00 €
Chop suey	5,00 €
Risotto miso	7,00 €

Prix nets - Prix service compris