



雜客雅食

STREET FOOD CHINOISE

STREET FOOD CHINOIS

Plus que nulle par ailleurs, **la cuisine de rue**, ou **street food**, est ancrée dans l'histoire, la tradition et la vie chinoise.

La jietouxiaochi 街头小吃, littéralement la collation du coin de rue, fait parti intégrante de la **vie quotidienne des chinois**.

Depuis **2015**, l'équipe de Bistro Zakka, s'attache à vous faire découvrir cette cuisine à travers des **plats emblématiques** comme les bao, les guabao ou encore les wontons, réalisés **sur place** à partir de **produits frais**.

TRAITEUR

Découvrez notre **offre traiteur**. Pour un repas entre amis ou en famille, un événement, une réunion, nous vous proposons des produits de la street food chinoise toujours **faits maison**. N'hésitez pas à nous demander plus d'informations ou à consulter la carte traiteur sur notre site.

ATELIERS CUISINE

Mettez les mains à la pâte avec nos ateliers bao et jiaozi (raviolis chinois). **Deux heures et demi** d'atelier avec **notre chef** pour découvrir la cuisine chinoise, les produits et **les techniques**. En plus vous repartez avec vos réalisations.



NOS FORMULES 套餐

PETITE FAIM

1 BAO
ou
5 WONTONS



ACCOMPAGNEMENT



BOISSON OU DESSERT*

11€50

ÉQUILIBRE

2 BAO
ou
10 WONTONS
ou
1 GUABAO



ACCOMPAGNEMENT



BOISSON OU DESSERT*

15€50

GOURMAND

3 BAO
ou
15 WONTONS



ACCOMPAGNEMENT



BOISSON OU DESSERT*

18€50

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



FAIT MAISON



RECETTE VÉGÉTARIENNE



RECETTE VÉGAN

PIMENT

SAUCE
PIMENTÉE MAISON

+0,50€

Parce que les saisons et nos envies changent,
pensez à regarder le tableau pour retrouver nos
suggestions du moment.

*Un supplément s'applique sur certaines boissons et desserts
Tous les prix sont taxes et service compris

BAO 包子



Spécialité du **Nord de la Chine**, le bao, baozi en chinois, est un pain à base de **farine de froment**, garni et cuit à la **vapeur**.

En Chine, il est consommé tout au **long de la journée**, du petit déjeuner au Xiāoyè 宵夜 un encas pris après le dîner.

Acheté à un **coin de rue** ou dans un **grand restaurant**, le bao est un **incontournable** de la cuisine chinoise.

NOS RECETTES DE BAO

Tous légumes

Carottes, petits pois, shiitaké, pousses de soja, vermicelles, tofu.

Crevette & légumes

Crevettes, ciboulette, champignons noirs, omelette, vermicelles.

Bœuf & champignon

Bœuf, champignons, oignon, gingembre, poireau.

Porc braisé

Porc mijoté délicatement, recette maison.

Poulet

Recette de saison (voir tableau).



À LA CARTE

1 BAO	4€50
2 BAO	8€50
3 BAO	12€

WONTON 馄饨



Le wonton est un **ravioli** servi dans un **bouillon**. La pâte, composée de **farine de blé et d'œuf**, est étalée finement et renferme une farce.

Très répandu en Chine, ce ravioli a de **nombreuses déclinaisons** selon les régions. Nous vous proposons un ravioli du **Nord de la Chine**.

NOS RECETTES DES WONTONS

Terre & mer

Porc et crevette.

Végétarien

Carottes, shiitaké, pousses de soja, tofu, chou pak-choi.



À LA CARTE

5 WONTONS	6€
10 WONTONS	10€
15 WONTONS	15€



À LA CARTE

1 GUABAO
8€50



À LA CARTE

1 ACCOMPAGNEMENT
4€50

GUABAO 刈包



Le guabao est un **pain à la vapeur** servi chaud, garni au choix de boeuf, poulet, ou tofu et de crudités.

Un sandwich chaud aux saveurs de la **Street Food chinoise** originaire de la province du **Fujian** et très populaire sur l'île de **Taiwan**, à **Singapour** ou en **Malaisie**.

NOS RECETTES DE BAO

Poulet mijoté

Poulet, salade, carottes, épices et assaisonnement traditionnel.

Tofu grillé et mariné

Tofu, salade, carottes, épices et assaisonnement traditionnel.

Bœuf aux cinq épices

Bœuf, salade, carottes, épices et assaisonnement traditionnel.

ACCOMPAGNEMENT 配菜 台

Salade

Salade verte, légumes, sauce au sésame.

Galettes de courgettes

Farine de blé, courgettes et œufs.

Soupe

Bouillon de légumes, algues, tofu et œuf.

Parce que les saisons et nos envies changent,
pensez à regarder le tableau pour retrouver nos
suggestions du moment.



DESSERT 甜点

EN FORMULE / 3€90 À LA CARTE 

Dessert du moment

Bao choco & banane / bao sucré

Bao matcha haricots Azuki / bao sucré 

Sablé matcha / sablé au thé matcha bio

Crème brûlée / crème brûlée au thé matcha bio

Tapioca coco & mangue / Tapioca dans un lait de coco et purée de mangue 

Dorayaki / Pâtes en forme de pancakes garnis de haricots rouges

+1€50 EN FORMULE / 5€ À LA CARTE 

Cheesecake sésame noir ou kumquat

Tang Yuan / Boulettes de riz gluant au sésame noir, servi chaud 

Café gourmand / Café ou thé accompagné de 3 mignardises

NOS DESSERTS GLACÉS

UNE PIÈCE EN FORMULE / 5€ À LA CARTE PAR DEUX

Glaces artisanales / matcha, yuzu ou sésame noir

Mochi glacé / pâte de riz gluant garnie de crème glacée

BOISSONS CHAUDES 热饮

Espresso bio / décaféiné bio 6cl 1€90

Café long bio 12cl 3€

Capuccino / Latte / Chocolat chaud 3€50

Infusion gingembre miel / jujube miel / aloé vera miel 3€50

Matcha latte au matcha bio 4€50

THÉ 茶

Petite théière 4€
Grande théière 6€

Nos thés sont disponibles
dans les formules.

下午茶 TEA TIME

Servi de 15h à 18h30

**2 thés ou un grand thé
et un assortiment de
desserts à partager.**

19 €

On raconte que le thé a été découvert par l'empereur de Chine Shennong il y a plus de 4750 ans...

Oloong Da Hong Pao 大红袍乌龙茶

Thé du Mont Wuyi dans la province du Fujian. Thé à l'oxydation intermédiaire, faible en théine.

Yunnan de mai Bio 云南红茶

Thé noir bio de la province Yunnan. Arôme boisé, rond et miellé.

Pu er Lin Cang Bio 临沧普洱茶

Thé Pu Er bio de la ville de Lin Cang dans la province du Yunnan, note de sous-bois et rond en bouche.

Liubao 六堡茶

Thé de la ville de Wuzhou dans la province du Guangxi, thé fermenté et vieilli en cave.

Jasmin 茉莉花茶

Le thé vert au jasmin est l'un des plus anciens thés parfumés en Chine.

Sencha 煎茶

Thé vert japonais tonique au goût végétal.

Genmaicha 玄米茶

Thé vert japonais, matcha et riz grillé, arôme doux et gourmands.

DESSERTS TRADITIONNELS CHINOIS



Pâtisseries feuilletées Sūpí 酥皮 ou **Hongkong Style dimsum 港式点心** avec de la pâte de **haricots azuki 红豆**, de **taro 芋头**, **sésame noir, 黑芝麻**, **jujube 大枣** ou d'un mélange de **fruits à coques 五仁**.

En fonction des envies de l'équipe, n'hésitez pas à demander.



À partir de 5€

BIÈRES 啤酒

Pour accompagner la **street food chinoise** rien de telle qu'une **bière**.

La bière **Tsingtao** est sans doute la bière chinoise la plus connue, elle est originaire de la ville du même nom **Qingdao 青岛** dans la province côtière du Shandong.

EN FORMULE +1€50 / À LA CARTE 4€50

Tsingtao classique Lager

Blonde, fraîche et délicate, arôme malté.

33cl 4,7%

Tsingtao premium Pilsner

Pilsner douce et légèrement amère, arôme fleuri.

33cl 4,5%

Tsingtao premium Stout

Bière noire, douce et riche, stout équilibrée.

33cl 7,5%

Tsingtao premium IPA

IPA aux arômes de houblon corsé et des notes fruitées.

33cl 6,3%

Iki Yuzu Bio

Bière au thé vert et yuzu, légère et rafraichissante.

33cl 4,5%

Iki Gingembre Bio

Bière au thé vert et gingembre, légère et exotique.

33cl 5,5%

BOISSONS FRAÎCHES 饮料

Evian, San Pellegrino

50 cl 2€50

Karma Drinks - Soda bio

Cola, Cola sans sucre ou gingerbeer

30 cl 3€50

Jus de fruit exotique

Litchi, mangue ou mangustan

35 cl 3€50

Citronnade

40 cl 3€50



ALCOOL 酒

La bouteille 12€
12,5% 200ml

Liqueur de prune Lianzhou Chaimei 莲洲茶梅酒
Liqueur de prune de la région chinoise du Shandong au thé.

Chaimei Thé noir - Litchi

Liqueur de prune aux litchis secs et cuits, et thé noir brut de Yunnan, fumé à basse température. Le tout offre une acidité douce et fraîche ainsi qu'un léger arôme d'orge.

Chaimei Thé Oolong- Osmanthus

Liqueur de prune au thé Oolong et les fleurs d'osmanthus. L'élégance raffinée de cette alliance fait ressortir le meilleur de l'un et de l'autre, ainsi que celui de la liqueur de prune, parfaitement équilibrée.

Chaimei Thé vert - Jasmin

Liqueur de prune au thé vert et fleurs de jasmin. Le tout est doux et offre un goût plein de fraîcheur. Le parfum du thé et de la liqueur s'attarde longtemps sur le bout de la langue.

Le verre 4,50€
14,9% 75ml

Liqueur de prune Lianzhou Meizi 莲洲梅子酒
Liqueur de prunes vertes chinoises de haute qualité et des whiskies premium. Goût moelleux, aigre-doux.

Le verre 4,50€
12,8% 75ml

Huangjiu - Vin jaune traditionnel 黄酒
Fort d'une histoire de plus de 2500 ans, l'une des plus vieilles boissons alcoolisées du monde. Obtenu par la fermentation de céréales, sa teneur en alcool oscille entre 8 et 20°.

Mige 米歌黄酒

Vin de riz demi-sec, rafraîchissant. Une faible teneur en sucre, et un goût doux et pur.

Le verre 5€
54% 50ml

Baijiu - Alcool blanc 白酒
Le Baijiu, l'alcool blanc, est produit par fermentation puis distillation de céréales, selon des techniques vieilles de plus de 2000 ans.

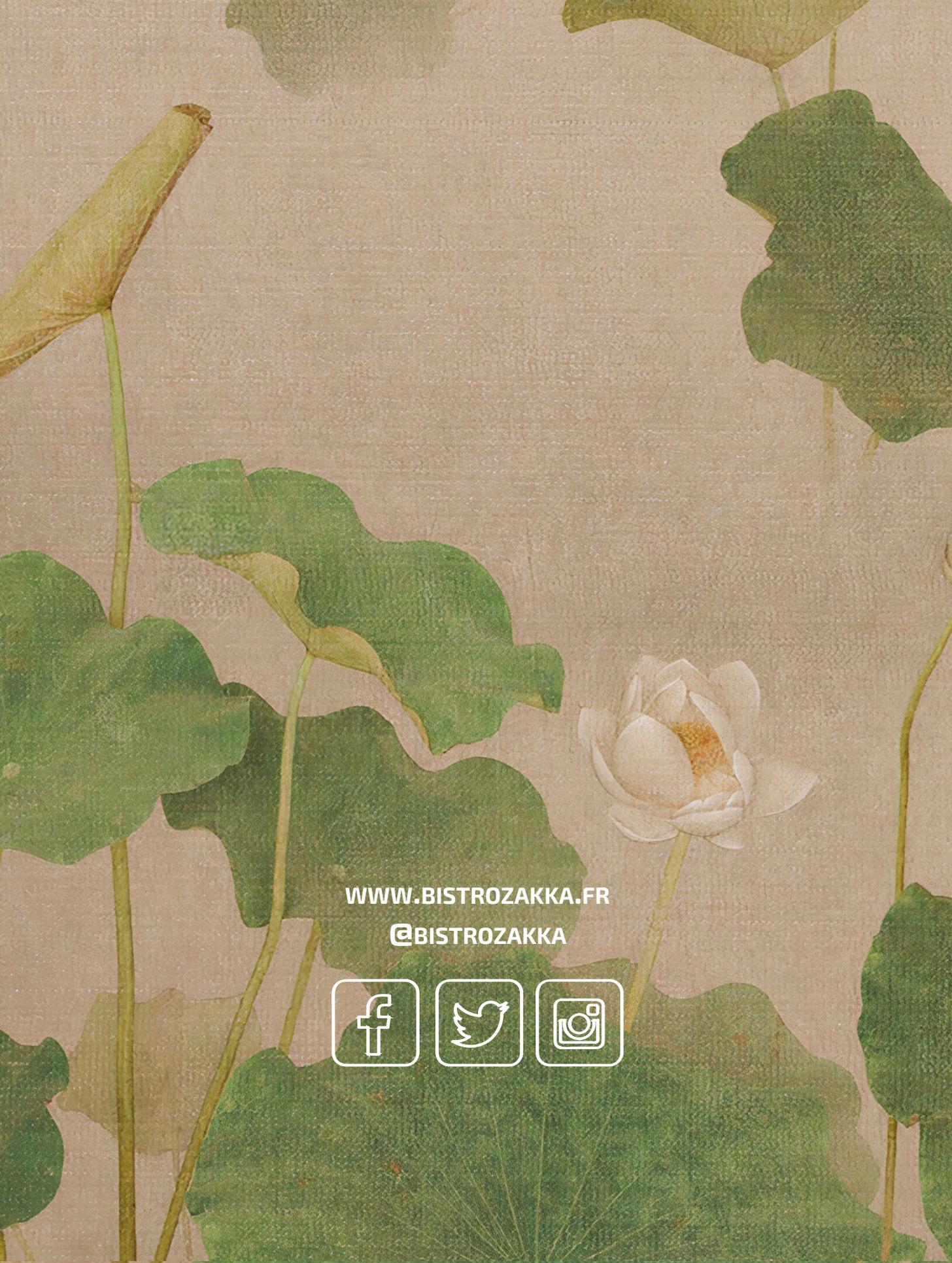
Meikueilu 玫瑰露

À base d'alcool blanc auquel a été ajouté l'essence de roses fraîches, le Mei Kuei Lu Chiew est une liqueur avec un arôme persistant et une saveur légèrement sucrée.

Le verre 5€
7,2% 130ml

Jardin de rose - Cocktail maison

Cocktail à base de rose, litchi et martini



WWW.BISTROZAKKA.FR

[@BISTROZAKKA](https://www.instagram.com/BISTROZAKKA)

