DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT PARFUMÉE À L'ORANGE 7,80€

VARIATION AUTOUR DU CITRON 8,50€
Entremet citron avec son biscuit pistache, crème et sorbet citron

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,20€

PROFITEROLES 8,50€
Choux maison, chocolat chaud et glace vanille

COUPE HANOÏ 8,90€
Sorbet coco et mangue, coulis de mangue et chantilly

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON 8,30€
Au sirop de poivre de Timut

TIRAMISU AU NUTELLA, CRUMBLE DE CACAO 8,00€

CHEESECAKE CITRON VERT,MANGUE 8,50€
Biscuit spéculoos

PERLES DU JAPON PARFUMÉES 7,90€
à la mangue fraiche façon riz au lait

IRISH COFFEE 8,50€

GLACE 1 boule **2,50€** / 2 boules **4,50€** / 3 boules **6,50€**
Café, chocolat, citron, fraise, framboise, mangue, noix de coco, pistache, vanille

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO CAFÉ BIO 2,00€

DÉCAFÉINÉ 2,00€

GRAND CAFÉ 2,50€

DOUBLE EXPRESSO CAFÉ 3,90€

CAPPUCINO MOUSSE DE LAIT 3,90€

CHOCOLAT CHAUD 3,90€

THÉ DAMMANN 3,90€
Thé vert, ceylan, jasmin, menthe, infusion verveine ou rooibos

Supplément lait + 0,30€

SPIRITUEUX

WHISKY - 5 cl

NIKKA FROM THE BARREL 51,4% 10,00€
Japon – Floral & épicé

AKASHI 40% 10,00€
Japon – Floral & épicé

NIKKA COFFEY GRAIN 45% 10,00€
Japon – Poire & Vanille

TOTTORI 43% 10,00€
Japon – Vanille & fumé

YUSHAN 40% AK 9,00€
Taiwan – Vanille & Caramel

JACK DANIEL'S 40% 8,00€
Etats-Unis – Fruité & boisé

THE CHITA 40% 10,00€
Japon – Vanillé & boisé

HIBIKI JAPANESE HARMONY 43% 17,00€
Japon – Fruité & boisé

THE YAMAZAKI 43% 17,00€
Japon – Fruité & boisé

RHUM - 5cl

PAMPERO ESPECIAL 40% 7,00€
Venezuela – Boisé & caramélisé

ANGOSTURA 1919 40% 10,00€
Tobago & Trinidad – Doux & vanillé

KIYOMI 40% 9,00€
Japon – Exotique, fumé & épicé

BOUKMAN 45% 10,00€
Haïti – Epicé

RYOMA 41,2% 10,00€
Japon – Floral & agrumes

HAVANA 40% 8,00€
Cuba – Boisé & épicé

PLANTATION PINEAPPLE 40% 8,00€
Tobago & Trinidad – Fruité

ZACAPA 23 43% 13,00€
Guatemala – Epicé

CHALONG BAY 40% 9,00€
Thaïlande – Fruité

PLANTATION ORIGINAL DARK 40% 9,00€
Tobago & Trinidad – Fruité

GIN TONIC 5cl accompagné d'une bouteille de tonic

GIN ROKU 43% 9,00€
Japon – Frais & citronné

AKORI GIN 42% 10,00€
Espagne – Botanique exotique

AKORI ROSE 40% 10,00€
Espagne – Botanique floral

ETSU GIN 43% 10,00€
Japon – Floral

GORDON'S GIN 37,5% 7,00€
Ecosse – sec

GIN PHI 42% 9,00€
Alsace – Frais & épicé

LIQUEURS 5cl

Bailey's 17% 6,00€

Get 27 21% 6,00€

Suze 15% 6,00€

Amaretto 28% 6,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets / services compris

MANDALA RESTAURANT
TRADITION & FUSION

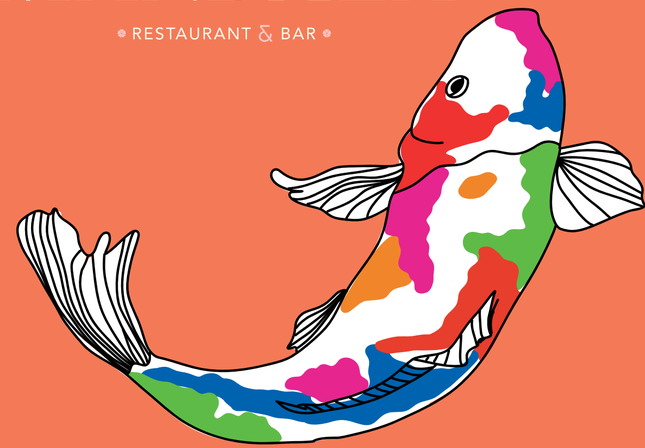
14 rue du Faubourg de Saverne
67000 STRASBOURG
03 88 10 18 18

www.mandala-strasbourg.fr

« Fait Maison »

MANDALA

RESTAURANT & BAR



COCKTAILS

Avec alcool

MANDALA - 15CL — 9,00€
Gin, sirop de jasmin, citron, crémant d'Alsace Gisselbrecht

MAI TAI 1944 - 15CL — 10,00€
Rhum Dark, rhum ambré, liqueur d'abricot, Cointreau, citron vert, sirop d'orgeat,Angostura bitter

TAKA TONKA - 15CL — 10,00€
Vodka infusée à la fève de tonka, citron,ginger beer

DRA-GON-TEK - 15CL — 10,00€
Tequila infusée au fruit du dragon, citron, cointreau,ananas

APEROL SPRITZ - 20CL — 8,00€
Apérol, eau pétillante, crémant d'Alsace Gisselbrecht

HUGO - 20CL — 8,50€
Liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau pétillante, crémant d'Alsace Gisselbrecht

MANDACOLADA - 25CL — 10,00€
Rhum Havana infusé au pandan, purée de coco, ananas

PORNSTAR - 15CL — 10,00€
Vodka, passion, liqueur de vanille, shot de crémant d'Alsace Gisselbrecht

MO-JITO - 15CL — 9,00€
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre, eau pétillante

Sans alcool

SHI-FU-MI - 20CL — 7,00€
Mangue, ananas, eau de coco

NINJA - 20CL — 7,00€
Litchi, mangue, citron

MAHJONG - 20CL — 7,00€
Menthe, citron, ananas, limonade

VIRGIN MO-JITO - 20CL — 7,00€
Menthe, citron vert, sucre, limonade

BàT - 25CL — 7,00€
Ananas, mangue, sirop spicy, citron

Homemade bubble tea
20CL - 7,00€
Sirop de cerise, citron, thé Rooibos citrus
Bubble du moment

BIERES

Pression

	25cl / 50cl
ANCRE PILS Alsace 4,5%	3,50€ / 6,50€
AFFLIGEM AMBRÉE Belge 6,7%	4,50€ / 8,00€
GALLIA IPA Paris 4,3%	4,50€ / 8,00€
AFFLIGEM BLANCHE Belge 4,8%	4,50€ / 8,00€
PICON	4,00€ / 7,50€
PANACHÉ	3,00€ / 6,00€
MONACO	3,00€ / 6,00€
BIÈRE DU MOMENT	4,50€ / 8,00€
BIÈRE SANS ALCOOL - 33cl	5,50€

Bouteille

TSING TAO – 4,7% 33cl	6,00€
SINGHA – 5% 33cl	6,00€
ASAHI – 5% 33cl	6,00€
TIGER – 5% 33cl	6,00€

APÉRITIFS

COUPE DE CRÉMANT GISSELBRECHT - 12cl	6,00€
KIR CRÉMANT GISSELBRECHT - 12cl Cassis, mûre, pêche ou litchi	6,50€
KIR VIN BLANC - 12cl Cassis, mûre, pêche ou litchi	4,50€
RICARD - 3cl	4,00€
MARTINI BLANC / ROUGE - 6cl	5,50€

SOFTS

	50cl / 1L
CAROLA Bleue / Verte / Rouge	3,50€ / 6,00€
PERRIER - 33cl	3,60€
COCA COLA / COCA COLA ZÉRO - 33cl	3,60€
ORANGINA - 25cl	3,60€
JUS DE FRUIT - 25cl Orange, pomme, litchi, mangue, ananas, fruit de la passion, tomate	3,50€
DIABOLO - 25cl	3,60€
SIROP À L'EAU - 50cl Grenadine, citron, menthe, litchi, fraise, framboise, violette, pêche	3,10€
FUZE TEA - 25cl	3,60€
THÉ GLACÉ MAISON - 50cl	4,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets / services compris

STREET FOOD ASIATIQUE & CUISINE FUSION

Entrées

NEMS DE MADAME ONLY — 6,50€
3 nems au choix :
Poulet, crevettes ou légumes

XÀ LAT VIETNAMIENNE AU BOEUF — 10,50€ / 13,90€
Entrée / Plat

DAK AU POULET — 9,90€
Sauce samouraï 6 pièces

ASSIETTE MANDALA — 11,50€
Nem poulet, crevette et légumes,
ravioli chinois, salade vietnamienne au bœuf

TEMPURA DE CREVETTE — 9,90€
Sauce samouraï 5 pièces

TARTARE DE CREVETTES ÉPICÉES — 9,90€
& sa salade de papaye thaï

Plateau Mandala
2 personnes – 39,90€
Wok de bœuf 5 épices
Wok de poulet citronnelle
Wok de légumes à l'huile de sésame
Sauce Hoï Sin, Nuoc-Mâm
Salade vietnamienne aux crevettes aigre-douce
2 nems crevettes, 2 nems légumes
Riz nature
Pain bao

Plats

Bo bun minute
Vermicelles de riz, crudités et nems
Bœuf 5 épices - **14,90€**
Poulet citronnelle - **14,90€**
Crevettes - **16,40€**
Végé Tofu - **13,90€**

WOK
Nouilles de blé, légumes sautés marinés au soja et sésame
Bœuf 5 épices - **14,90€**
Poulet citronnelle - **14,90€**
Crevettes - **16,40€**
Végé Tofu - **13,90€**

BAO Burger Wasabi
Pain fait maison cuit à la vapeur, frites de patate douce, sauce tartare wasabi
Bœuf - **17,30€**
Saumon - **19,40€**
Végan - **14,90€**

PAD THAÏ
Nouilles sautées aux légumes et cacahuètes
Poulet citronnelle - **15,90€**
Crevettes - **17,90€**
Saumon - **18,90€**
Légumes - **14,90€**

Normal – **14,90€** XXL – **18,00€**

PHÔ
Soupe traditionnelle vietnamienne, nouilles, bœuf et herbes vietnamiennes – 14,90€

Pimenté · Plats végétarien · Plats végan · Prix nets / services compris

PLATS

XÀ LAT CÉSAR — 15,90€
Composée de poulet pané à la chapelure de parmesan, pickles d'oignon rouge

Fameux jarret de porc XXL laqué à la bière ambrée et au miel (750g) — 22,50€
Légumes croquants et spaetzles

Onglet de bœuf, sauce pinot noir, échalotes et citronnelle — 21,00€
Crémeux de butternut à l'huile de noisette

Fish & Chips, sauce tartare au wasabi — 16,90€
Frites de patates douces

Wok de spaetzles au magret de canard — 18,90€
Légumes de saison, champignons, sauce aux 5 épices et poivre

Wok de spaetzles végé — 15,40€
Légumes de saison, champignons, sauce aux 5 épices et poivre

Crevettes au lait de coco pimenté cuit au wok — 16,90€
Accompagné de son riz au jasmin

Poulet au lait de coco pimenté — 15,90€
Accompagné de son riz au jasmin

Bœuf Lôc Lac — 15,90€
Accompagné de son riz au jasmin

Curry végé — 14,50€
Légumes frais, tamarin, curry, lait de coco, huile de sésame, riz

Accompagnements

Riz vapeur	4,00€
Légumes wokés	4,00€
Purée de butternut	4,50€
Frites de patate douce	5,50€

Menu Fusion
1 entrée, 1 plat et
1 dessert au choix
33,50€
Assiette Mandala
Tartare de crevettes
Dak de poulet
.....
Jarret de porc laqué à la bière ambrée et au miel
Onglet de bœuf, sauce pinot noir, échalotes et citronnelle
Saumon Pad Thaï
Curry végétarien
Wok de spaetzles au magret de canard ou aux légumes
.....
Café ou thé gourmand
Variation autour du citron
Coupe Hanoï

Menu Mandala
1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix – 26,00 €
Xà lat vietnamienne au bœuf
Assortiment de nems
Assiette de hors d'œuvres végétariens
.....
Bo Bun au bœuf 5 épices
Ga Bun au poulet citronnelle
Bo Bun végétarien au tofu et sésame
Wok de poulet citronnelle
Wok de bœuf 5 épices
Phô
.....
Tiramisu au nutella et crumble de cacao
Salade de fruits frais de saison au sirop de poivre de Timut
Coupe 3 boules

Pimenté · Plats végétarien · Plats végan · Prix nets / services compris