



For the many who travelled the Silk Road, smaller meals were a welcome respite during the long journey. It was a time when strangers shared a refectio & exchanged stories about their experiences along the road. Centuries later, small repasts continue to bring people together. Sharing the day's happenings & dramas. Whether serve hot or cold, these delights remind me of the delicate and tasty meals I have with my family & friends. Traditions that carry memories, comfort & love. Here I share with you, our unique take on our love affair with food at the table.

Kindly note that our style of service is Chinese. This means as soon as the servings are ready, we will bring them fresh to you. Thus, the dishes seldom all arrive at the same time. May we respectfully encourage you to share & taste.

vermicelli salad with spicy lime dressing & thai basil	7
salmon tataki with spicy ponzu sauce	12
'amaebi sweet shrimp' ceviche in spicy coriander lime dressing	12
vietnamese 'bun hoi' rice noodle bundles with roasted duck, bean sprouts, cucumber, & coriander	12
cantonese roasted duck dumplings with szechwan ginger dip	7
soya glazed grilled Portobello mushroom	7
my grandma's steamed ginger chicken with shiitake mushrooms & cantonese sausage in lotus leaf	12
caramelized braised lemongrass short ribs (beef)	16
miso-grilled quails with lemon-garlic-chilli dip	12
spicy ginger bok choy & marinated lotus root	7
steamed chinese gai lan broccoli with toasted sesame sauce (upon avail)	8
fried rice: ginger & chicken kimchi & shrimps vegetable & coriander	8
steamed jasmine rice	2.5
duo ice cream: black sesame & vanilla	5
grill bananayaki	5.5
cakes	5.5
japanese green tea	2.5
coffee or herbal tea	2.5

medium spicy

taxes & service not included



Pour ceux qui parcouraient la Route de la Soie, les « petits repas » étaient les moments de répit durant le long voyage. C'était une occasion pour des étrangers de partager une réflexion ou d'échanger des histoires sur leurs expériences vécues sur la route. Des siècles plus tard, les « petits repas » continuent de regrouper les gens pour partager les événements et les tribulations journalières. Servis chauds ou froids, ces délices me rappellent les repas délicats et savoureux avec ma famille et mes amis. Traditions qui portent des souvenirs, de réconfort et de l'amour. Je partage avec vous, notre prise unique sur une histoire d'amour avec la nourriture.

Veillez noter que notre style de service est à la chinoise: nous allons vous apporter les plats dès qu'ils seront prêts, par conséquent, les plats arrivent rarement en même temps. Nous vous encourageons respectueusement à partager et à savourer.

salade de vermicelles avec vinaigrette épicée au basilic et à la lime	7
saumon tataki, sauce 'ponzu' épicée	12
ceviche de crevettes 'amaebi', vinaigrette à la coriandre & lime épicée	12
tricot de nouilles de riz 'bun hoi' avec canard rôti, fèves germées, concombres, coriandre & oignons verts	12
dumplings au canard bbq poêlés, sauce à la széchuanaise	7
champignon portobello grillé et laqué au soya	7
le poulet de ma grand-mère : au gingembre, shiitake & saucisse cantonaises dans une feuille de lotus	12
côtes levées courtes braisées à la citronnelle caramélisée « bœuf »	16
caille grillée au miso rouge avec trempette au citron, ail & chili	12
bok choy & racines de lotus marinées avec sauce épicée au gingembre	7
gai lan brocolis chinois à la vapeur, sauce au sésame	8
riz frit: gingembre & poulet, kimchi & crevettes, légumes & coriandre	8
riz au jasmin à la vapeur	2.5
duo crème glacée au sésame noir et à la vanille	5
bananayaki grillé	5.5
gâteau du jour	5.5
thé vert japonais	2.5
café ou tisane	2.5

moyennement épicé

taxes & service en sus