



RESTAURANT
PANASIATIQUE

panasia



Paris

Galleries Lafayette Haussmann
Magasin principal 6ème étage
40 Boulevard Haussmann
75009 Paris

01.42.82.83.01
lafayette@panasia.fr

Toutes les infos sur
www.panasia.fr
contact@panasia.fr

Nice

C.C. Cap 3000
Restaurant bord de mer
Avenue Eugène Donadeï
06700 St Laurent du Var

04.93.26.05.38
cap3000@panasia.fr

Paris

C.C. Beaugrenelle
Îlot Panoramic, 1er étage
7 rue Linois
75015 Paris

01.45.75.16.33
beaugrenelle@panasia.fr

Lyon

C.C. La Part Dieu
Niveau 3
132 rue Servient
69003 Lyon

04 78 79 18 15
partdieu@panasia.fr

Marseille

Les Docks Village
Cours Palmiers
10 place de la Joliette
13002 Marseille

04.91.35.54.47
lesdocks@panasia.fr



entrées

E0 5,90 €

Edamames (fèves de soja) 

E1 3,90 €

Soupe de Miso (soja fermenté)

E2 8,90 €

Soupe aux poulet et vermicelles

E3 8,90 € 

Potage Pékinois
(œuf, poulet, tofu, champignons noirs,
pimenté et acide)

E5 9,90 € 

Soupe Tom Yam Thaï aux crevettes
(Soupe épicée et pimentée, crevettes
et ananas)

E6 8,90 €

Salade de tartare de saumon et avocat

E7 8,90 €

Salade de poulet aux pommes & mangue

E8 9,90 € 

Salade Thaï au bœuf
(bœuf grillé mi-cuit, crudités)



E11

E17

E09

E15

E12

E14

E18 E19

E9 7,90 €
Brochettes de boulettes de poulet (3 pièces)

E10 8,90 €
Yakitori poulet (4 pièces)

E11 9,90 €
Poulet frit au miel

E12 8,90 €
Nêms aux crevettes (4 pièces)

E13 8,90 €
Eby tempura (crevettes panées, 4 pièces)

E14 8,90 €
Nêms au poulet (4 pièces)

E15 8,90 €
Raviolis frits aux crevettes (4 pièces)

E16 8,90 €
Shu Mai aux crevettes (vapeur, 4 pièces)



E21

E20

E13

E22

E10

E16

E17 8,90 €
Ha Kao (vapeur, 4 pièces)

E18 8,90 €
Gyozas au poulet
(grillés, 6 pièces)

E19 7,90 €
Gyozas aux légumes 
(grillés, 5 pièces)

E20 9,90 €
Yakitori de bœuf au fromage
(4 pièces)

E21 8,90 €
Rouleau de printemps crevettes
(feuille de riz avec germes de soja, vermicelles de riz, salade, menthe, crevettes, cacahuète)

E22 8,90 €
Rouleau de printemps poulet
(feuille de riz avec germes de soja, vermicelles de riz, salade, menthe, poulet, cacahuète)

Tous les poissons sont servis crus

C1 California saumon-avocat
C1C California saumon-cheese
8 pièces / 7€90



C2 California thon avocat
8 pièces / 7€90



C3 Royal california saumon-avocat
C3C Royal california saumon-cheese
8 pièces / 8€90



C4 Royal california mi-cuit saumon cheese avocat
8 pièces / 12€90



C5 California arc en ciel
8 pièces / 11€90



C6 California tempura crevette
8 pièces / 9€90



C6O California tempura crevette oignon frit
8 pièces / 10€90



C7 California dragon
8 pièces / 11€90



C8 Royal california dragon
8 pièces / 12€90



C9 California saumon avocat aux tobiko orange
C9W California saumon cheese aux tobiko wasabi
8 pièces / 9€90



C10 california poulet pané japonais
8 pièces / 7€90



C12 California végétarien
8 pièces / 7€90



R1 Springroll saumon avocat
R2 Springroll thon mangue
6 pièces / 7€90



S1 Sushi saumon
S2 Sushi thon
S3 Sushi daurade
S4 Sushi mixte
3 pièces / 6€90



S5 Sushi fleur saumon
2 pièces / 5€90



S6 Sushi saumon tataki
2 pièces / 6€90



H1 Sashimi saumon
H2 Sashimi thon
H3 Sashimi daurade
H4 Sashimi mixte
6 pièces / 7€90



M1 Maki saumon
M2 Maki thon
6 pièces / 6€90
M3 Maki avocat
M4 Maki concombre
M5 Maki cheese



ASSIETTES DE SUSHI (servis avec soupe miso ou salade de choux, poissons crus)



P1 Chirashi saumon avocat - 18€90



P2 Chirashi thon avocat - 19€90



P3 Chirashi mixte - 19€90



P4 Menu sushi party - 17€90



P5 Menu sashimi - 20€90



P6 Menu california - 17€90



P7 Menu mixte - 19€90



P8 Menu saumon mania - 19€90



P9 Menu Rock'n roll - 18€90

BOX FESTIVAL - 40 PIÈCES - 48€90



- 6 Sushi
- 6 Spring roll saumon cheese
- 6 Maki saumon
- 6 Maki végétarien
- 8 California poulet pané japonais
- 8 California saumon avocat royal

- 6 Spring roll saumon cheese
- 8 California dragon
- 8 California saumon avocat tobiko orange
- 8 sushi (2 saumon, 2 thon, 2 daurade)
- 2 sushi fleur tobiko wasabi
- 16 belles tranches de sashimi



BOX ROYAL - 48 PIÈCES - 62€90

atelier de nouilles au wok

N1 Chap Chae (Vermicelles de patate douces sautées) **15,90 €**
au choix: bœuf ou poulet ou crevettes ou 

N2 Udon (Nouilles au froment sautées) **15,90 €**
au choix: bœuf ou poulet ou 

N3 Singapore Meifun (Vermicelles de riz sautées au curry) **15,90 €**
au choix: bœuf ou crevettes ou 

N4 Chao Hefen (Pâtes de riz chinoises sautées) **15,90 €**
au choix: bœuf ou crevettes ou 

N5 Chao Mian (Nouilles chinoises sautées) **15,90 €**
au choix: bœuf ou poulet ou crevettes ou 

N6 Pad Thaï (Pâtes de riz sautées façon Thaï) **15,90 €**
au choix : poulet ou crevettes



N5



N3



N6



N2



N1



N4



Z1



Z6



Z2



Z3



le riz qui rit assiettes composées

Z1 Lok Lak (Dés de bœuf sautés saignants, riz sauté thaï et salade) (supplément œuf au plat 1,90€)	18,90 €
Z2 Assiette de poulet croustillant (riz nature et salade)	16,90 €
Z3 Assiette de canard laqué à l'orange (riz nature et salade)	17,90 €
Z4 Pavé de saumon grillé cuit ou mi-cuit, (riz nature et salade)	19,90 €
Z5 Entrecôte façon larmes du tigre (riz nature et salade)	22,90 €
Z6 Poulet katsu (riz nature et salade)	16,90 €

Changement de garniture: Riz sauté + 3.50€, Nouilles sautées + 4.50€



Z7



Z5

Z4

Z8



riz sauté

Z7 17,90 €

Khao Pad Thai

Riz sauté façon Thai aux ananas et crevettes

Z8 15,90 €

Nasi Goreng

Riz sauté à l'indonésienne, tofu frit et légumes variés,
au choix: poulet ou 



Z10

riz à mélanger

Z10 17,90 €

Bibimbap

(Grand bol de riz, légumes variés et un œuf au plat)

Au choix: bœuf ou saumon sauté

jardin de salades

Servis avec du pain chinois frit

F1



F1 15,90 €

Grande salade de tartare de saumon

Saumon coupé en dés, avocat, crudité, sauce vinaigrette et soja sucré.

F2 15,90 €

Grande salade de poulet pomme & mangue

Blanc de poulet en lamelles, pomme, mangue, menthe, crudité et sauce nuoc-mâm.

F3 15,90 €

Grande salade océane

Crevettes, ananas frais, crudité et sauce cocktail.

F4 15,90 €

Grande salade Thaï au bœuf mi-cuit

sur un lit de crudité, sauce crevette et tamarin.

F2



F3



recettes panasia

accompagnement en supplément

au wok

W1 12,90 €

Wok de légumes croquants 

W2 12,90 €

Choux chinois sautés aux champignons noirs 

W3 12,90 €

Brocolis sautés à la sauce huître ou 

W4 14,90 € 

Aubergine sautée façon Yuxiang
(poulet ou végétarien) 

W5 14,90 € 

Tofu façon Mapo (poulet ou végétarien) 



W1



W2



W3



W4



W5

W6 15,90 € 🌶️
Bœuf sauté au basilic Thaï

W7 15,90 € 🌶️
Bœuf sauté au piment coréen

W8 14,90 €
Poulet pané aux ananas aigre-doux

W9 14,90 € 🌶️
Poulet croustillant (cuisse de poulet désossée panée et nappée de sauce aigre-douce pimentée)

W10 14,90 € 🌶️🌶️
Poulet frit sauté aux piments

W11 14,90 €
Canard laqué au sel et poivre

W6



W7



W8



W9



W10



W11



W14 16,90 € 🌶️
Crevettes au basilic Thaï

W15 16,90 €
Crevettes au sel et poivre

W16 16,90 € 🌶️
Curry Thaï au lait de coco avec crevettes ou poulet

W17 16,90 €
Filet de saumon au sel et poivre

W14



W15



W16



W17





W22



W20



W21



W19



en marmite

- | | | |
|-----|---|---------|
| W19 | Marmite d'aubergine (poulet ou ) | 18,90 € |
| W20 | Marmite de bœuf façon Sichuan 
(bœuf, choux chinois, tofu, concombre) | 19,90 € |
| W21 | Marmite de daurade façon Sichuan 
(daurade, choux chinois, tofu, concombre) | 21,90 € |
| W22 | Marmite de tofu aux fruits de mer | 18,90 € |



accompagnements

Les accompagnements ne peuvent pas être commandés seuls.

A1 3,90 €

Riz nature 

A3 7,90 €

Riz cantonnais (dés de dinde)

A4 7,90 €

Riz sauté Thaï 

A6 7,90 € 

Riz sauté au kimchi (choux marinés) 

A7 8,90 €

Nouilles sautées aux légumes 

A8 8,90 €

Vermicelles de riz sautés aux légumes 

A9 3,90 €

Pain chinois à la vapeur 

A10 3,90 €

Pains chinois frit 

MENU ENFANT 12.90€

(- de 10 ans)

PLAT AU CHOIX

Nouilles sautées au bœuf

Poulet pané + riz nature

Boulettes de poulet + riz nature

Pavé de saumon grillé + riz nature

+

DESSERT AU CHOIX

1 boule de glace vanille

Salade de fruits

+

Sirop de grenadine



Allergènes non supprimables en rouge, demandez plus de précisions aux serveurs.

ENTRÉES

- E0 Edamame
- E1 Soupe de miso
- E2 Soupe aux poulet et vermicelles
- E3 Potage Pékinois
- E5 Soupe Tom Yam Thai aux crevettes
- E6 Salade de tartare de saumon et avocat
- E7 Salade poulet aux pomme et mangue
- E8 Salade thai au bœuf
- E9 Brochettes de boulettes de poulet
- E10 Yakitori poulet
- E11 Poulet frit au miel
- E12 Nêms aux crevettes
- E13 Eby tempura
- E14 Nêms au poulet
- E15 Raviolis frits aux crevettes
- E16 Shu mai aux crevettes
- E17 Ha kao
- E18 Gyozas au poulet
- E19 Gyozas aux légumes
- E20 Yakitori de bœuf au fromage
- E21 Rouleau de printemps crevettes
- E22 Rouleau de printemps poulet

ALLERGÈNES

- soja
- soja
- œuf, **gluten**, soja
- soja, **crustacé**, soja
- sésame, œuf, gluten, soja, moutarde
- mollusque
- soja, arachide, gluten, crustacé, mollusque
- soja, gluten, **œuf**
- soja, gluten
- sésame, **œuf**
- gluten**, soja, **crustacé**
- soja, **œuf**, gluten
- mollusque, soja, **gluten**
- gluten**, **œuf**, **crustacé**
- gluten**, **crustacé**
- gluten**, **crustacé**
- soja, **gluten**
- soja, **gluten**
- soja, **gluten**, **lait**
- soja, mollusque, arachide, crustacé
- soja, mollusque, arachide

AU WOK

- N1 Chap Chae
- N2 Udon
- N3 Singapore Meifen
- N4 Chao Hefen
- N5 Chao Mian
- N6 Pad Thai

- gluten**, soja, **sésame**
- soja, **gluten**,
- soja, œuf
- gluten, soja, œuf
- gluten**, soja, mollusque, **œuf**, **sésame**
- arachide, soja, **crustacé**

EN SOUPE

- N7 Soupe de raviolis aux crevettes & nouilles
- N8 Corean Noodles
- N9 Soupe de Udon
- N10 Soupe Pho
- N11 Soupe de Ramen

- gluten**, **œuf**, **crustacé**
- gluten**, mollusque
- soja, **gluten**, **œuf**
- soja, **gluten**, mollusque
- soja, **œuf**, **gluten**

À MÉLANGER

- N12 Bo Bun bœuf ou poulet
- N12 Bo Bun crevettes

- arachide, mollusque, **gluten**, soja
- arachide, mollusque, **gluten**, soja, **crustacé**

ASSIETTES COMPOSÉES

- Z1 Lok Lak
- Z2 Assiette de poulet croustillant
- Z3 Assiette de canard laqué à l'orange
- Z4 Pavé de saumon grillé cuit ou mi-cuit
- Z5 Entrecôte façon Lames du tigre
- Z6 Poulet Katsu
- Z7 Khao Pad Thai
- Z8 Nasi Goreng
- Z10 Bibimbap
- Z11 Dolsot Bibimbap

- œuf, mollusque, moutarde, **gluten**, soja
- œuf, moutarde, **arachide**, **gluten**, soja
- moutarde
- gluten, soja, œuf, moutarde, sésame, **poisson**
- gluten, soja, œuf, moutarde, mollusque
- soja, moutarde, **œuf**, **gluten**
- œuf
- œuf, fruits à coque
- œuf, soja, **sésame**, **gluten**
- œuf, soja, **sésame**, **gluten**

JARDIN DE SALADES

- F1 Grande salade de tartare de saumon
- F2 Grande salade de poulet pomme & mangue
- F3 Grande salade océane
- F4 Grande salade Thai au bœuf micuit

- gluten, soja, œuf, sésame, moutarde, **poisson**
- mollusque
- œuf, sésame, moutarde, **crustacé**, mollusque
- soja, arachide, gluten, crustacé, mollusque

ACCOMPAGNEMENTS

- A1 Riz nature
- A3 Riz cantonnais
- A4 Riz sauté Thai
- A6 Riz sauté au kimchi
- A7 Nouilles sautées aux légumes
- A8 Vermicelles de riz sautés aux légumes
- A9 Pain chinois à la vapeur
- A10 Pain chinois frit

- œuf
- œuf
- œuf, mollusque
- gluten**, soja, mollusque, **œuf**
- gluten, soja, œuf
- gluten
- gluten

RECETTES PANASIA

- W1 Wok de légumes croquants
- W2 Choux chinois sautés aux champignons noirs
- W3 Brocolis sautés à la sauce huitre ou végétan
- W4 Aubergine sautée façon Yuxiang
- W5 Tofu façon Mapo
- W6 Bœuf sauté au basilic Thai
- W7 Bœuf sauté au piment coréen
- W8 Poulet pané aux ananas aigre-doux
- W9 Poulet croustillant
- W10 Poulet frit sauté aux piments
- W11 Canard laqué au sel poivre
- W12 Calamars au sel et poivre
- W13 Calamars à la coréenne
- W14 Crevettes au basilic Thai
- W15 Crevettes au sel et poivre
- W16 Curry Thai au lait de coco avec crevettes ou poulet
- W17 Filet de saumon au sel et poivre
- W19 Marmite d'aubergine
- W20 Marmite de bœuf façon Sichuan
- W21 Marmite de claurade façon Sichuan
- W22 Marmite de tofu aux fruits de mer

ALLERGÈNES

- soja
- gluten, soja, mollusque
- mollusque, **gluten**, soja
- gluten, soja
- soja, gluten, crustacé, poisson
- soja, gluten, sésame
- œuf**
- œuf**, **gluten**, soja, arachide
- arachide
- œuf**, mollusque
- sésame, mollusque
- gluten**, soja, crustacé, poisson
- œuf**, crustacé
- crustacé, fruits à coque
- œuf**, poisson
- soja, **gluten**
- soja, sésame
- soja, sésame, poisson
- gluten, soja, mollusque, crustacé

ASSIETTES DE SUSHI

- P1 Chirachi saumon avocat
- P2 Chirachi thon avocat
- P3 Chirachi mixte
- P4 Menu Sushi Party
- P5 Menu Sashimi
- P6 Menu California
- P7 Menu Mixte
- P8 Menu Saumon Mania
- P9 Menu Rock'N Roll
- B1 Box Festival (40 pièces)
- B2 Box Royal (48 pièces)
- Salade de chou, wasabi

- sésame, poisson
- sésame, poisson
- sésame, poisson
- poisson
- poisson
- sésame, lait
- poisson
- sésame, poisson
- sésame, poisson, lait, crustacé, gluten, **œuf**
- lait, gluten, **œuf**, sésame, poisson
- lait, gluten, **œuf**, crustacé, sésame, poisson
- sésame, **œuf**, moutarde

CALIFORNIA

- C1 California saumon avocat
- C1C California saumon cheese
- C2 California thon
- C3 California saumon avocat royal
- C3C California saumon cheese royal
- C4 California saumon cheese avocat mi-cuit
- C5 California arc en ciel
- C6 California tempura crevette
- C6O California tempura crevette oignon frit
- C7 California dragon
- C8 California dragon royal
- C9 California saumon avocat tobiko orange
- C9WC California saumon cheese tobiko wasabi
- C10 California poulet pané japonais
- C12 California végétan

- sésame, poisson
- sésame, poisson, lait
- sésame, poisson
- sésame, poisson
- sésame, poisson, lait
- sésame, poisson
- sésame, poisson
- sésame, poisson, gluten, **œuf**
- poisson
- poisson
- sésame, **œuf**, **gluten**
- sésame

MAKI

- M1 Maki saumon
- M2 Maki thon
- M3 Maki avocat
- M4 Maki concombre
- M5 Maki cheese

- poisson
- poisson
- poisson
- lait

SASHIMI (H1-H4)

SUSHI (S1-S6)

SPRING ROLL (R1-R2)

- poisson
- poisson
- poisson

MENU ENFANT

- nouilles sautées au bœuf
- poulet pané et riz cantonnais
- boulettes de poulet et riz cantonnais
- pavé de saumon grillé et riz cantonnais

- gluten, soja, mollusque, **œuf**
- soja, moutarde, **œuf**, **gluten**
- soja, gluten, **œuf**
- gluten, soja, **œuf**, moutarde, sésame, poisson



Site: www.panasia.fr

E-mail: contact@panasia.fr

Facebook: [restaurantpanasia](https://www.facebook.com/restaurantpanasia)

Instagram: [panasia.restaurant](https://www.instagram.com/panasia.restaurant)

Panasia Beaugrenelle (Paris 15ème)

Panasia Lafayette (Paris 9ème)

Panasia La Part Dieu (Lyon 3ème)

Panasia Les Docks (Marseille 2ème)

Panasia Cap3000 (St Laurent du Var)

Les photos ne sont pas contractuelles.

Prix nets service compris.

Ticket restaurant : 2 par personne (sauf dimanche et jour férié).

A la suite de nombreux incidents, la maison n'accepte plus les chèques. Merci de votre compréhension.

La carte peut varier selon les différents établissements.



RESTAURANT
PANASIATIQUE

panasia
DESSERTS

DESSERTS



DC1 7,90 €
Perles de coco



DC3 7,90 €
Nems au nutella



DC4 7,90 €
Banatella

DC6 7,90 €
Finger saveur du Japon



DC7 7,90 €
Cheese-cake agrumes yuzu



DC8 7.90 €
Blanc manger coco



DC9 7.90 €
Mochis glacés
(2 pièces, parfums au choix)



DC11 11.90 €
Mangue fraîche



DC10 8.90 €
Coupe de fruits frais



DC12 9.90 €
Ananas frais



DC12 8.90 €
Café gourmand du jour

DESSERTS



DG1



DG2



DG3



DG4



DG5

LES GLACES

DG1	Coupe Matcha (glaces: 3 thé vert, chantilly)	9.50 €
DG2	Scents of Asia (glaces: 1 gingembre / 1 coco / 1 litchi) glaces artisanales "Les Délices d'Aurile"	9.50 €
DG3	Dame Blanche (glaces: 3 vanilles, sauce chocolat, chantilly)	8.90 €
DG4	Délice Menthe (glaces: 2 menthes-chocos / 1 chocolat noir, sirop de menthe)	8.90 €
DG5	Colonel (sorbets: 2 citrons, vodka)	8,90 €
DG6	Chocolat Liégeois ou Café Liégeois (glaces: 2 cafés ou 2 chocolats noirs, 1 vanille, sauce café ou chocolat, chantilly)	8.90 €



DG7



DG6



DG8



DG9



DG10

Photos non contractuelles / Prix nets et service compris

DG7	Banane Split (glaces: 1 fraise / 1 chocolat / 1 vanille, banane fruit, coulis de chocolat, chantilly)	9.50 €
DG8	Fraise Melba (glaces: 2 fraises / 1 vanille, morceaux de fraises, chantilly)	9.50 €
DG9	Coupe Tropical (sorbets: 1 mangue / 1 ananas, glace: 1 banane, tranches d'ananas)	9.50 €
DG10	Coupe Pina Colada (glaces: 1 coco, 2 ananas, tranches d'ananas) liqueur malibu +1€	9.50 €
DG11	Coupe glaces: 3 parfums au choix 1 boule de glace	8.90 € 3.50 €

Glaces: chocolat, vanille, café, fraise, menthe choco, banane, matcha, coco, gingembre
Sorbets: litchi, citron, mangue, ananas



RESTAURANT
PANASIATIQUE

panasia
BOISSONS

BUBBLE TEA aux perles de tapioca (avec lait, chaud ou froid)

B1	Thé noir au lait nature	6.90 €
B2	Thé noir au lait taro	6.90 €
B3	Thé noir au lait fraise	6.90 €
B4	Thé noir au lait coco	6.90 €
B5	Thé vert au lait matcha	6.90 €
B6	Thé vert au lait mangue	6.90 €
B7	Thé noir au lait sésame	6.90 €

BUBBLE TEA aux perles de fruits (sans lait, fruité et glacé)

B8	Thé noir pêche blanche	6.90 €
B9	Thé vert litchi fraise	6.90 €
B10	Thé noir citron jaune	6.90 €
B11	Thé vert mangue passion	6.90 €
B12	Thé noir fraise des bois	6.90 €
B13	Thé vert ananas passion	6.90 €



JUS DE FRUITS FRAIS

J1	Jus d'ananas	6.90 €
J2	Jus de fraise menthe	6.90 €
J3	Jus d'ananas fraise banane	6.90 €
J4	Jus d'ananas pomme menthe	6.90 €
J5	Jus de mangue	6.90 €
J6	Jus d'orange	6.90 €
J7	Jus de pomme	6.90 €
J8	Jus de pomme carotte	6.90 €
J9	Jus de poire banane kiwi	6.90 €

MILK SHAKE

K1	Milk shake banane	7.90 €
K2	Milk shake mangue	7.90 €
K3	Milk shake ananas	7.90 €
K4	Milk shake fraise	7.90 €
K5	Milk shake vanille	7.90 €
K6	Milk shake chocolat	7.90 €

Photos non contractuelles / Prix nets et service compris



BOISSONS FRAICHES

Jus de coco / jus de litchi (35 cl)	5.90 €
Coca cola / zéro / cherry (33 cl)	4.80 €
Fanta (25 cl)	4.80 €
Sprite (25 cl)	4.80 €
Limonade japonaise (20 cl)	5.50 €
Fuze tea pêche / menthe citron (25cl)	4.80 €
Minute maid ananas / orange / pomme (25cl)	4.80 €
Perrier (33 cl)	4.80 €
Diabolo (33 cl)	4.20 €
Evian (50 cl)	5.00 €
Evian (1 L)	7.20 €
San Pelligrino (50 cl)	5.00 €
San Pelligrino (1 L)	7.20 €
Café glacé avec ou sans lait (39 cl)	5.00 €
Sirop à l'eau (39 cl)	3.00 €
Supplément de sirop	1.00 €
(Parfums sirops: grenadine, menthe, pêche, citron, ananas, mangue)	

BOISSONS CHAUDES

Thé au Jasmin (Thé vert de Chine)	5.90 €
Thé Sencha (Thé vert de Japon)	5.90 €
Thé Longjing (Thé vert de Chine)	5.90 €
Thé Oolong (Thé bleu vert de Chine)	5.90 €
Thé Pu'er (Thé noir de Chine)	5.90 €
Infusion aux boutons de roses	4.90 €
Infusion aux chrysanthèmes	4.90 €
Café ou décafeiné (Lavazza)	2.50 €
Café allongé	2.60 €
Noisette	2.80 €
Café crème	4.20 €
Cappuccino	4.50 €
Café ou chocolat viennois	4.90 €
Chocolat chaud	4.50 €

BIÈRES

Kirin (33 cl) (Japon)	5.90 €
Asahi (33 cl) (Japon)	5.90 €
Singa (33 cl) (Thaïlande)	5.90 €
Tsingtao (33 cl) (Chine)	5.90 €
Pression (25 cl)	4.80 €
Pression (50 cl)	8.90 €
Monaco (25 cl)	4.90 €
Panaché (25 cl)	4.90 €
Pression sirop (50cl)	9.20 €

COCKTAILS (33 cl - 40 cl)

Mojito (38 cl) Rhum, citron vert, menthe	11.90 €
Mojito fraise (38 cl) Rhum, citron vert, menthe, fraise	12.90 €
Pina colada (35 cl) Rhum, ananas, lait de coco	11.90 €
Blue Hawai (35 cl) Rhum, Curaçao bleu, ananas, citron vert	11.90 €
Tequila Sunrise (35 cl) Tequila, orange, grenadine	11.90 €
Amor Amor (35 cl) Vodka, ananas, gingembre, fraise	11.90 €
Kiss on the beach (35 cl) Vodka, liqueur de pêche, ananas, crème framboise	11.90 €
Cosmopolitain (20 cl) Vodka, cointreau, crème framboise, citron vert	11.90 €
Long Island (25 cl) Vodka, Gin, tequila, cointreau, rhum, coca	11.90 €
Daiquiri (pêche ou passion) (20 cl) Rhum, citron vert, sirop de passion / pêche	11.90 €
Shanghai Night (25 cl) Soho litchi, jus de litchi, liqueur de framboise	11.90 €
Nuit Laurentine (20 cl) Champagne, fraise, liqueur de pêche	11.90 €

Photos non contractuelles / Prix nets et service compris





MOCKTAILS sans alcool

Virgin Mojito (38 cl) Citron vert, menthe	8,90 €
Virgin Mojito Fraise (38 cl) Citron vert, menthe, fraise	9,90 €
Virgin Colada (35 cl) Coco, ananas	8,90 €
Virgin Amor (35 cl) Ananas, fraise, ginger	8,90 €
Virgin Blue Hawaiï (35 cl) Lait de coco, ananas, sirop Curaçao bleu	8,90 €

APÉRITIF

Champagne Louis Constant 12cl	10,90 €
Kir (pêche ou cassis) 12 cl	5,90 €
Kir royal (pêche ou cassis) 12 cl	11,90 €
Saké Sho Chiku Bai Classic Junmai 15°C 12 cl	7,90 €
Martini (rouge ou blanc) 8 cl	5,90 €
Ricard 4 cl	4,70 €
Soho au litchi 6 cl	5,90 €
Umeshu (liqueur de prune japonais) 6 cl	5,90 €

Whisky

Whisky Japonais Akashi (40°C) 4 cl	7,90 €
Whisky JB Rare (40°C) 4 cl	7,90 €
Whisky Jack Daniel's Old N°7 Tennessee (40°C) 4cl	8,90 €
Whisky Chivas 12 ans (40°C) 4cl	9,90 €

DIGESTIF

Erguotou (alcool de sorgho chinois 56°C) 4 cl	6,90 €
Get 27 6 cl	6,90 €
Cointreau 4 cl	6,90 €
Vodka 4cl	6,90 €

LES VINS BLANCS



Big born in Gascony Plaimont

Vin au bouquet intensément fruité, gourmand et frais.



IGP Côte de Gascogne blanc, Sud Ouest Blanc



Albrières Chardonnay

Aux notes grillées et florales, sur le fruit et la fraîcheur.



IGP Pays D'Oc, Languedoc-Roussillon Blanc



La Chablisienne Le Finage

Un vin avec un bel équilibre, et une jolie fraîcheur.



Chablis AOP, Bourgogne Blanc

LES VINS ROSÉS



Loulou Charmeuse

Un rosé élégant et d'une délicate douceur, aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges.



Lubéron AOP, Rhône Rosé



Jas des Vignes

Un rosé structuré qui confère une belle persistance tout en finesse



IGP Alpes-De-Haute-Provence, Provence Rosé



Château de l'Escarelle

Minérale, vive et franche sur des fraises fraîches.



Coteaux Varois En Provence AOP, Provence Rosé



Minuty Prestige rosé

Rosé très expressif sur des notes florales et d'agrumes. Un bon équilibre entre rondeur et acidité.



Domaine Minuty, AOP Côte de Provence

LES VINS ROUGES



Au bout de la Vigne

Un vin rouge gouleyant aux parfums fruités et épicés.



Côtes Du Rhône AOP, Rhône Rouge, vin biologique



Château Lieujean

Une expression aromatique très fruitée et une légère touche boisée qui donne de la profondeur.



A.O.C., Haut-Médoc, Cru Bourgeois



Baron de Boutisse

Un Saint Emilion Grand Cru avec des arômes profonds de cerises noirs, enveloppés de subtiles notes vanillées.



Bordelais, Saint-Emilion Grand Cru AOP rouge



Château Puy Castera

Nez très expressif aux arômes de fruits noirs, vifs et intense.



Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP, Bordelais Rouge

CHAMPAGNE



Louis Constant

Champagne Brut AOP
Champagne blanc à bulles





SAKÉ 清酒

Le saké est un alcool traditionnel japonais issu de la fermentation du riz, titrant généralement entre 5% et 20% d'alcool.

En japonais, saké signifie littéralement alcool : l'alcool de riz étant la plus ancienne forme d'alcool présente au Japon.



Saké Sho Chiku Bai Classic Junmai 15°C

Doux, rafraîchissant et élégant avec des notes florales, de terre et de céréales.
Accord: viandes grillées, plats frits

 12cl
7.90 €



Saké Sho Chiku Bai Junmai Ginjo 15°C

Sec, délicat et fruité.
Texture douce et soyeuse.
Finale nette et rafraîchissante.
Accord: poissons et fruits de mer

 30cl
21.90 €



Saké Shirakabegura 17,5°C Daiginjo Muroka Genshu

Saké d'appellation prestigieuse, très parfumé, floral et racé.
Accord: viandes, plats frits

 64cl
40.90 €



Saké Shirakabegura 15,5°C Kimoto Junmai

Un goût profond et des saveurs de riz suaves et moelleuses.
Accord: poissons, viandes, légumes

 64cl
45.90 €



Soju (parfum au choix) 12°C - 20°C

Le soju est un spiritueux traditionnel coréen clair et incolore, fabriqué à partir de riz, de blé ou d'orge.

Il est généralement servi en apéritif ou avec des plats de viande grillée et a un goût net et léger.

 35cl
16.90 €



Site: www.panasia.fr

Email: contact@panasia.fr

Facebook: [restaurantpanasia](https://www.facebook.com/restaurantpanasia)

Instagram: [panasia.restaurant](https://www.instagram.com/panasia.restaurant)

Panasia Beaugrenelle (Paris 15ème)

Panasia Lafayette (Paris 9ème)

Panasia La Part Dieu (Lyon 3ème)

Panasia Les Docks 'Marseille 2ème)

Panasia Cap3000 (St Laurent du Var)

Les photos ne sont pas contractuelles.

Prix nets service compris.

Ticket restaurant: 2 par personne (sauf dimanche et jour férié).

A la suite de nombreux incidents, la maison n'accepte plus les chèques. Merci de votre compréhension.

La carte peut varier selon les différents établissements.