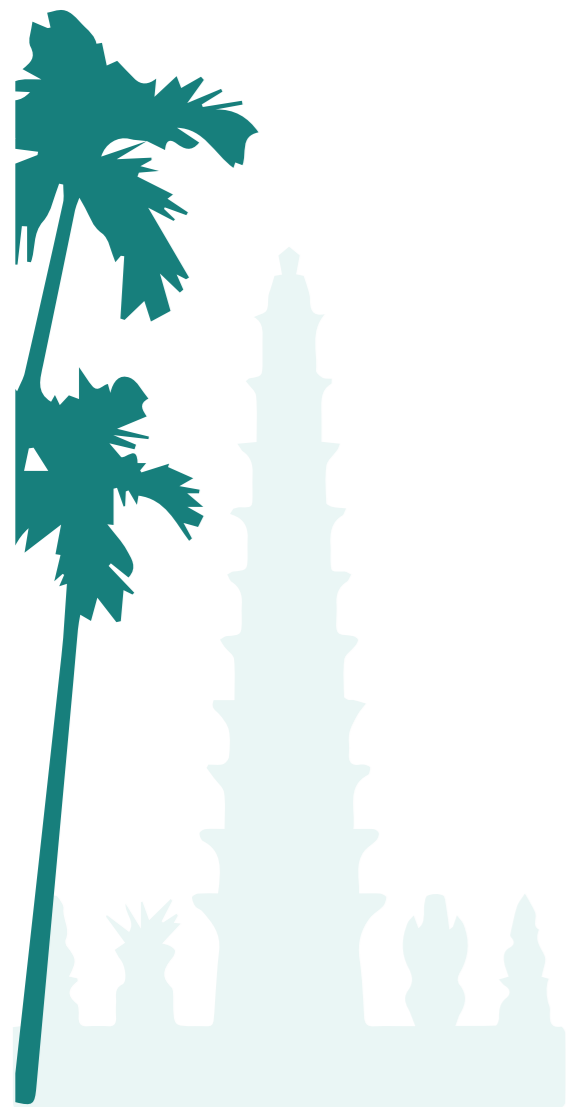


MENU

SPRING/SUMMER

100% PLANTS



ENTRÉES

JACK NACHOS (à partager) 11,5
Nachos, vegan cheddar maison, acar bening, pickles d'oignons rouges, coriandre en deux façons (fraîche et chutney), effiloché de jack, cacahuètes et sauce monkey spécial.

ROULEAUX DE PRINTEMPS 6,5
Tempeh manis, crudités de saison, oignons frits, noodles, coriandre, cacahuètes.
Sauce au choix: Cacahuète, Monkey special ou Mangue épicée.
(Option Sans Gluten)

CHICK'N SATAY 6,5
2 Brochettes d'aiguillettes végétales marinées au kecap manis, salade et acar bening
Sauce au choix: Cacahuète ou Monkey special.

NORI ROLL 7,5
Feuille de nori, « fishy » tofu maison, crudités de saison, riz, kimchi et oignons frits.
Sauce: Soja/Tamarin/Sésame
(Option Sans Gluten)

FAQs

Jackfruit: Fruit originaire d'Asie, à la texture fibreuse qui ressemble à celle du porc effiloché.

Sauce Monkey Special: Sauce cacahuète légèrement pimentée aux 5 épices et huile de sésame.

« Fishy » Tofu Maison: Tofu marinade de la mer.

Kecap Manis: Sauce soja Indonésienne caramélisée.

Tempeh: Fèves de soja fermentées. Riche en protéine, fibre et probiotics!

Acar Bening: Pickles Indonésien de légumes croquants.

Kimchi: Légumes lacto-fermentés à l'asiatique.

Pandan: Herbe aromatique aux notes de vanille et d'amande, aide à réduire le stress.

Aiguillettes Végétales: Chick'n aux Protéines de Soja. Marque HappyVore

GF: Sans Gluten

TdG: Traces de Gluten

PLATS

SUMMER BOWLS

Tous nos bols sont composés d'une base de: riz, salade, crudités de saison, pickles, edamame, coriandre et cacahuète.
Supplément: +1 Kimchi maison

GADO GADO 14,5
+ Tempeh Manis et Sauce Cacahuète.

SAMBAL MANIS (GF) 14,5
+ « Fishy » tofu maison et Sauce Mangue épicée.

NANGKA 14,5
+ Effiloché de Jack et Sauce Monkey Special.

BURGERS

JACKFRUIT BURGER +1€ Option Vegan cheeze Maison 14,5
Bun au Curcuma, Effiloché de Jackfruit Sauce Barbecue aux 5 épices, Cacahuète, Oignons Frits, Coriandre, Pickles maison et Coleslaw.
Accompagnement: Salade verte, Potatoes et Monkey Mayo

KIMCHEEZE BURGER 15,5
Bun au curcuma, Sauce cheddar maison, « steak » de tempeh, kimchi maison, Oignons Frits, salade et Monkey mayo.
Accompagnement: Salade verte, Potatoes et Monkey Mayo

NASI GORENG

Tous nos Nasi Goreng sont servis avec un «œuf au plat» vegan et des Acar Bening.

LÉGUMES 12,5
Riz Sauté à l'Indonésienne, Gingembre, Légumes Croquants et Kecap Manis. Topping : Coriandre, Cacahuètes et Oignons Frits.

JACK NASI GORENG 14
Légumes + Effiloché de Jackfruit

CHICK'N NASI GORENG 15
Légumes + Aiguillettes Végétales

DESSERTS

PANNA COTTA 6
Crème au pandan, crumble et fruits de saison.

PEANUT BROWNIE (GF) 6,5
Brownie aux pépites de chocolats et beurre de cacahuète et sa mousse cacahuète.

« CHEEZEGAKE » MANGUE (TdG) 7,5
Base noix, avoine et datte. Cream cheeze de cajou et citron vert. Purée de mangue.

POUR VOUS FAIRE UNE
IDÉE VISUELLE DE NOTRE MENU
100% PLANT-BASED,
RENDEZ-VOUS SUR NOTRE PAGE
INSTAGRAM
ET PENSEZ À NOUS SUIVRE!

@MONKEYMOOD_BDX



Selamat
Makan

N'oubliez pas de demander
votre carte de fidélité



POUR GAGNER UN TAMPON:
Dépensez plus de 15€
(ex. 1 boisson + 1 plat)
Chaque réduction ne peut
être appliquée
qu'à 1 repas par personne,
alcool non compris.

À LA FIN DE VOTRE REPAS,
MERCİ DE VENIR AU COMPTOIR
POUR LE RÈGLEMENT.

