



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](http://www.panasia.fr)**  
**[contact@panasia.fr](mailto: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

E18 E19

E14

**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

E16

E10

**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

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

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



## 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

**W12 14,90 €**  
Calamars au sel et poivre

**W13 14,90 €** 🌶️ 🌶️  
Calamars à la coréenne



W7



W8



W11



W9

W10



**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 <br>(bœuf, choux chinois, tofu, concombre)       | 19,90 € |
| W21 | Marmite de daurade façon Sichuan <br>(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 naturel 

**A3 7,90 €**

Riz cantonais (dés de dinde)

**A4 7,90 €**

Riz sauté 

**A6 7,90 €** 

Riz sauté au kimchi (choux ma 

**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 frits 

**MENU ENFANT 12.90€**

**(- de 10 ans)**

**PLAT AU CHOIX**

Nouilles sautées au bœuf

Poulet pané + riz cantonnais

Boulettes de poulet + riz cantonnais

Pavé de saumon grillé + riz cantonnais

+

**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

## AU WOK

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

## EN SOUPE

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

## À MÉLANGER

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

## 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

## 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

## 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

## 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

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

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

- 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**

## 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
- C9W 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](http://www.panasia.fr)

E-mail: [contact@panasia.fr](mailto: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



DC2 7.90 €  
Sakura mochi  
(riz gluant,  
haricots rouges sucrés,  
feuille de cerisier salée)



DC3 7.90 €  
Nems au nutella



DC4 7.90 €  
Banatella



DC5 7.90 €  
Mi-cuit coco (sans gluten)  
ou  
Mi-cuit Yuzu



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 9.90 €  
Mangue fraîche



DC10 7.90 €  
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: 1 vanilles, 2 thé vert, chantilly)   | 8.90 € |
| DG2 | Scents of Asia (glaces: 1 gingembre / 1 coco / 1 litchi)<br>glaces artisanales "Les Délices d'Aurile"                      | 9.50 € |
| DG3 | Dame Blanche<br>(glaces: 3 vanilles, sauce chocolat, chantilly)  | 7.90 € |
| DG4 | Délice Menthe<br>(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<br>(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	7.90 € 3.00 €

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



Site: [www.panasia.fr](http://www.panasia.fr)

Email: [contact@panasia.fr](mailto: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 le restaurant.



## LES VINS BLANCS



### Big born in Gascony Plaimont

Vin au bouquet intensément fruité, gourmand et frais.



75cl  
21.90 €



12cl  
4.50 €

IGP Côte de Gascogne blanc, Sud Ouest Blanc



### Albrières Chardonnay

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



75cl  
26.90 €

IGP Pays D'Oc, Languedoc-Roussillon Blanc



### La Chablisienne Le Finage

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



75cl  
33.90 €



12cl  
6.90 €



37.5cl  
18.90 €

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.



75cl  
21.90 €



12cl  
4.50 €

Lubéron AOP, Rhône Rosé



### Jas des Vignes

Un rosé structuré qui confère une belle persistance tout en finesse



75cl  
23.90 €

IGP Alpes-De-Haute-Provence, Provence Rosé



### Château de l'Escarelle

Minérale, vive et franche sur des fraises fraîches.



75cl  
26.90 €



50cl  
19.90 €

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.



75cl  
37.00 €



12cl  
6.90 €

Domaine Minuty, AOP Côte de Provence

## LES VINS ROUGES



### Au bout de la Vigne

Un vin rouge gouleyant aux parfums fruités et épicés.



75cl  
21.90 €



12cl  
4.50 €

Côtes Du Rhône AOP, Rhône Rouge, vin biologique



### Baron de Boutisse

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



75cl  
29.90 €

Bordelais, Saint-Emilion Grand Cru AOP rouge



### La Chapelle de Venenge Brouilly

Un vin équilibré et harmonieux qui se révèle rond, acidulé et assez long en bouche.



75cl  
29.90 €



12cl  
5.90 €

Brouilly AOP, Beaujolais Rouge



### Château Puy Castera

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



75cl  
32.90 €

Haut-Médoc Cru Bourgeois AOP, Bordelais Rouge

## CHAMPAGNE



### Louis Constant

Champagne Brut AOP  
Champagne blanc à bulles



75cl  
46.00 €



12cl  
10.90 €



## MOCKTAILS sans alcool

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

## APÉRITIF

Champagne Louis Constant 12cl	10,90 €
Kir (pêche ou cassis) 12 cl	4,90 €
Kir royal (pêche ou cassis) 12 cl	11,90 €
Saké Junmai Ginjo Kagatsuru 15°C 12 cl	10,90 €
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 €
Campari 6 cl	6,90 €
Americano 7 cl	8,90 €

## 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 €
Cointreau 4 cl	6,90 €
Armagnac 4 cl	8,90 €
Vodka 4cl	6,90 €

## COCKTAILS (33 cl - 40 cl)

<b>Espritz libre</b> (33 cl)	9.90 €
<b>Mojito</b> (38 cl) Rhum, citron vert, menthe	11.90 €
<b>Mojito fraise</b> (38 cl) Rhum, citron vert, menthe, fraise	12.90 €
<b>Pina colada</b> (35 cl) Rhum, ananas, lait de coco	11.90 €
<b>Blue Hawai</b> (35 cl) Rhum, Curaçao bleu, ananas, citron vert	11.90 €
<b>Tequila Sunrise</b> (35 cl) Tequila, orange, grenadine	11.90 €
<b>Amor Amor</b> (35 cl) Vodka, ananas, gingembre, fraise	11.90 €
<b>Kiss on the beach</b> (35 cl) Vodka, liqueur de pêche, ananas, crème framboise	11.90 €
<b>Cosmopolitain</b> (20 cl) Vodka, cointreau, crème framboise, citron vert	11.90 €
<b>Long Island</b> (25 cl) Vodka, Gin, tequila, cointreau, rhum, coca	11.90 €
<b>Mai Tai</b> (25 cl) Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat	11.90 €
<b>Daiquiri (pêche ou passion)</b> (20 cl) Rhum, citron vert, sirop de passion / pêche	11.90 €
<b>Shanghai Night</b> (25 cl) Soho litchi, jus de litchi, liqueur de framboise	11.90 €
<b>Kyoto Butterfly</b> (15 cl) Vodka, sirop de pêche, saké, citron vert, limonade, infusion fleur de pois papillon	11.90 €
<b>Beijing Mule</b> (25 cl) Erguotou (alcool de sorgho chinois), ginger beer, jus de citron vert	11.90 €
<b>Nuit Laurentine</b> (20 cl) Champagne, fraise, liqueur de pêche	11.90 €
<b>Mixeur</b> (4 cl d'alcool + soda/jus) Au choix: Whisky coca, Gin tonique, Vodka orange, Rhum coca	10.90 €



## 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 €
Orangina (25 cl)	4.80 €
Limonade japonaise (20 cl)	5.50 €
Schweppes (25 cl)	4.80 €
Fuzetea pêche / menthe citron(25 cl)	4.80 €
Minute Maid ananas / orange / pomme (25cl)	4.80 €
Perrier (33 cl)	4.80 €
Diabolø (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 €
(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 €
Thé Matcha (Thé vert de Japon)	5.90 €
Infusion aux boutons de roses	4.90 €
Infusion aux chrysanthèmes	4.90 €
Café ou décafeïné (Lavazza)	2.50 €
Café allongé	3.00 €
Noisette	2.50 €
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 €
Gommé (25 cl)	4.90 €
Panaché (25 cl)	4.90 €
Bière sans alcool (33 cl)	5.90 €

## JUS DE FRUITS FRAIS (pressé)

J3	Jus d'orange	6.90 €
J4	Jus de pamplemousse	6.90 €
J5	Jus de citron	6.90 €

## SMOOTHIE

SM1	<b>Green Peace</b> <i>kiwi, poire, banane</i>	7.90 €
SM2	<b>Energizing Pink</b> <i>ananas, fraise, banane</i>	7.90 €
SM3	<b>Yellow Power</b> <i>mangue, ananas, orange</i>	7.90 €
SM4	<b>Summer Pop</b> <i>melon, mangue, fraise, fruit de la passion</i>	7.90 €
SM5	<b>Sweet Blueberry</b> <i>myrtille, banane, datte</i>	7.90 €
SM6	<b>Lemongrass Sensation</b> <i>banane, chou kale, mangue, citronnelle</i>	7.90 €
SM7	<b>Papaya Paradise</b> <i>fraise, pêche, papaye</i>	7.90 €
SM8	<b>Pure mangue</b>	7.90 €

## 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 €
K7	Milk shake matcha	7.90 €

Photos non contractuelles / Prix nets et service compris



## 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	Bubble tea au lait du mois	6.90 €

## BUBBLE TEA aux perles de fruits

(sans lait, fruité et glacé)

B8	Thé noir pêche blanche	6.90 €
B9	Thé vert litchi framboise	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 €
B14	Bubble tea aux bobas du mois	6.90 €

## PURPLE RAIN FIZZ

(limonade, infusion fleurs de pois papillon, pulpes d'aloé vera, sirop)

V1	Mango Rain Fizz	6.90 €
V2	Fraise Rain Fizz	6.90 €
V3	Pêche Rain Fizz	6.90 €
V4	Menthe Rain Fizz	6.90 €
V5	Passion Rain Fizz	6.90 €





RESTAURANT  
PANASIATIQUE

panasia  
BOISSONS