

Ouvert tous les jours !
Midi 12h -14h30 • Soir 19h - 22h30
samedi - dimanche 12h30 -15h

Steam

蒸 Bar 氣

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

Ravioli



Black Pearl 13
Hakao gambas, gingembre,
basilic thaï, bouillon crémeux
au sésame — 4 pcs



Little Hanoi 9
Siu mai bœuf, cannelle,
anis, coriandre thaï — 4 pcs



Lotus bleu 12
Ravioli végétarien au taro,
pomme de terre, oignon blanc,
chou pommé, rhubarbe — 4 pcs



Hong Kong Streets 9
Siu mai porc, poulet, scamorza fumée,
cacahuètes, échalotes
croustillantes, sauge — 4 pcs



Étoile filante 9
Ravioli poulet, curcuma, haricot,
carotte, gingembre — 4 pcs



Szechuan Lovers (Spicy!) 12
Wonton porc et poulet, sauce
pimentée, poivre du Sichuan, vanille,
coriandre — 4 pcs



L'Étoile Mystérieuse 12
Hakao aubergine, edamame,
fenouil, coriandre, yuzu, pesto
de basilic thaï — 4 pcs



Lili Rouge 13
Siu mai gambas,
Saint-Jacques, carotte,
céleri, œufs de lompe — 4 pcs



Wan Chai 9
Ravioli au porc, gambas,
carotte, ciboulette thaï — 3 pcs



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



Tchick-Tchick 10
Ravioli au poulet, porc,
champignons eryngii,
vermicelles de riz, coriandre - 4 pcs



L'assortiment Steam Bar 16
Little Hanoi, Wan Chai,
Hong Kong Streets, l'Étoile
Mystérieuse, Lili Rouge - 5 pcs

Izakaya

Gyozas

Baos

Petits Plats



Rouleau de printemps

9

feuille de riz, vermicelles de riz gambas, concombre, menthe, shiso vert, coriandre, batavia, radis jaune , sauce nuoc mam (poisson)



Aubergine miso saté

✓ 9

Aubergine cuite vapeur, nappée de miso et saté



Vermicelles de patate douce

✓ 9

Sauce carotte-gingembre, coriandre, sésame



Petit Wok de légumes

✓ 11

légumes sautés, gingembre



Sucrine sautée au yuzu

✓ 9

Sucrine, yuzu, gingembre, soja, huile de sésame, pignons de pins



Bol de riz nature

✓ 5



Galette de riz gluant

7

crevette, champignons, sésame



Kanako

14

Magret de canard, poulet, carotte, gingembre, sobasha, sauce hoisin (sauce barbecue chinoise à base de soja, huile de sésame) — 5 pcs



Kowloon Bay

14

Gambas, moules, brocoli, carotte, coriandre, basilic thaï — 5 pcs



Le Gyoza du Chef Wong

14

Porc, poireau, citron — 5 pcs



Chashu BBQ toasté

9

Bao toasté, porc laqué, sauce barbecue maison — 1 pcs



Princesse Pei Pei

10

Scamorza fumée, comté, asperges, purée de truffe, pousses d'épinard, navet, encre de seiche — 1 pcs



Dan Dan

✓ 12

Nouilles de blé aux légumes frais, omelette, nori, sauce sésame et poivre du Sichuan, cacahuètes - servi chaud ou froid



Marco Polo

14

Bouillon citronnelle pimenté, batavia, wonton aux gambas



Poulet citronnelle

16

Poulet grillé à la citronnelle, pickles légumes, coriandre, sauce nuoc mam, sirop d'agave et citron



Suggestion du chef Wong

Le chef vous propose chaque semaine une recette typiquement honkongaise !

Au déjeuner

du lundi au vendredi hors jour férié –

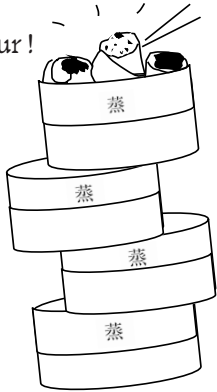
“Steam Tower“ 31
Tout un repas dans une tour de paniers vapeur !

1 Assortiment Dim Sum - 8 pcs
Hong Kong Streets, Little Hanoi, Lili Rouge, Tchick-Tchick, Wan Chai, Lotus Bleu, Étoile Mystérieuse, Étoile Filante

1 Izakaya chaud du moment

1 Galettes de riz gluant
champignons et gambas

1 Petit bouillon pimenté



Desserts



Coupe Marguerite D.

10

Glace lait d'amande, biscuit maison, sauce sésame noir



Miss Malaiko

10

Génoise vapeur, coulis caramel passion



Gros mochi sésame noir et cacahuètes

10

servi chaud - 1 pcs



Perles de coco

10

Boules coco maison à la vanille et framboise - 2 pcs



Mochi maison glacé

5

Litchi ou Praliné Sobacha - 1 pcs



Coco mango

14

biscuit dacquoise, mousse coco, coeur coulant mangue-coriandre

Cocktails

Lady Fay

14

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

Soba Soda

14

Vodka au sobacha, orgeat, verjus, frizzante

Taipei Soul

16

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

Mekong Mule

15

Mekong, vodka, basilic thaï, concombre, poivre du Sichuan, pineau des Charentes, liqueur de gingembre

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

12

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

Vins

BLANC

Château de Braque, Bordeaux, 2022 V.8 / Bt.38
Côtes de Gascogne, Domaine de Miselle, 2022 V.10/ Bt.39
Côtes du Rhône, Fine Fleur, Domaine des Lauribert, 2022 Bt.43
Viognier IGP, Champ de Carra, Domaine Closerie Saint Antoine, 2022 Bt.41
Chardonnay Ardèche, Domaine Louis Latour, 2022 V.12/ Bt. 47
Pouilly Fumé, Croq Silex, Domaine Chauveau, 2022 V.14/ Bt. 67
Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Jas des Papes, 2020 Bio Bt. 86
Condrieu, Côtes de Bellay, Domaine Martin Clerc, 2019 Bt. 100

ROSÉ

Côtes de Provence, Rascailles, Domaine Lou Bassaquet, 2022 V.9 / Bt.40

SAKÉ

Kitaya, Souden - Tokubetsu Junmai 60 V.13 / Bt.78
Fumiziku, Haneya - Junmai Ginjo 60 V.14 / Bt.84
Dassai 45 - Junmai Daiginjo 45 V.14 / Bt.84

ROUGE

Zensa, Primitivo, Italie, 2021 Bio V.9 / Carafe.39
Pinot noir IGP, Terroir des Dinosaurés, Domaine Anne de Joyeuse, 2022 V.10 / Bt. 41
Saint Estèphe, Château Haut Vignoble Seguin, 2016 V.13/ Bt.60
Cornas, Les Grandes Terrasses, Domaine Paul Jaboulet, 2020 Bt. 72
Santenay, Vieilles Vignes, Domaine Borgeot, 2018 Bt. 81
Beaune 1er Cru, Les Cents Vignes, Château de Meursault, 2018 Bt.97
Côte Rotie, Collet, Domaine Martin Clerc, 2020 Hw Bt.115

CHAMPAÛNE

Champagne, Blanc de Blancs, Domaine Yves Jacopé C.16 / Bt. 95

BIÈRE ARTISANALE Uijin, Rio Brewing - Japon 33cl 10