Steam 蒸 Bar 気

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

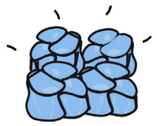
2, rue du Sabot 75006 Paris
Réservations 01 45 48 96 65
ou steambar.fr

Dim Sum

Raviolis

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

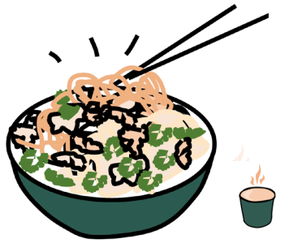
— du lundi au vendredi hors jour férié —

La Steam Tower 31

Assortiment Dim Sum
+ Aubergine miso saté
+ Galettes de riz gluant crevettes champignons
+ Bouillon de poulet citronnelle
+ Sorbet banane gingembre confit (+5€)

Formule "Salade de Poulet citronnelle" 23

Poulet citronnelle, pousses d'épinard, vermicelles de patate douce, concombre, sauce sésame blanc
+
Bouillon de poulet citronnelle



Desserts

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

Miss Malaiko 11
Génoise vapeur, coulis caramel passion

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

Gros mochi chaud 10
sésame noir & cacahuètes

Salade de pamplemousse 10
Sirop d'agave et menthe

Sorbet banane gingembre confit 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

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

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.