

Dim Sum

Raviolis	Black Pearl 4 pièces 14 Hakao aux gambas, basilic thaï, bouillon crémeux au sésame
	Hong Kong Streets 4 pièces 11 Siu mai au porc, poulet, scamorza fumée, cacahuètes, échalotes croustillantes, sauge
	Little Hanoi 4 pièces 11 Siu mai au bœuf, cannelle, anis, coriandre thaï
	Lotus bleu 4 pièces 13 Ravioli végétarien au taro, chou kale, pomme de terre, oignon blanc, rhubarbe
	Szechuan Lovers (Very spicy!) 4 pièces 13 Wonton porc et poulet, sauce pimentée au poivre du Sichuan, vanille, coriandre
	Fan Ko royal 3 pièces 14 Ravioli aux gambas, langouste, carottes, ciboulette, coriandre, riz rouge
Gyozas	Kanako 5 pièces 14 Magret de canard, poulet, carotte, gingembre, sobacha, sauce hoisin (sauce barbecue chinoise au soja et huile de sésame)
	Kowloon Bay 5 pièces 14 Gambas, moules, brocoli, carotte, coriandre, basilic thaï
	Le Gyoza du chef 5 pièces 14 Porc, poireau, citron
Bao	Chashu BBQ toasté 1 pièce 9 Bao toasté au porc laqué, sauce barbecue maison
	Princesse Pei Pei 1 pièce 11 Brioche vapeur à la scamorza fumée, comté, asperge, purée de truffe, pousses d'épinard, navet, encre de seiche



Steam 蒸 Bar 氣

Au Steam Bar,
mangeons à la hongkongaise !
Les izakayas, spécialités vapeurs et petites assiettes
du chef se dégustent sans ordre de préférence,
« comme ça vient ! »

Cocktails

Lady Fay 14

Tequila, crème de pêche, sirop de jasmin, xérès blanc, citron vert

Coco Smoke 15

Mezcal, Frangelico, Lillet, sirop de noix de coco, citron vert

Golden Hour 14

Vodka infusée au curcuma frais, sirop de baie de Timur

Taipei Soul 16

Whisky taiwanais Kavalan infusé au sésame noir, liqueur de poire, Cynar

Bangkok Shot 14

Rhum infusé à la citronnelle et au piment, Umeshu, lait de riz, sirop d'ananas, gingembre, coriandre, citron vert

In the Mood for Love Sans alcool. 12

Thé jasmin, sirop d'orgeat, yuzu, fruit de la passion, ginger ale

Cocktail du moment 14

Au déjeuner

du lundi au vendredi hors jour férié –

Formule "Salade de poulet citronnelle" 23

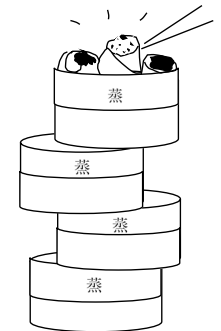
Salade de poulet à la citronnelle, pousses d'épinard, vermicelles de patate douce, concombre, sauce sésame blanc

+
Salade fraîche, sucrine, tofu, cajou



La Steam Tower 31

Assortiment Dim Sum du moment
+ Aubergine miso saté
+ Galettes de riz gluant champignons et crevette
+ Salade fraîche, sucrine, tofu, cajou
+ Soupe de mangue, lait coco, perles tapioca (+5€)



Allergènes : 100 % de nos recettes contiennent des crustacés, du sésame, du gluten ou du lait.
V végétarien. Prix nets, service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française.

Allergènes



Vins

v.15cl/btl. 75 cl

BLANC

<i>Château de Braque, Bordeaux blanc, Vieilles vignes de Sémillon et Sauvignon 2024</i>	8/37
Léger et équilibré. Rondeurs de miel, poire, litchi	
<i>Coup de soleil, AOP Ventoux, Côte du Rhône sud Grenache blanc, Rolle, Clairette 2025</i>	9/38
Agrumes et fleurs blanches, un vin léger sur la fraîcheur	
<i>Domaine de Miselle, Côtes de Gascogne, Colombard-Gros Manseng 2025</i>	10/39
Fruité croquant, tout en fraîcheur	
<i>Vouvray Sec, Florian le Capitaine 2023</i>	12/47
Minéral, citron vert, légèrement herbacé	
<i>Château de Fontenay Touraine, Sauvignon blanc HVE 2024</i>	11/42
Explosion aromatique d'agrumes, de fruits frais avec une petite touche d'acidité	
<i>Domaine De Oliveira Lecestre, Petit Chablis, Chardonnay 2024</i>	12/56
Classique du genre, belle attaque suivie de jolis arômes de fruits blancs et aubépine	
<i>Château de Prémieux, Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne, Chardonnay 2022</i>	76
La tension d'un grand blanc, notes d'amandes fraîches, un fruit délicat, final minéral	

ROSÉ

<i>Campé d'Enroch Domaine du Clos Gautier Provence</i>	10/40
Notes de pêche et framboise, un rosé rond et gourmand !	

ROUGE

<i>Primitivo, Zensa, Pouilles, Italie 2024 Bio en carafe</i>	10/39
Rondeur, fruits noirs, le soleil des Pouilles	
<i>Domaine Fournier MMM, Pinot Noir, VDF Loire 2024</i>	12/45
Un pinot très fruité, rond, facile à déguster	
<i>Château Ascumbas, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux 2015</i>	13/55
Vin rouge raffiné, élégant et profond, notes boisées de fruits noirs, belle longueur	
<i>Château des Annereaux, Lalande de Pomerol, Merlot, Cabernet Sauvignon Bio 2021</i>	69
Soyeux, délicat, légèrement boisé avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche	
<i>Crozes-Hermitage Domaine Yann Chave 2024</i>	15/78
Tanins soyeux, délicats, notes de mûre fraîche épicées	
<i>Château de Prémieux, Nuits-Saint-Georges 2022 Bio</i>	95
Un pinot noir velouté tout en finesse, un fruit rouge délicat légèrement boisé	

CHAMPAGNE

<i>Champagne cuvée prestige Robert Allait</i>	C.18 / Bt.110
---	---------------

BIÈRE

<i>Kirin - Japon 33cl</i>	10
---------------------------	----

Izakayas

CHAUD

<i>Aubergine miso saté</i> Aubergine vapeur, sauce miso-saté V	11
<i>Riz sauté</i> Crevette, poulet, champignons, herbes fraîches	9
<i>Galette de riz gluant</i> Crevette, champignons, huile sésame	9
<i>Sucrine sautée</i> Soja, sésame, gingembre, piment léger V	9
<i>Supplément</i> bol de riz nature V	5

FROID

<i>Rouleau de printemps</i>	9
Feuille de riz, vermicelles de riz, gambas, concombre, menthe, shiso vert, coriandre, batavia, radis jaune, sauce nuoc mam	
<i>Salade fraîche</i> V	9
Sucrine, cajou, tofu frais, gingembre, poivron, coriandre, huile de sésame	
<i>Vermicelles de patate douce</i> V	9
Sauce carotte-gingembre, coriandre, sésame	

Petits plats

<i>Dan Dan (Spicy!)</i> V Nouilles de blé, légumes frais, champignons, omelette, nori, poivre du Sichuan, sauce sésame, cacahuètes	15
<i>Marco Polo (Spicy!)</i>	14
Bouillon citronnelle pimenté, batavia, wontons aux gambas	
<i>Poulet à la citronnelle</i>	19
<i>Magret de canard au poivre de Sichuan</i>	23
Wok de légumes, sauce tamarin	

Desserts

<i>Coupe Marguerite D.</i> Glace lait d'amande, biscuit maison, sauce sésame noir	12
« <i>Juste une boule</i> » Glace maison au lait d'amande	6
<i>Miss Malaiko</i> Génoise vapeur, coulis caramel passion	11
<i>Gros mochi chaud</i> <i>sésame noir & cacahuètes</i>	10
<i>Salade pamplemousse</i> Sirop d'agave et menthe	10
<i>Yáng zhi Qānlù</i> Soupe de mangue, lait coco, perles tapioca	12
<i>Perles de coco vanille</i> 2 pcs	10

Sakés

v.10cl / btl. 72 cl

<i>Maison Toshimori, Cuvée Junmaishu</i> Surprenant, équilibré entre douceur et acidité, notes de champignons fumés	15/82
<i>Saké Dassaï 45</i> Grande finesse, richesse en bouche, notes élégantes de fruits blancs et d'exotisme	16/84
<i>Maison Shimizu Seizaburo Shoten, Cuvée Mezumi No Tomo</i> Délicat, fleurs blanches, touche de miel, un printemps japonais en bouche	19/102

Boissons chaudes

THÉS

Tous nos thés sont cultivés et récoltés avec soin par des producteurs locaux certifiés Bio.

<i>Jeju Sejak</i> Thé vert de l'île de Jeju-do, en Corée du Sud, aux notes fraîches et très végétales.	9
<i>Lady Douchong</i> Thé noir fumé à la bergamote	7
<i>Nan Mei</i> Thé blanc de Chine à base de bourgeons cueillis à la main sur des théiers sauvages du Yunnan. La quintessence du thé blanc.	10
<i>Pu Erh</i> Thé sombre de Chine aux milles vertus, cultivé selon des méthodes ancestrales. aux notes légèrement boisées.	8

INFUSION

<i>Sobacha</i> Infusion de graines de sarrasin torréfiées, une boisson vivifiante et réconfortante.	6
--	---

CAPÉS

<i>Organic Espresso</i> espresso / double Café de spécialité blend Terres de Café. Corps velouté, notes d'épices et chocolat.	3,5 / 5
<i>Déca</i> Café Péruvien, décaféiné à l'eau, aux notes légèrement boisées.	3,5
<i>Café d'orge</i> Graines d'orge torréfiées, l'alternative idéale au décaféiné.	3,5

Digestifs

Piscine d'Umeshu	9
Gin Roku	12
Chartreuse verte	13
Rhum Plantation Pineapple	13
Cognac Camus VS	14

Boissons

<i>Aqua Chiara</i> 50 cl / 75cl Plate ou Pétillante	3 / 4,5
<i>Jus de fruits A.Millat</i> 33 cl	9
<i>Sodas</i> Coca, Coca zéro 33 cl	6
Mediterranean Tonic 20 cl	6
Limonade Lorina 25 cl	6
Yuzu Soda - Jus de yuzu, limonade	7
Thé glacé maison	
Sobacha, jus de yuzu, sirop d'agave	6,5