



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 Panoramique, 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)



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)

Allergènes: (E9 soja, œuf, gluten. E10 gluten, soja. E11 **œuf**, sésame. E12 **œuf, gluten**, soja. E13 **œuf, gluten**, soja. E14 **soja**, sauce calamar. E15 **gluten, œuf**. E16 gluten, crevette, sésame.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.



E17 8,50 €
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 8,50 €
Rouleau de printemps crevettes
(feuille de riz avec germes de soja, vermicelles
de riz, salade, menthe, crevettes, cacahuète)

E22 8,50 €
Minis rouleaux de printemps poulet
(feuille de riz avec germes de soja, vermicelles
de riz, poulet, cacahuète, 3 pièces)

Allergènes: (E17 **gluten**, **crevette**, E18 **gluten**, soja. E19 **gluten**, soja. E20 gluten, oeuf, soja, poulpe. E21 soja, sauce calamar. E22 soja, sauce calamar.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.

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



C60 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 végétan
 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)



P1 Chirashi saumon avocat - 17€90



P2 Chirashi thon avocat - 18€90



P3 Chirashi mixte - 18€90



P4 Menu sushi party - 17€90



P5 Menu sashimi - 19€90



P6 Menu california - 17€90



P7 Menu mixte - 18€90



P8 Menu saumon mania - 18€90



P9 Menu Rock'n roll - 18€90

BOX FESTIVAL - 40 PIÈCES - 45€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 - 59€90

Allergènes: P1 / P2 / P3: sésame. P4 / P6 / P7 / P8 / P9 / B1 / B2: sésame, algue. Salade de choux et wasabi: œuf, moutarde.

atelier de nouilles au wok

N1 Chap Chae (Vermicelles de patate douces sautées) **14,90 €**
au choix: bœuf ou poulet ou fruits de mer ou 

N2 Udon (Nouilles au froment sautées) **14,90 €**
au choix: bœuf ou poulet ou 

N3 Singapore Meifun (Vermicelles de riz sautées au curry) **14,90 €**
au choix: bœuf ou fruits de mer ou 

N4 Chao Hefen (Pâtes de riz chinoises sautées) **14,90 €**
au choix: bœuf ou fruits de mer ou 

N5 Chao Mian (Nouilles chinoises sautées) **14,90 €**
au choix: bœuf ou poulet ou fruits de mer ou 

N6 Pad Thai (Pâtes de riz sautées façon Thai) **14,90 €**
au choix : poulet ou crevettes



N5



N3

Allergènes: (N1 **gluten, soja, sésame**. N2 **gluten, soja**. N3 **soja, œuf**. N4 **gluten, soja, œuf**. N5 **gluten, soja, sauce huitre, œuf, huile de sésame**
N6 **soja, sauce de crevette, cacahuète**.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.



N6



N2



N1



N4

en soupe

N7 16,90 €

Soupe de Raviolis aux crevettes & nouilles
(bouillon de poulet)

N8 15,90 € 🌶️

Korean Noodles (Soupe de nouilles aux Kimchis)
au choix: bœuf ou fruits de mer (bouillon de poulet)

N9 15,90 €

Soupe de Udon (Nouilles au froment)
au choix: crevettes panées ou poulet (bouillon de poulet)

N10 16,90€

PHO (Soupe de pâtes de riz tonkinoise) (bouillon de poulet)
au choix: bœuf et boulettes de bœuf ou fruits de mer

N11 15,90 €

Soupe de Ramen (Soupe de nouilles) (bouillon de poulet)
au choix: bœuf ou poulet

à mélanger

N12

Bo Bun

(Vermicelles de riz avec nems et crudités)

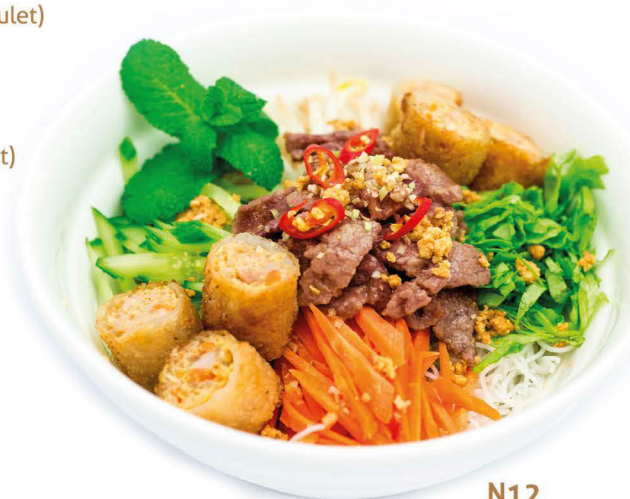
au choix: bœuf ou poulet 14,90 €
crevettes 16,90 €

Allergènes: (N7 **gluten**, œuf. N8 **gluten**, sauce calamar. N9 **gluten**, soja, algue. N10 **sauce calamar**, soja, **gluten**.
N11 **gluten**, soja. N12 **gluten**, soja, cacahuète, sauce calamar.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.



N11



N12



N7



N9



N10



N8



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)	18,90 €
Z5 Entrecôte façon Panasia (riz nature et salade)	19,90 €
Z6 Poulet katsu (riz nature et salade)	16,90 €

Allergènes: (Z1 **gluten**, **soja**, œuf, sauce calamar, moutarde. Z2 **œufs**, **cacahuète**, gluten, soja, moutarde. Z3 œuf, moutarde. Z4 gluten, soja, œuf, moutarde. Z5 gluten, soja, œuf, moutarde. Z6 **œufs**, **gluten**, soja, moutarde.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.



Z7



Z4

Z5



Z8

riz sauté

Z7 16,90 €

Khao Pad Thaï

Riz sauté façon Thaï aux ananas et fruits de mer

Z8 14,90 €

Nasi Goreng

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

Allergènes: (Z7 œufs. Z8 œufs, soja, sauce crevette.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables.
Demandez plus de précisions aux serveurs.



Z10

Allergènes: (Z10: soja, sésame, algues, gluten.

F1 gluten, soja, œuf, sésame, moutarde. F2 sauce calamar.

F3 œuf, sésame, moutarde. F4 arachide, soja, sauce calamar, gluten)

Allergènes en rouge: non supprimables.

Allergènes en doré: ingrédients supprimables.

Demandez plus de précisions aux serveurs.

riz à mélanger

Z10 16,90 €

Bibimbap

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

Au choix: bœuf ou saumon sauté



Z11

jardin de salades

Servis avec du pain chinois frit

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

Fruits de mer, 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.



F1



F2



F3

Allergènes: (W1 soja. W3 gluten, soja, sauce d'huitre. W4 sauce calamar, gluten, soja. W5 gluten, soja.)
Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables.
Demandez plus de précisions aux serveurs.

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 végétal) 

W5 14,90 € 

Tofu façon Mapo (poulet ou végétal) 

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

*Allergènes: (W6 gluten, soja, sauce crevette, sauce poisson. W7 gluten, soja, sésame.

W8 œuf. W9 œufs, cacahuète, gluten, soja. W10 cacahuète.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.

W6



W7



W8



W9



W10



W11



W12 14,90 € 🌶️ ou 🌶️🌶️
Calamars au sel et poivre

W13 14,90 € 🌶️🌶️
Calamars à la coréenne

W14 16,90 € 🌶️
Crevettes au basilic Thaï

W15 16,90 € 🌶️ ou 🌶️🌶️
Crevettes au sel et poivre

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

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

*Allergènes: (W14 gluten, soja, sauce crevette, sauce poisson. W15 œuf. W17 œuf.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.

W14



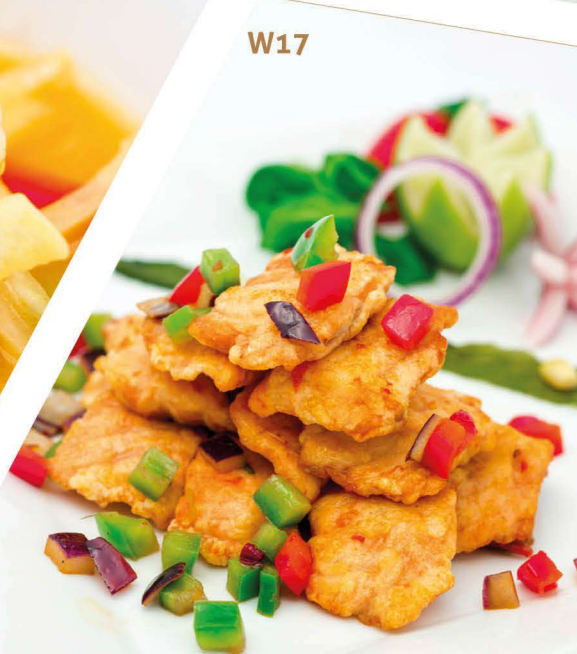
W15



W16



W17





W22



W20

W19

W21



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 €

Allergènes: (W19 soja, gluten. W20 soja, sésame. W21 soja, sésame. W22 soja, gluten, sauce huitre.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.



accompagnements

Les accompagnements ne peuvent pas être commandés seuls.

A1 3,90 €

Riz nature 

A3 7,90 €

Riz cantonais (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 sautées aux légumes 

A9 3,90 €

Pain chinois à la vapeur 

A10 3,90 €

Pains chinois frit 

Allergènes: (A3 œuf. A4 œuf. A7 œuf, gluten, sauce d'huitre, soja, sésame.)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.

MENU ENFANT A 10.90€

(- de 10 ans)

PLAT AU CHOIX

Poulet pané (riz nature et salade)

Nouilles sautées au bœuf

Pavé de saumon grillé (riz nature et salade)

+

DESSERT AU CHOIX

1 boule de glace vanille

Salade de fruits

Allergènes: (Poulet pané: **œufs**, **gluten**, soja. Nouilles: **gluten**, **soja**, **sauce huitre**, **œuf**, **huile de sésame**. Pavé de saumon: gluten, soja, œuf)

Allergènes en rouge: non supprimables. Allergènes en doré: ingrédients supprimables. Demandez plus de précisions aux serveurs.

Allergènes:

Bento 1: algue, moutard, **gluten**, **œuf**, sésame, soja.

Bento2: **soja**, **sésame**, gluten, algues, sauce calamari, **œuf**

Bento3: **Gluten**, soja, gluten, sésame, moutarde.

15,90€

Uniquement à emporter
du lundi au vendredi

Ingrédients en rouge: non supprimables

Ingrédients supprimables: sauce soja, sauce nem,
sauce salade

Demandez plus de précisions aux serveurs.

Bento by panasia

un concentré d'Asie dans une boîte

Maki Comcombre

*Bento
Végétarien*

Nouilles Sautées



Salade de Choux

Gyozas Légumes

Bibimbap

*(Boeuf Omlette
Légumes et Riz)*



Nems au Poulet

*Bento
Con Carne*

Fruits Frais

Hakao

Bento Sealife

*Tartare de
Saumon + Riz*



Ebi Tempura

Fruits Frais



Site: www.panasia.fr

E-mail: panasia@hotmail.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.



RESTAURANT
PANASIATIQUE

panasia
DESSERTS

DESSERTS



DC1 5.90 €
Perles de coco



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



DC3 6.90 €
Nems au nutella



DC4 7.90 €
Banatella



DC5 7.90 €
Mi-cuit coco (sans gluten)

DC6 7.90 €
Finger saveur du Japon



DC7 7.90 €
Cheese-cake agrumes yuzu



DC8 7.90 €
Blanc manger coco



DC9 6.90 €
Mochis glacés
(2 pièces, parfums au choix)



DC11 8.90 €
Mangue fraîche



DC10 7.90 €
Coupe de fruits frais



DC12 8.90 €
Ananas frais



DC12 8.90 €
Café gourmand du jour

DESSERTS



DG1



DG2



DG3



DG4



DG5

LES GLACES

DG3	Dame Blanche (glaces: 3 vanilles, sauce chocolat, chantilly)	7,90 €
DG4	Délice Menthe (glaces: 2 menthes-chocos / 1 chocolat noir, sirop de menthe)	8,90 €
DG5	Colonel (sorbets: 2 citrons, vodka)	9,00 €
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)	8.90 €
DG8	Fraise Melba (selon saison) (glaces: 2 fraises / 1 vanille, morceaux de fraises, chantilly)	8.90 €
DG9	Coupe Tropical (sorbets: 1 mangue / 1 ananas, glace: 1 banane, tranches d'ananas)	8.90 €
DG10	Coupe Pina Colada (glaces: 1 coco, 2 ananas, tranches d'ananas, liqueur malibu)	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



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 €

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 €



JUS DE FRUITS (bouteille)

J1	Jus d'ananas 25 cl	4. ⁹⁰ €
J2	Jus de pomme 25 cl	4. 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	Green Peace <i>kiwi, poire, banane</i>	6. ⁹⁰ €
SM2	Energizing Pink <i>ananas, fraise, banane</i>	6. ⁹⁰ €
SM3	Yellow Power <i>mangue, ananas, orange</i>	6. ⁹⁰ €
SM7	Papaya Paradise <i>fraise, pêche, papaye</i>	6. ⁹⁰ €
SM8	Pure mangue	6. ⁹⁰ €

MILK SHAKE

K1	Milk shake banane	6. ⁹⁰ €
K2	Milk shake mangue	6. ⁹⁰ €
K3	Milk shake ananas	6. ⁹⁰ €
K4	Milk shake fraise	6. ⁹⁰ €
K5	Milk shake vanille	6. ⁹⁰ €
K6	Milk shake chocolat	6. ⁹⁰ €

Photos non contractuelles / Prix nets et service compris



BOISSONS FRAICHES

Jus de coco / jus de litchi (35 cl)	3.90 €
Coca cola / zéro (33 cl)	3.90 €
Fanta (25 cl)	3.90 €
Sprite (25 cl)	3.90 €
Orangina (25 cl)	3.90 €
Limonade japonaise (20 cl)	4.90 €
Schweppes (25 cl)	3.90 €
Perrier (33 cl)	3.90 €
Diabolo (33 cl)	3.90 €
Evian (50 cl)	4.90 €
Evian (1 L)	6.90 €
San Pelligrino (50 cl)	4.90 €
San Pelligrino (1 L)	6.90 €
Sirop à l'eau (39 cl)	2.90 €
Supplément de sirop	0.50 €
(Parfums sirops: grenadine, menthe, pêche, citron, ananas, mangue)	

BOISSONS CHAUDES

Thé au Jasmin (Thé vert de Chine)	4.90 €
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)	4.90 €
Infusion aux boutons de roses	4.90 €
Infusion aux chrysanthèmes	4.90 €
Infusion hibiscus	4.90 €
Café ou décafeiné	2.00 €
Café allongé	2.00 €
Noisette	2.50 €
Café crème	3.20 €
Cappuccino	3.90 €
Café ou chocolat viennois	4.50 €
Chocolat chaud	3.90 €

BIÈRES

Kirin (33 cl) (Japon)	4.90 €
Asahi (33 cl) (Japon)	4.90 €
Singa (33 cl) (Thaïlande)	4.90 €
Tsingtao (33 cl) (Chine)	4.90 €
Pression (25 cl)	4.90 €
Pression (50 cl)	7.90 €
Monaco (25 cl)	4.20 €
Gommé (25 cl)	4.20 €
Panaché (25 cl)	4.20 €
Bière sans alcool (33 cl)	4.90 €

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 €
Cosmopolitain (20 cl) Vodka, cointreau, crème framboise, citron vert	11.90 €
Long Island (25 cl) Vodka, Gin, tequila, cointreau, rhum, coca	11.90 €
Daïquiri (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 €
Mixeur (4 cl d'alcool + soda/jus) Au choix: Whisky coca, Gin tonique, Vodka orange, Rhum coca	8.90 €

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	9,90 €
Kir (pêche ou cassis) 12 cl	4,90 €
Kir royal (pêche ou cassis) 12 cl	9,90 €
Saké Sho Chiku Bai Classic Junmai 15°C 12 cl	7,90 €
Martini (rouge ou blanc) 8 cl	5,90 €
Ricard 4 cl	3,90 €
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 JB Rare (40°C) 4 cl	6,90 €
Whisky Japonais Akashi (40°C) 4 cl	7,90 €
Whisky Oban (40°C) 4cl	8,90 €

DIGESTIF

Erguotou (alcool de sorgho chinois 56°C) 4 cl	6,90 €
Get 27 6 cl	6,90 €
Cointreau 4 cl	6,90 €
Limocello 6 cl	6,90 €
Armagnac 4 cl	8,90 €
Cognac 4cl	8,90 €
Vodka 4cl	6,90 €

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 €

Chablis AOP, Bourgogne Blanc



12cl 6.90 € 37.5cl 18.90 €

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

Photos non contractuelles / Prix nets et service compris

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



Château de l'Escarelle

Un vin rouge structuré accompagné de tanins fondus.



75cl 26.90 € 50cl 19.90 €

Coteaux Varois En Provence AOP Provence 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

CHAMPAGNE



Louis Constant

Champagne Brut AOP Champagne blanc à bulles



75cl 46.00 € 12cl 10.90 €



SAKÉ



Saké Shirakabegura Kimoto Junmai 15,5 °C

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



64cl 45.90 € 12cl 7.90 €



SOJU



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 €

INFORMATIONS SUR LA PRÉSENCE DES ALLERGÈNES DANS LES PLATS

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

ENTRÉES

E0	Edamame	soja
E1	Soupe au miso	soja, algue, champignon
E2	Soupe aux poulets et vermicelles	champignon
E3	Potage Pékinois	œuf, gluten, soja, champignon
E5	Soupe Tomyam Thaï aux crevettes	ananas, sauce ca
E6	Salade de tartare de saumon et avocat	sésame, œuf, gluten, soja, moutarde
E7	Salade poulets aux pommes et mangue	sauce poisson, sésame
E8	Salade thaï au bœuf	soja, cacahuètes, gluten, sauce crevette, sauce poisson
E9	Brochettes de boulettes de poulet	œuf, soja, gluten
E10	Yakitori poulet	soja, gluten
E11	Poulet frit au miel	œuf, sésame
E12	Nêms aux crevettes	gluten, sauce poisson
E13	Eby tempura	œuf, gluten, soja
E14	Nems au poulet	gluten, sauce poisson
E15	Raviolis frits aux crevettes	gluten, sésame
E16	Shu mai aux crevettes	gluten, sésame
E17	Ha kao	gluten, sésame
E18	Gyozas au poulet	gluten, soja, sésame
E19	Gyozas aux légumes	gluten, soja, sésame
E20	Yakitori de bœuf au fromage	lait, soja, gluten
E21	Rouleau de printemps crevettes	soja, sauce poisson
E22	Minis rouleaux de printemps poulet	soja, sauce poisson

AU WOK

N1	Chap Chae	gluten, soja, sésame
N2	Udon	gluten, soja
N3	Singapore Meifen	soja, œuf
N4	Chao Hefen	gluten, soja, œuf
N5	Chao Mian	œuf, gluten, soja, sauce huître, huile de sésame
N6	Pad Thaï	soja, sauce de crevette, œuf, cacahuète

EN SOUPE

N7	Soupe de raviolis aux crevettes & nouilles	gluten, œuf, sésame
N8	Corean Noddles	gluten, sauce poisson, soja
N9	Soupe de Udon	gluten, soja, algue
N10	Soupe Pho	sauce poisson, soja, gluten
N11	Soupe de Ramen	gluten, soja

À MÉLANGER

N12	Bo Bun bœuf ou poulet	gluten, soja, cacahuète, sauce poisson
N12	Bo Bun crevettes	gluten, soja, cacahuète, sauce poisson

ASSIETTES COMPOSÉES

Z1	Lok Lak	gluten, soja, œuf, sauce poisson, moutarde
Z2	Assiettes de poulet croustillant	œuf, gluten, soja, moutarde
Z3	Assiette de canard laqué à l'orange	œuf, moutarde
Z4	Pavé de saumon grillé cuit ou mi-cuit	gluten, soja, œuf, moutarde, sésame
Z5	Entrecôte façon Panasia	gluten, soja, œuf, moutarde
Z6	Poulet Katsu	œufs, gluten, soja, moutarde
Z7	Khao Pad Kong	œufs, ananas, crustacés
Z8	Nasi Goreng	œufs, soja, sauce crevette
	Bibimbap	soja, sésame, gluten, algues

JARDIN DE SALADES

F1	Grande salade de tartare de saumon	gluten, soja, œuf, sésame, moutarde
F2	Grande salade de poulet pomme & mangue	sauce poisson, sésame
F3	Grande salade océane	œuf, moutarde, ananas, crustacés
F4	Grande salade Thaï au bœuf micuit	soja, cacahuètes, gluten, sauce crevette, sauce poisson

ACCOMPAGNEMENTS

A1	Riz nature	
A3	Riz cantonnais	œuf
A4	Riz sauté Thaï	œuf
A6	Riz sauté au kimchi	œuf, sauce poisson
A7	Nouilles sautées aux légumes	œuf, gluten, sauce d'huître, soja, sésame
A8	Vermicelles de riz sautés aux légumes	gluten, soja, œufs
A9	Pain chinois à la vapeur	gluten
A10	Pain chinois frit	gluten

RECETTE PANASIA

W1	Wok de légumes croquants	soja, champignon
W2	Choux chinois sautés aux champignons noirs	champignon
W3	Brocolis sautés à la sauce huître	gluten, soja, sauce d'huître
W4	Aubergine sautée façon Yuxiang	gluten, soja
W5	Tofu façon Mapo au choix: poulet ou végétarien	gluten, soja
W6	Bœuf sauté au basilic Thaï	gluten, soja, sauce crevette, sauce poisson
W7	Bœuf sauté au piment coréen	gluten, soja, sésame
W8	Poulet pané aux ananas aigre-doux	œuf, ananas
W9	Poulet croustillant	œufs, gluten, soja
W10	Poulet frit sauté aux piments	cacahuète
W11	Canard laqué au sel poivre	
W12	Calamars au sel et poivre	œuf
W13	Calamars à la coréenne à la purée de piment	sésame
W14	Crevettes au basilic Thaï	gluten, soja, sauce crevette, sauce poisson
W15	Crevettes au sel et poivre	œuf
W16	Curry de crevette Thaï au lait de coco	sauce crevette
W17	Filet de saumon au sel et poivre	œuf
W19	Marmite d'aubergine	soja, gluten
W20	Marmite de bœuf façon Sichuan	soja, gluten, sésame
W21	Marmite de daurade façon Sichuan	soja, gluten, sésame
W22	Marmite de tofu aux fruits de mer	soja, gluten, sauce huître

ASSIETTES DE SUSHI

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

CALIFORNIA

C1	California saumon avocat	sésame, algue
C1C	California saumon cheese	sésame, algue, lait
C2	California thon	sésame, algue
C3	California saumon avocat royal	sésame, algue
C3C	California saumon cheese royal	sésame, algue
C4	California saumon cheese avocat mi-cuit	sésame, algue, lait
C5	California arc en ciel	sésame, algue
C6	California tempura crevette	sésame, gluten, œuf, algue
C6O	California tempura crevette oignon frit	sésame, gluten, œuf, algue
C7	California dragon	sésame, gluten, œuf, algue
C8	California dragon royal	sésame, gluten, œuf, algue
C9	California saumon avocat tobiko orange	algue
C9W	California saumon cheese tobiko wasabi	algue, lait
C10	California poulet pané japonais	sésame, gluten, œuf, algue
C12	California végétarien	sésame, algue

MAKI

M1	Maki saumon	algue
M2	Maki thon	algue
M3	Maki avocat	algue
M4	Maki concombre	algue
M5	Maki cheese	algue, lait

MENU ENFANT

	nouilles sautées au bœuf	œuf, gluten, soja, sauce huître, huile de sésame
	poulet pané et riz cantonnais	œuf, gluten, soja, moutarde
	boulettes de poulet et riz cantonnais	œuf, gluten, moutarde
	pavé de saumon grillé et riz cantonnais	gluten, soja, œuf, moutarde, sésame



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.