




mian fan
ASIAN FUSION *Food*

WWW.MIANFAN.FR



MIAN FAN MONTPARNASSE



MIAN_FAN_OFFICIEL



LE PLAT DU JOUR

LUNDI /// CHINE / *Porc au caramel*

MARDI /// JAPON / *Gyudon*

MERCREDI /// CORÉE / *Bibimbap aux crevettes*

JEUDI /// VIETNAM / *Bo Bun canard*

VENDREDI /// THAÏLANDE / *Saumon Thai*

15€

DIMSUM FACTORY

DIM SUM - 8€ 5 PIÈCES DU MÊME PARFUM

Tous nos Dim Sum sont réalisés sur place par notre chef.

CHIKEN DIM SUM

Crevette, poulet tout simplement.

DIM SUM LACKÉ

Porc laqué, champignon shiitake, carotte.

BEEF DIM SUM

Boeuf et crevette haché, coriandre, piment Sichuan.

LE DIM SUM SANTÉ 🥬

Aux 4 légumes.

COMME À PEKIN

BAHN BAD DE MADAME LI

Petite brioche au porc laqué et légumes.

DUCK DIM SUM

Canard laqué par nos soins, hoisin sauce, champignon shiitake.

STARTERS

EDAMAME - 5€

Fèves de soja fraîches en haricots.

LONG XIA JIAO - 8€

Raviolis aux crevettes maison frits.

CHUN JUAN - 7€

Nems au poulet et aux légumes maison servis avec leurs feuilles de salade et de la menthe fraîche.

NEMS LÉGUMES VEGAN - 7€

SOM TAM - 9€

Salade de papaye verte aux crevettes.

YAM NEUS NAM TOK - 9,80€

Salade Thai, boeuf citronnelle.

GYOZA - 8€

Raviolis grillés maison aux légumes et poulet.

TAKO SENSAI - 10€

Salade de poulpe à la Japonaise servie froide.

SASHIMI DE SAUMON - 11€

Lamelles de saumon cru, wasabi, sauce soja salée.

TARTARE DE SAUMON - 12€

Tartare de saumon et dés de mangue assaisonnés accompagné de wasabi.

TARTARE D'AVOCAT AU CRABE - 14€

LA RÔTISSOIRE

YAYA - 15€ - **UNIQUEMENT LE MIDI**

Cuisse de canard laquée et rôtie au miel, vermicelle de riz, tombée de pousse d'épinard.

Les soupes du rôtissoire

SHA SAO SOUP - 15€

Soupe de nouilles Soba, choux pak choï, filet mignon de porc ibérique laqué et rôtie, tofu, miso.

DUCK'S SOUP - 16€

Soupe de nouilles Udon, choux pak choï, magret de canard laqué et rôtie, piment oiseau.

Les assiettes du rôtissoire

SHA SHAO - 22€

Filet mignon de porc ibérique laqué au miel et sésame, aubergines façon Hong Shao sur riz blanc.

DUCK'S - 24€

Magret de canard laqué, crêpes chinoise et ses condiments à rouler comme un burrito.

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON

Chef de cuisine Etienne Li

EN CAS D'ALLERGIE, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DU PERSONNEL.



PIQUANT



VEGAN

MAIN COURSES

YUN TUN MIAN - 9,80€

Soupe de nouilles de blé aux raviolis de crevettes et chou de Shanghai.

BO BUON / BOEUF / POULET / VEGAN 9,80€

Vermicelles de riz, salade de soja frais, boeuf aux oignons frits mariné à la citronnelle ou poulet ou vegan, accompagné de nems « maison ».

ZHA JIANG MIAN - 10,50€

Soupe de nouilles de blé épaisses, émincé de poulet légèrement pimenté, soja et concombre frais, accompagné d'un bouillon séparé.

SPICY PAI FAN - 11€

Notre poulet croustillant mariné 24h dans un piment de Sishuan, riz parfumé sauté aux œufs et à la ciboulette.

JIPAI MIAN - 12€

Nouilles de blé Japonaise, petit bouillon, tomates, oignons accompagné de poulet croustillant.

LE TARTARE THAI - 14€

Tartare de boeuf épicé, cuisiné à la Thaïlandaise «au couteau».

XIA FAÇON MIAN FAN - 14€

Crevettes sel et poivre et variation de légumes pimentés, petit bol de riz.

LE BIBIMBAP - 16€

Mélange de riz, de viande, de légumes sautés et d'un oeuf, le tout relevé par du piment et servi dans un bol en fonte chaud.

WOKS

MI ZHI MIAN FAN - 11€

Nouilles de blé ou riz parfumé sautés, légumes de saison, miel et sésames, accompagnées de lamelles de blanc de poulet.

EN CAS D'ALLERGIE, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DU PERSONNEL.



PIQUANT



VEGAN

WOKS (SUITE)

SHU CAI CHAO MIAN - 9,60€

Nouilles de blé sautées aux légumes de saison et aux champignons parfumés «parfait pour les végétariens».

JI PAI FAN - 9,80€

Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette, accompagné de poulet croustillant.

DOUBLE WOK - 11€

Boeuf aux oignons et poireaux servie sur nouilles de blé ou riz parfumé sautés, légumes de saison.

VEGGIE WOK - 11€

Soja, champignon shitaké, mini maïs, carottes, chou de Shanghai, champignons noirs, brocoli et coriande.

UDONGUO MIAN - 12€

Pate de riz ou nouilles de blé Japonaise « large » sautées aux légumes de saison, boeuf et crevettes.

HAI XIAN FAN - 12.50€

Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette avec des crevettes, des calamars et des St-Jacques.

DESSERTS

COUPELLE DE LITCHIS - 5€

LE CHESSECAKE COULIS DE FRAMBOISE - 6€

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT - 6€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE - 6€

SALADE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES

COUPÉES MINUTE - 6€

CRUMBLE POMMES FRUITS ROUGES - 6€

LE CAFÉ ET SON COOKIE  - 6€

MATCHA NANA - 8€

MANGUE FRAICHE ENTIÈRE - 9€