



RESTAURANT
MANDALA

- ENTRE RHIN ET MEKONG -

Le Mandala est né d'une histoire d'amour entre Nicole, française d'origine vietnamienne, et Frédéric, alsacien et voyageur-cycliste en Asie du Sud-Est. Gourmands tous les deux, leur rencontre se passe naturellement autour d'une bonne table, faisant la part belle à l'Asie comme à l'Occident, au Vietnam et à l'Alsace. Il s'agit de leur premier « petit métisse », à travers lequel ils expriment bon nombre de leurs facettes, créant ainsi un restaurant à leur image, pour réaliser une réelle fusion de leurs deux cultures...



Gaspacho du mandala 	8.00 €
<i>Tomate, concombre, avocat, citron vert, piment doux et croutons aillés au basilic thaï</i>	
Salade vietnamienne au bœuf	9.50 €
<i>Salade choux-carottes, bœuf mariné, menthe, cacahuètes et Nuoc-Mam</i>	
ceviche de saumon façon mojito	10.00 €
Tempura de gambas à la bière maison, <i>Mayonnaise au curry</i>	11.00 €
Carpaccio de bœuf, pesto au basilic thaï	12.00 €
<i>Parmesan, gingembre frais, oignons rouges confits</i>	
Tarte fine de légumes du soleil 	9.00 €
<i>Roquette et gingembre confit, au coulis de poivrons et vinaigre balsamique</i>	
	
Les Nems maison de My	3.90€
<i>2 nems au choix. Poulet, porc/crabe ou légumes </i>	
<i>(Recettes familiales, transmises de génération en génération et dans le respect des traditions vietnamiennes)</i>	
Rouleaux de Printemps	2.90 €/ pièce
<i>Crevettes et poulet</i>	
Rouleaux de printemps végétariens 	2.90 €/ pièce
<i>Carotte, concombre, poivron, soja, mangue, vermicelles, menthe et coriandre</i>	
Assortiment de Hors d'œuvres Mandala	9.70 €
<i>Un nem poulet, un nem porc/crabe, un nem légumes, un ravioli chinois, un rouleau de Printemps</i>	
<i>(Recettes familiales, transmises de génération en génération et dans le respect des traditions vietnamiennes)</i>	

Entre rhin et mekong

Salade César entre rhin et mékong <i>Poulet mariné au curry, Grana Padano, tomates séchées, croutons au pesto basilic thai, Oignons rouges et vinaigrette César au wasabi : câpres, anchois, parmesan et crème</i>	14.50 €
Wok de Spaetzles et légumes de saison, magret de Canard <i>Shitakés, sauce noire au soja et aux champignons</i>	16.50 €
Porcelet laqué à la bière du mandala, cannelle et badiane <i>Grumbere Sàlàt (salade de pommes de terre) au wasabi et Ngo Gai</i>	17.00 €
Filet de saumon rôti, risotto à l'encre de seiche <i>Condiments « Grenobloise » au citron confit, caviar d'aubergines</i>	18.00 €
Onglet de bœuf black angus, sauce teriyaki et pinot noir <i>Purée de patate douce, Wok de légumes de saison</i>	18.00 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, sésame grillé et Sauce thaïe <i>Sauce soja, gingembre, citron confit, nuoc mam, ciboulette thaïe, frites de patates douces</i>	17.50 €
Le Bao Burger Bœuf fait maison du mandala <i>Bœuf mariné aux cinq épices, pain Bao maison, shitakés sautés, frites de patates douces</i>	15.50 €
Le Butter chicken curry - curcumin 14.50 € <i>Une délicieuse recette de poulet, fondant à souhait, d'inspiration franco-indienne</i>	
Portion de frites de patates douces  4.50 €	

Terroirs du Vietnam

Bo Bun au Bœuf 5 épices	12.50 €
Ga Bun au Poulet citronnelle	12.50 €
Tom Bun aux Crevettes	13.50 €
Phô <i>Soupe traditionnelle de nouilles vietnamiennes au bœuf</i>	12.50 €
Canh chua tôm <i>Soupe de crevettes, vermicelles, ananas, tomate, tamarin et Ngo Gai</i>	14.50 €
Wok de poulet citronnelle <i>et nouilles sautées</i>	13.00 €
Wok de bœuf 5 épices <i>et nouilles sautées</i>	13.50 €
Tôm Chua Ngot <i>Wok de crevettes aigres-douces et nouilles sautées à l'huile de sésame</i>	15.00 €
Thit Kho <i>Porc au caramel et nouilles sautées</i>	13.50 €

Pour les petits coquins (- de 10 ans)

Menu mini wok nouilles + glace 2 boules + verre de sirop à l'eau	10.50 €
--	----------------

Mets Végétariens

Bo Bun végétarien au Tofu et sésame 	13.50 €
Salade mandala vegan  <i>Salade, salade de quinoa et roquette, tomates et figues séchées, wakamé, tofu frit, Croûtons, ananas, vinaigrette coriandre - pistache</i>	14.50 €
Wok de Spaetzles et Légumes de saison, Tofu grillé  <i>Champignons, Sauce tamarin</i>	14.50 €
Curry végétarien  <i>Légumes de saison, champignons, curry, lait de coco</i>	14.50 €
Veggie Bao Burger  <i>Galette de légumes, emmenthal fondu, sauce samouraï et frites de patates douces</i>	14.50 €
Bao Burger Vegan  <i>Galette thaïe de pois chiches, carottes, poivrons, haricots rouges, tofu, guacamole, Frites de patates douces</i>	14.50 €
Tarte fine de légumes du soleil  14.50 € <i>Roquette et gingembre confit, au coulis de poivrons et vinaigre balsamique</i>	

Nos PLATEAUX gourmands POUR 2 PERSONNES (servis le soir uniquement)

Plateau Mandala Bao Wok	37.00 €
<ul style="list-style-type: none">- Wok de Bœuf 5 épices- Wok de légumes à l'huile de sésame- 2 rouleaux de printemps aux crevettes et poulet- 2 nems Porc/Crabe, 2 nems Légumes- Pains Bao	<ul style="list-style-type: none">- Wok de Poulet Citronnelle- Salade Vietnamiennne végétarienne- Sauces Hoi Sin, Nuoc Mam, Aigre-douce- Riz nature
Barbecue entre rhin et mékong	49.00 €
<ul style="list-style-type: none">- Onglet de bœuf Black Angus- Magret de Canard- Porcelet Laqué- Saucisses de veau curry – coco- Frites de patates douces	<ul style="list-style-type: none">- Sauce Teriyaki – Pinot noir- Sauce barbecue – soja- Sauce à la bière du Mandala- Sauce Samouraï- Wok de légumes de saison sautés

Tốt cảm giác ngon miệng, A GUETER !



Mets Végétariens



Mets Végan



RESTAURANT
MANDALA
ENTRE RHIN ET MÉKONG



Tous nos plats sont faits
maisons, y compris les nems
et pains burgers, à l'exception
des frites de patates douces et
des glaces.

Tiramisu mangue - fruit de la passion	7.50 €
Mousse au chocolat et gingembre confit	6.50 €
Profiteroles au caramel beurre salé	7.50 €
Panacotta à votre gout	6.50 €
<i>Avec son coulis de fruits rouges ou son coulis de mangue ou sa sauce au caramel beurre salé</i>	
Crème brulée citron vert - gingembre	7.00 €
Café gourmand	7.50 €
Coupe Dame blanche <i>(Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	6.80 €
Coupe Hanoi <i>(Sorbet coco, mangue, mangue fraîche, chantilly)</i>	7.50 €
Coupe Saigon <i>(Sorbet litchi, glace vanille et framboise, arrosée de Meï Quei Lu, chantilly)</i>	7.50 €
Supplément chantilly	0.50 €

1 boule	2.50 €
3 boules	6.50 €

- * Cannelle
- * café
- * Chocolat
- * Citron Vert Gingembre
- * Fraise
- * framboise
- * Litchi
- * Mangue
- * Noix de coco
- * Pistache
- * Quetsche d'Alsace
- * Vanille Bourbon
- * Yoghourt

Demandez nos thés et infusions de qualité damann
ou dégustez un café bio henry !

Nous disposons de toute une gamme d'Alcools fins, digestifs et
eaux-de-vie en provenance notamment de
la distillerie artisanale neuhauser.

Le barman se fera une joie de vous conseiller puis de vous servir.
G'sundheit !