

ME



N

STARTERS

CHUN JUAN ROLLS - 8,80€

Nems ultra crispy au poulet.

« Recette ancestrale de la famille Li »

Ultra crispy chicken spring rolls. « Ancestral Li Family Recipe »

GYOZAS SAMOURAÏ - 11€

Raviolis Grillés Maison « au porc ou poulet ou vegan » à trappé dans un vinaigre noir.

Homemade Grilled Ravioli « pork or chicken or vegan » soaked in black vinegar.

CARPACCIO AVOCADO - 11,80€ 🥑

Lamelles d'avocat assaisonnées avec beaucoup d'amour.

Avocado slices seasoned with lots of love.

SOM TAM - 14€

Salade de papaye verte rapée, petites crevettes séchées, tomates cerises, cacahuètes.

Salad of grated green papaya, small dried shrimps, cherry tomatoes, peanuts.

SALMON MANGO TANGO - 15€

Tartare de saumon et dés de mangue, assaisonnés d'huile d'olive et à menthe fraîche is so fresh ... !

Salmon tartare and diced mango, seasoned with olive oil and fresh mint is so fresh...!

YAM NEUS - 16€

Salade thaï, à la noix d'entrecôte grillé, échalotes, menthe, ciboulettes Thaï, poudre de riz grillé .

Thai salad, with grilled rib steak, shallots, mint, Thai chives, grilled rice powder.

SIGNATURE ROLLS - 18€

Rolls chaud au foie gras et à la mangue. Oulala !

Hot rolls with foie gras and mango. Wow!

SUPER TATAKI - 20.90€

Tranches d'avocat de thon et de saumon tout juste snakées au grill.

Slices of tuna and salmon avocado just grilled.

MAIN COURSES



THE FAMOUS JI PAI FAN « SINCE 2005 » - 9,80€

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

Fried rice with eggs and chives, served with our crispy chicken.

HOT JI PAI BAPS - 13€

Notre incontournable poulet croustillant en version bibimbap.

Our must-have crispy chicken in a bibimbap version.

BIBIM VEG LOVER - 14€

Bibimbap végétarien.

Vegetarian bibimbap.

SEASONED PAI FAN - 16€

Notre poulet croustillant assaisonné d'une sauce spicy sur une marmite de riz parfumé sauté et un oeuf dur mariné.

Our crispy chicken seasoned with a spicy sauce on a pot of sautéed fragrant rice and a marinated hard-boiled egg.

MOULE WOK - 17€

« SPÉCIALITÉ DU CHEF ÉTIENNE LI »

Casserole de moules fraîches sautées au wok, bœuf haché et vermicelle de riz.

Casserole of fresh mussels sautéed in a wok, ground beef and rice vermicelli.

SAIGON BOWL - 22€

Bowl vietnamien minute à la noix d'entrecôte, accompagné de rolls au poulet.

Minute Vietnamese bowl with rib steak, accompanied by chicken spring rolls.

DUCK BUN - 23€

Bo bun au canard laqué & rolls foie gras mangue.

Peking duck bo bun & mango foie gras rolls.

BIBIMBEEF - 24€

Bibimbap traditionnel à la noix d'entrecôte.

Traditional bibimbap with rib steak.

SAUMON T - 24€

Pavé fondant de saumon nappé d'une sauce teriyaki accompagné de riz parfumé sauté.

Salmon fondant topped with a teriyaki sauce on a pot of fried rice.

SWEETS - 12€

CHEESECAKE 100% PHILADELPHIA ET SES FRUITS ROUGES.

100% Philadelphia cheesecake with fresh berries.

TARTE CITRON MERINGUÉE ET TRANCHES D'ANANAS.

Lemon meringue pie and pineapple slices.

MATCHA PANNA COTTA ET FRUITS FRAIS EXOTIQUES.

Matcha Panna Cotta and exotic fresh fruits.



TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE

Chef de cuisine Etienne Li

EN CAS D'ALLERGIE, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DU PERSONNEL.
IN CASE OF ALLERGY, ASK THE STAFF.



PIQUANT
SPICY



VEGAN



IL SE PASSE

DES CHOSES

INCROYABLES

SUR MIAN_FAN_OFFICIEL



SCAN MOI

BLIND TROT


mian fan
ASIAN FUSION *Food*

WWW.MIANFAN.FR



MIAN FAN GRANDS BOULEVARDS



MIAN_FAN_OFFICIEL