

MOOKRATA : La fondue thaï

Méthode de cuisson originaire de Thaïlande qui combine barbecue et fondue chinoise sur une même poêle spéciale. Le nom signifie «Porc à la poêle»

BOUILLON

- Le végétarien
- Le coco
- Le parfumé
- Le spécial tom yam

NOUILLES À TREMPER

- Nouilles de riz
- Nouilles à base d'oeufs
- Vermicelles
- Cheveux d'ange

SIDES CUISTS

- Riz blanc
- Riz sauté
- Nouilles sautées

LÉGUMES

- Chou Chinois
- Chou PakSoi
- Courgettes
- Poivrons
- Champignons Enoki
- Champignons Eryngi
- Baby maïs
- Edamame - Fêves de soja

POISSONS

- Scampis
- Calamars
- Cabillaud
- Saumon
- Noix de Saint-Jacques
- Surimi
- Boulettes de scampis
- Boulettes de calamar

POULET & VIANDES

- Poulet mariné
- Poulet mariné au poivre et à l'ail
- Poulet mariné façon satay
- Poulet BBQ
- Poulet frit
- Boeuf mariné
- Côtelette d'agneau marinée
- Porc mariné
- Porc mariné au poivre et à l'ail
- Porc croustillant
- Porc laqué
- Côtelette de porc au poivre et à l'ail
- Lard mariné
- Lard BBQ
- Boulettes de porc
- Boulettes de boeuf
- Raviolis porc

VÉGÉ

- Tofu
- Halloumi
- Raviolis végé

SAUCES MAISON

- Cacahuètes
- Tamarin
- Seefood
- Gingembre et haricot vert
- Nampik

SAUCES

- Aigre-douce
- Suki
- Soja sucrée
- Soja salée
- Chili

Lunch du midi -1h30

du mercredi au dimanche 32,00€

Soir -2h00

du lundi au dimanche 40,00€

Enfant de 4 à 10 ans inclus

15,00€

Merci d'éviter le gaspillage. Chaque plat non consommé sera facturé 3,00€

Pour toutes questions, n'hésitez pas à vous adresser au personnel