Steam 蒸Bar気

Ouvert tous les jours
7/7 midi et soir
MIDI 12h -14h30 (12h30-15h le we)
SOIR 19h - 22h30

2, rue du Sabot 75006 Paris
Réservations 01 45 48 96 65
ou steambar.fr

Dim Sum

Tous nos dim sums sont faits maison !

Raviolis



Black Pearl 14
Hakao gambas,
basilic thaï, bouillon
crémeux au sésame
— 4 pcs



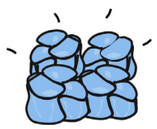
Sechuan Lovers 13
(Spicy!)
Wonton porc et poulet,
sauce pimentée, poivre Sichuan,
vanille, coriandre — 4pcs



Little Hanoï 11
Siu mai bœuf, cannelle,
anis, coriandre thaï — 4 pcs



Fan Ko royal 14
Ravioli aux gambas, langouste,
carottes, ciboulette,
coriandre, riz rouge — 3 pcs



Lotus bleu V 13
Ravioli végétarien au taro,
pomme de terre, oignon blanc,
chou kale, rhubarbe — 4 pcs



Hong Kong Streets 11
Siu mai porc, poulet, scamorza
fumée, cacahuètes, échalotes
croustillantes, sauge — 4 pcs

Gyozas



Kanako 14
Magret de canard, poulet,
carotte, gingembre, sobasha,
sauce hoisin — 5 pcs

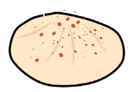


Kowloon Bay 14
Gambas, moules, brocoli,
carotte, coriandre,
basilic thaï — 5 pcs



Le Gyoza du Chef 14
Porc, poireau, citron — 5 pcs

Baos



Chashu BBQ toasté 9
Brioche vapeu toasté farci au
porc laqué, sauce barbecue
maison — 1 pcs



Princesse Pei Pei 11
Brioche vapeur à la scamorza
fumée, comté, asperge, purée
de truffe, pousses d'épinard,
navet, encre de seiche — 1 pcs

Izakayas



Riz sauté 9
Cevette, poulet,
champignons, herbes



Wok de légumes V 10
Haricots verts, mini maïs,
champignons noirs, eryngii,
sauce soja pimentée



Rouleau de printemps 9
Feuille de riz, vermicelles, gambas,
concombre,menthe, shiso vert,
coriandre, batavia,radis jaune ,
sauce nuoc mam



Aubergine miso saté V 11
Aubergine cuite vapeur,
nappée de miso et saté



Salade fraîche V 9
Sucrine, cajou, tofu frais,
gingembre, poivron, coriandre,
huile de sésame



Vermicelles
de patate douce V 9
Sauce carotte-gingembre,
coriandre, sésame



Bol de
Riz nature V 5

Petits plats



Dan Dan *V* 15
Nouilles de blé aux légumes frais, omelette, nori, sauce sésame, poivre du Sichuan, cacahuètes



Marco Polo 14
Bouillon citronnelle pimenté, batavia, wonton aux gambas



Poulet grillé à la citronnelle 19



Travers de porc 22
sauce hoisin



Magret de Canard au 5 parfums 24
Légumes croquants, galettes chinoises, sauce 5 épices

Au déjeuner

— du lundi au vendredi hors jour férié —

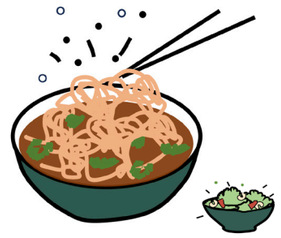
La Steam Tower 31

Assortiment Dim Sum
+ Aubergine miso saté
+ Galettes de riz gluant
crevettes champignons
+ Bouillon de poulet citronnelle
+ Crème dessert passion (+5€)



Formule Bouillon 23

Gros Bouillon de volaille
à la citronnelle, basilic thaï,
coriandre, nouilles de blé
+
Salade fraîche



Desserts



Coupe Marguerite D.12
Glace lait d'amande, biscuit maison, sauce sésame noir



Miss Malaiko 12
Génoise vapeur, coulis caramel passion



«Juste une boule» 6
Glace et sorbet maison :
lait d'amande / mangue



Gros mochi chaud 12
sésame noir
& cacahuètes



Salade de pamplemousse 10
Sirop d'agave et menthe



Sorbet banane
gingembre frais 12



Crème dessert Passion 12



Perles de coco 2 pcs 10



Mochi glacé Matcha 1 pcs 5

Sakés



Maison Toshimori,
Cuvée Junmaishu 15/82



Saké
Dassaï 45 16/84



Maison Shimizu 19/102
Seizaburo Shoten,
Cuvée Megumi No Tomo

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 taïwanais Kavalan infusé au sésame noir, liqueur de poire, Cynar



Bangkok Shot 14
Rhum à la citronnelle et piment, Umeshu, lait de riz, sirop d'ananas, gingembre, coriandre, citron vert



In the Mood for Love 12
Sans alcool.
Thé jasmin, sirop d'orgeat, yuzu, fruit de la passion, ginger ale



Low-Alcohol 3°
Chà Sour 12
Liqueur de pomme, alcool de thé, thé vert, verjus, frizzante

et aussi ....

Le Cocktail du moment 14

Vins

BLANC

Château de Brague, Bordeaux blanc 8/37
Coup de soleil, AOP Ventoux, 9/38
Domaine de Miselle, Côtes de Gascogne 10/39
Vouvray Sec 12/47
Château de Fontenay Tourain 11/42
Petit Chablis, Chardonnay 2022 12/56
Château de Prémeaux 76

ROSÉ

Campé d'Enroch Provence 10/40

ROUGE

Brague Bordeaux Supérieur 2018 8/37
Primitivo, Zensa, Pouilles Bio 10/39
MMM, Pinot Noir 12/45
Saint Emilion Grand Cru 13/55
Lalande de Pomerol 69
Crozes-Hermitage 15/78
Nuits-Saint-Georges Bio 95

CHAMPAGNE

Champagne cuvée prestige Robert Allait C.18 / Bt.110

BIÈRE

Kirin - Japon 33cl 10

La maison accepte la carte Amex mais pas les chèques. Prix nets, service compris. Toutes nos viandes sont d'origine française. La carte des allergènes est en ligne sur notre site internet et disponible au restaurant. Les titres restaurant sont acceptés uniquement au déjeuner en semaine hors jour férié.