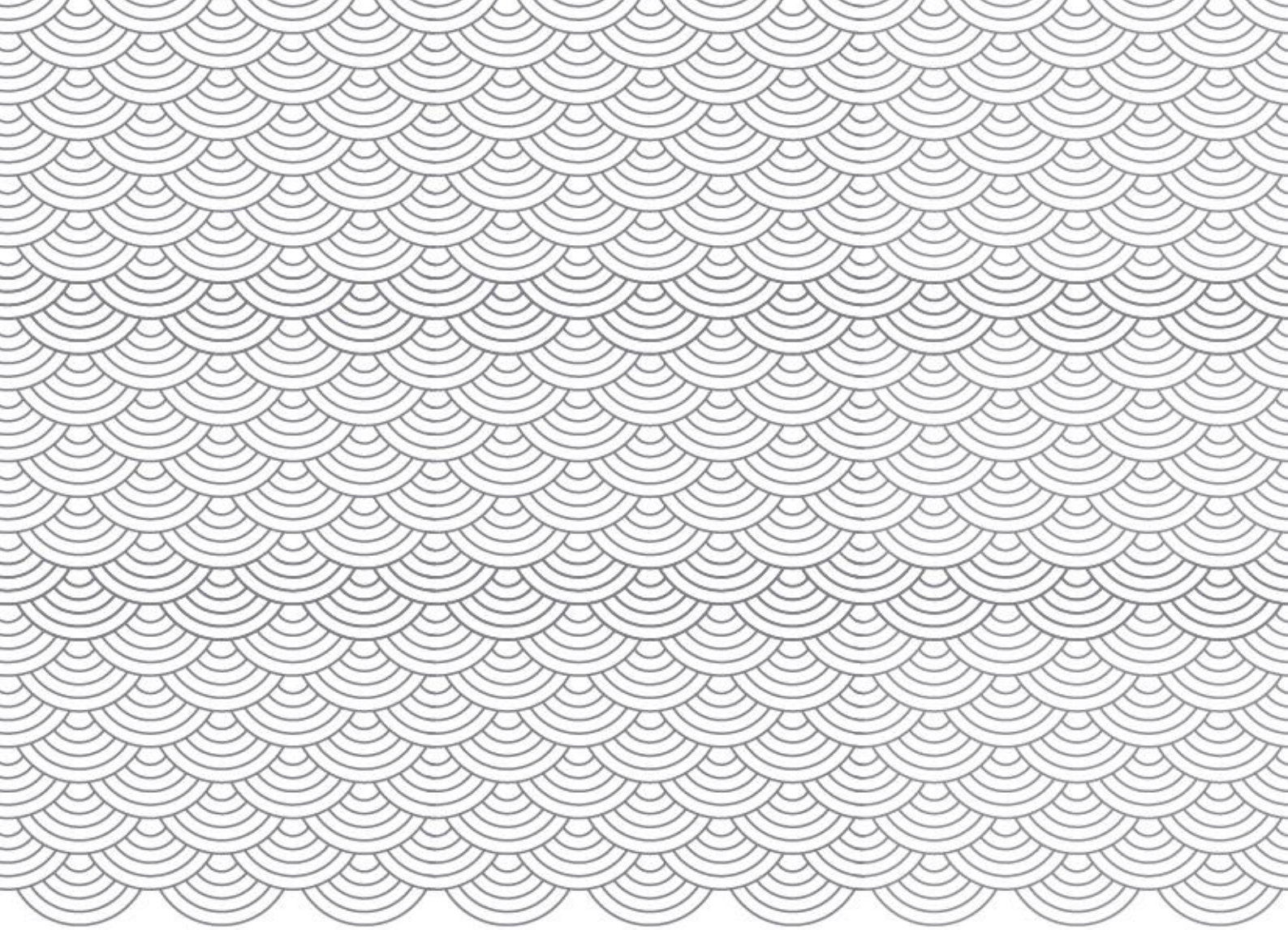


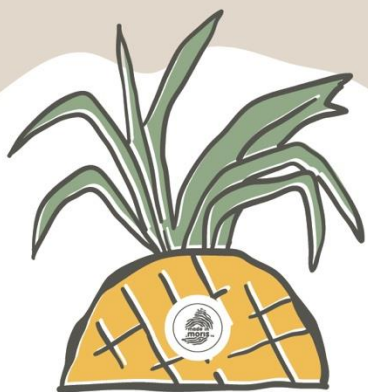


Madame Ming

Ceci est une invitation au voyage dans le voyage. Chez Madame Ming, on fait un pas de côté vers l'Asie. Les influences viennent de Thaïlande et de Chine, dans une ambiance feutrée en bord de piscine. Gingembre, citronnelle, yuzu, lait de coco... tout se joue dans les petits détails. La seule vraie question : baguettes ou fourchettes ?

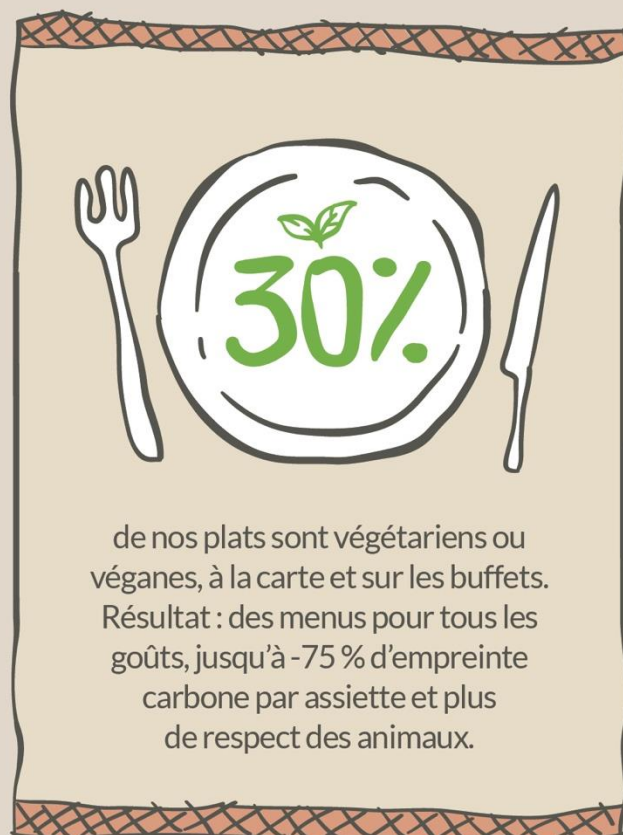
Engagé·es jusque dans l'assiette

En tant qu'entreprise à mission certifiée B Corp, nous cuisinons de manière responsable, avec cœur et bon sens.



52%

des aliments et boissons de nos cartes sont sourcés auprès de producteurs locaux, labellisés **Made in Moris**.



de nos plats sont végétariens ou véganes, à la carte et sur les buffets. Résultat : des menus pour tous les goûts, jusqu'à -75 % d'empreinte carbone par assiette et plus de respect des animaux.

Suivez ces symboles :  100% VÉGÉTAL  VÉGÉTARIEN

Moins de gaspillage

Estimation des couverts, suivi et analyse des déchets avec poubelles intelligentes, cuisine minute, utilisation des surplus pour la cantine du personnel. *P.S. : au buffet, servez-vous selon votre appétit, quitte à revenir.*

Fini le saumon

Trop de traitements chimiques, trop d'impacts écologiques. Nous privilégions les espèces locales, fraîches et plus durables.



ENTRÉES ET SOUPES

Rs 505

Rouleaux de printemps chinois



Nouilles de riz, Champignons
Shitake, Chou et Germes de soja
[SOY, GLU, SSE]
[PLANT-BASED, VEG]

Salade de papaye verte Thaï

Tomates cerises, Piment,
Chevrettes séchées, Haricots
verts, Carotte, Cacahuètes
grillées, Échalotes croustillantes
[CRU, PNT, SSE, LUP]

*Option Végétale  disponible
avec des crevettes vegan
citronnées



Rouleaux frais de poulet à la vietnamienne

Poulet croustillant, Chou, Carotte,
Coriandre, Noix de coco, Citron
vert, Échalotes
[GLU, CEL]



Tofu et champignons laqués



Tofu, Champignon, Piment doux,
Sauce de soja
[SOY, GLU]
[PLANT-BASED, VEG]

Soupe de nouilles aux champignons à la malaisienne



Bouillon de champignons au tofu
frais, Champignons, Carottes,
Germes de soja, Cébettes, Nouilles

de riz, Brèdes d'Asie, garni à la
coriandre, au piment et citron vert
[GLU, CEL, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Tom Yam Soup

Pâte de piment, Combava,
Gingembre, Tomates cerises,
Jeunes crevettes, Sauce au
poisson, Citronnelle
[CRU, FSH, ALC]



Tom kha Gai à la façon Thaï

Poulet légèrement épicé à la
coriandre, Tomates cerises, Chou,
Lait de coco
[MLK, CEL]

PLATS PRINCIPAUX

*Tous les plats principaux sont
accompagnés de riz au Jasmin.*

TOFU ET LÉGUMES

Rs 630

Sauté de tofu et légumes façon Singapour

Tofu, Carotte, Cébettes, Courgette,
Brèdes d'Asie, Poivrons, Sauce
d'huître et de soja
[GLU, SOY]
[PLANT-BASED, VEG]

Curry vert Thai aux légumes



Brocoli, Chou-fleur, Carotte,
Champignon, Poivron, Oignons,
Pâte de curry vert Thai

[CEL, SSE]

[PLANT-BASED, VEG]



Tofu aux 3 champignons

Tofu, Shitake, Champignons de
paille et Oreilles de cochon

[GLU, SOY, CEL]

[PLANT-BASED, VEG]

POULET

Rs 765

Poulet au citron à vietnamienne

Poulet croustillant, Citron,
Oignons verts, Poivrons,
Citronnelle et Piment

[GLU, CEL, SSE, SOY]



Poulet aigre-doux Thai

Poulet croustillant, Tomates
cerises, Ananas, Concombre,
Carottes, Oignons et Cébettes

[LUP, GLU]

Canard au curry vert à la façon malaisienne

Canard rôti, Litchi, Tomate cerise,
Basilic doux, Pousses de bambou
et Ananas

[MLK, SSE, CEL]



BOEUF

Rs 860

Curry Thai rouge au boeuf

Lait de coco, Noix de cajou,
Courgette, Piment, Haricots verts
et Basilic

[BEF, MLK, SSE, NUT]



Sauté de boeuf à la Chinoise

Boeuf, Oignons, Champignons de
paille, Tofu, Bok choy, Sauce de
soja

[SSE, BEF, NUT, SOY, LUP, CEL]

PORC

Rs 830

Travers de Porc au miel et à l'ail, façon Thai

Travers de porc, Ail, Miel et
Graines de sésame

[PRK, SSE, SOY]

Ka nom pany na moo

Poitrine de porc, Tamarin,
Coriandre, Légumes confits

[PRK, SUL]

POISSON

Rs 830

Poisson à la vapeur à l'indonésienne

Basilic, Citronnelle, Ail,
Gingembre, Coriandre, Citron
vert, Brèdes d'Asie

[FSH, CEL, SSE]

Poisson croustillant, Sauce au curry jaune, Façon Thaï

Curry jaune, Coriandre, Piment, Basilic, Châtaigne, Cacahuètes grillées

[FSH, GLU, PNT]



Riz frit spécial au poulet OU boeuf

Riz frit aux piments, Haricots verts, Courgette, Carotte, Basilic doux, Oeuf et Noix de cajou

[BEF, EGG, SOY, NUT, PNT]



CREVETTE – EN SUPPLÉMENT – Rs 1200

Crevettes tigrées grésillantes (3 pcs u10)

Légumes sautés au wok et riz frit

DESSERT Rs 450

Pudding chinois à la mangue et aux fruits rouges 🌿

[MLK]

[VEG]

RIZ ET NOUILLES Rs 485

Pad Thai Jay 🌿

Nouilles de riz, Tofu, Brèdes d'Asie, Cébette, Carotte, Germes de soja, Cacahuètes et Citron vert

[SOY, GLU, PNT]

[PLANT-BASED, VEG]

Parfait au litchi caramélisé, Sauce au miel

[MLK, EGG, GLU]

Sagoo à la noix de coco 🌿

Gelée aux amandes, Litchi au sirop

[NUT]

[PLANT-BASED, VEG]

Nouilles de Singapour

Nouilles, Poulet, Cébette, Carotte, Brèdes d'Asie, Basilic, Piment, Germes de soja, Oeuf

[SOY, FSH, GLU]



Gâteau au chocolat et haricot



Avec un coulis de fruits rouges

[GLU]

[PLANT-BASED, VEG]

Chow mein à la Chinoise

Nouilles, Porc, Carotte, Cébette, Brèdes d'Asie, Germes de soja, Oeuf

[PRK, GLU, SOY, FSH, EGG]

Ming gâteau au chocolat

Graines de sésame, Glace à la vanille

[GLU, EGG, MLK, SSE]

Plateau de fruits 🌿

PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES

Que vous soyez végétarien.e, adepte du 100 % végétal ou simplement curieux.se, nous vous invitons à découvrir nos créations végétales. Et croyez-nous, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour vous laisser tenter : nos plats végétaux sont généreux en saveurs et imaginés avec le même soin que les autres. Ils reflètent aussi notre engagement pour un monde plus éthique et notre volonté de proposer au moins 30 % de plats végétariens et végétales, dans le respect des animaux et de la planète.

Repérez le petit  et  sur nos plats et embarquez avec nous dans cette aventure gourmande et responsable, une bouchée après l'autre.

CONVIENT AUX VÉGÉTARIEN.NE.S 
100% VÉGÉTAL 

[VEG]
[PLANT-BASED]

AVIS AUX ALLERGIES ALIMENTAIRES

Les principaux allergènes sont indiqués par des abréviations standard. Malgré notre vigilance, les informations sur les ingrédients ne tiennent pas compte des possibles traces d'allergènes liées à la fabrication et présentes dans nos cuisines. Nos plats peuvent contenir ou entrer en contact avec des allergènes courants, notamment — sans s'y limiter: gluten, arachides, fruits à coque, produits laitiers, œufs, soja, poisson, fruits de mer.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, merci d'en informer notre équipe avant de commander.

SOJA	[SOY]
CÉLERI	[CEL]
FRUITS À COQUE	[NUT]
CACAHUÈTES	[PNT]
MOUTARDE	[MTD]
LUPINS	[LUP]
SULFITES	[SUL]
SÉSAME	[SSE]
GLUTEN	[GLU]
LAIT (LACTOSE)	[MLK]
ŒUF	[EGG]
CRUSTACÉS	[CRU]
POISSON	[FSH]
MOLLUSQUE	[MLS]
ALCOOL	[ALC]
PORC	[PRK]
VIANDE BOVINE	[BEF]