



TABLEAU D'ALLERGÈNES DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE

PIQUANT VEGAN

M E N U

DIMSUM FACTORY STARTER'S

DIM SUM - 12€ 5 PIÈCES DU MÊME PARFUM

Tout nos Dim Sum sont réalisés sur place par notre chef.
15 minutes de préparation.

All our Dim Sum are homemade by our chef.
15 minutes of preparation.

CHIKEN DIM SUM

Crevette, poulet tout simplement.
Shrimp, chicken simply.

DIM SUM LACKÉ

Porc laqué, champignon shiitake, carotte.
Lacquered pork, shiitake mushroom, carrot.

BEEF DIM SUM

Boeuf et crevette haché, coriandre, piment Sichuan.
Beef and chopped shrimp, cilantro, Sichuan pepper.

LE DIM SUM SANTÉ

Aux 4 légumes.
With 4 vegetables.

COMME À TOKYO

Véritable Gyoza japonais au porc.
Japanese "pork" Gyoza.

DUCK DIM SUM

Canard laqué par nos soins, hoisin sauce, champignon shiitake.
Roasted Duck by us, hoisin sauce, shiitake mushroom.

COMME À PEKIN

Beijing dumpling.

BAHN BAO DE MADAME LI

Petite Brioche au porc laqué et légumes.
Vietnamese steam bun with pork & vegetables.

BO BUN

LE TRADITIONNEL - 11,50€

Bo-Bun classic au bœuf, nems maison au poulet.

CHIC BUN - 13,80€

Bo-Bun au poulet, noix de cajou & nems poulet.
Chicken, cashew & chicken rolls.

VEGAN BUN - 15€

Bo-Bun légumes du marché & nems aux légumes.
Vegetables & vegetable rolls.

DUCK BUN - 18€

Bo-Bun au magret laqué & nems canard.
Duck breast & duck rolls.

BUBBA BUN - 20€

Bo-Bun aux gambas & nems aux crevettes.
Gambas & shrimps rolls.

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON

Chef de cuisine *Etienne Li*

mian fan
ASIAN FUSION Food

WWW.MIANFAN.FR

MIAN FAN MOGADOR MIAN_FAN_OFFICIEL

STARTER'S

EDAMAME - 7€

Fèves de soja fraîches en haricots. / Fresh soybeans beans.

SOM TAM - 9€

Salade de papaye verte aux crevettes.
Green papaya salad with shrimp.

YAM NEUS NAM TOK - 9,80€

Salade Thaï, boeuf citronnelle. / Thai Salade beef & lemongrass.

TAKO SENSAI - 10€

Salade de poulpe à la Japonaise servie froide.
Japanese Octopus salad.

TARTARE DE SAUMON - 12€

Tartare de saumon et dés de mangue assaisonnés, huile d'olive et menthe fraîche. / Salmon tartare and diced mango, olive oil and fresh mint.

SONOMOND - 13€

Salade de concombre noa, algues, sashimi de saumon, sauce soja, graine de sésame. / Noa cucumber salad, seaweed, salmon sashimi, soy sauce, sesame seeds.

GAMBAS - 14€

Gambas à la plancha sauce satay.
Grilled prawns with satay sauce.

CRABE MOU CROUSTILLANT SAUCE PIMENTÉE - 16€

Crispy soft crab chilli sauce.

CARPACCIO DE SAUMON - 14€

Carpaccio de saumon à l'huile d'olive, gingembre frais et citron vert. / Salmon carpaccio with olive oil, fresh ginger and lime.

CARPACCIO DE DAURADE - 14€

Bream carpaccio with olive oil, fresh ginger and lime.

NEMS TEMPTATION

VEGAN - 7€

Légumes & légumes. / Vegetable spring rolls.

CHUN JUAN - 7€

Poulet & légumes. / Chicken and vegetable spring roll.

DUCK & ROLL - 9€

Canard laqué avec tendresse. / Duck spring rolls.

BUBBA GUMP - 10€

Crevettes du crevettier. / Shrimps spring rolls.

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC - 3€

RIZ SAUTÉ - 5€

MAIN COURSES

JI PAI FAN - 11,50€

Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette, accompagné de poulet croustillant. / Crispy chicken with Fried rice, eggs and chives.

SPICY PAI FAN - 12,80€

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

JI PAI POKÉ - 14,80€

Notre fameux poulet croustillant, carotte, avocat, shiitake, fève de soja, algues wakame, servi sur riz vinaigré.

TARTARE THAÏ - 14,50€

Tartare de boeuf épicé, cuisiné à la Thaïlandaise petit bol de riz.
Beef tartare mixed with Thai spices, bowl of rice.

XIA FAÇON MIAN FAN - 16€

Crevettes sel et poivre et variation de légumes pimentés, petit bol de riz. / Salt and pepper prawns, spicy vegetables, bowl of rice.

DUCK MIAN - 17€

Nouilles de blé, canard laqué et chou de Shanghai.
Wheat noodles, Pekin duck and shanghai cabbage.

BIBIMFAN - 16€

Mélange de riz, de boeuf cuisiné de légumes sautés et d'un oeuf, le tout relevé par du piment. / Plain rice topped with meat, vegetables, egg, comes with spicy sauce.

OYAKODON - 17€

L'oyakodon est un repas composé d'une couche de riz recouverte de poulet et d'oeuf, assaisonné de sauce soja, de mirin et de dashi.

SAUMON T - 21€

Saumon sauce Teriyaki, sel de Guérande et son riz sauté aux œufs. / Salmon with Teriyaki sauce, Guérande salt and egg rice.

DAURADE LAQUÉE RIZ VINAIGRÉ - 20€

Bream Lacquered & Japanese rice.

DESSERTS - 7€

CHEESECAKE DU JOUR

The cheesecake of the day.

COULANT AU CHOCOLAT

Chocolate cake.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue pie.

SALADE DE FRUITS FRAIS EXOTIQUES COUPEES MINUTE

Exotic fresh fruits salad.

Mochi Bar

LE MOCHI GLACÉ, UN COEUR DE GLACE ENROBÉ D'UNE ONCTUEUSE PÂTE DE RIZ - 3€ PIÈCE

Thé vert / vanille / fleur de cerisier / mangue.
Green tea / vanilla / cherry flower / mango.