

mushu

ASIAN DISHES & BAR
12, RUE LABEDA, 31000 TOULOUSE

ALL COCKTAILS 14€
MOCKTAIL 10€

PRIX ET SERVICE COMPRIS
SUR TOUTE LA CARTE

Sakurá

MARASQUIN
GIN
JUS DE CITRON
CHARBON VEGETAL
BLANC D'OEUF
PURÉE CERISE

Tchijiku

CONFITURE FIGUES
TEQUILA
LIQUEUR FLEUR DE SUREAU
JUS DE CITRON
FEUILLES DE BASILIC
PERRIER

Kappa

MIDORI
VODKA
PURÉE DE KIWI
JUS DE CITRON

Nigai

MEZCAL
SIRÈNE
ITALUCUS
HUMO

Kumo

VODKA
SAKÉ
LIQUEUR DE YUZU
PURÉE DE YUZU
EAU DE POIS CHICHE

Kyuba Aki

RHUM HAVANA
COINTREAU
PURÉE DE POIRE
JUS DE POMME
SIROP SPÉCULOS
BITTER CHOCOLAT

Jueki

NIKKA
SIROP D'ÉRABLE
BLANC D'OEUF
JUS DE CITRON
CANNELLE RAPÉE
FÈVE DE TONKA

Pearl

VODKA Harbor
LIQUEUR DE LITCHI
PURÉE DE PASSION
PURE MANGO PASSION
SIROP DE VANILLE

Expresso Martini

Le Classique
VODKA, KALUHA, SIROP DE VANILLE, CAFÉ
ET FÈVE DE TONKA

Le Hot Ones
MEZCAL, KALUHA, LIQUEUR DE CHIPOTLE,
SIROP DE PIMENT

Le Sweet Candy
RHUM, KALHUA, SIROP DE CAMEL
BEURRE SALÉE, CAFÉ

Mori

GIN
MARTINI AMBRÉ
PICKLES DE SHITAKÉ ET PLEUROTÉS AU
VINAIGRE DE CIDRE
SIROP D'ÉRABLE

MOCKTAIL

SELON L'HUMEUR DU JOUR

Apéritifs

<u>Ricard</u> 3Cl	4€	
<u>Bayleys</u> 6Cl	9€	
<u>Martinij Rubino GB</u> • <u>Ambrato GB</u> 6Cl	7€	

Saké

<u>Shichiken Junmaj</u> 6Cl - 70Cl	14€	75€
<u>Sparkling Yamanokasumj</u> 70Cl		

Kajitsushu – Liqueurs

<u>Nigori Umeshu Prunę</u> • <u>Nigori Yuzu</u> 6Cl - 50Cl	9€	75€
<u>Get 27</u> 6Cl - 70Cl	8€	90€

Gin

<u>Bombay Saphir</u> 4Cl - 70Cl	12€	95€
<u>Roku</u> 4Cl - 70Cl	14€	120€
<u>Belle Rive</u> 4Cl - 70Cl	14€	120€
<u>Kinobi Kyoto</u> 4Cl	16€	

<u>Sochu Satsuma Houzan</u> <u>Kurokoji</u> 6Cl	9€	
---	----	--

<u>Awamori Yonaguni</u> 6Cl	9€	
-----------------------------	----	--

Vodka

<u>Romanov</u> 4Cl - 70Cl	12€	95€
<u>Grey Goose</u> 4Cl - 70Cl	15€	140€

Whisky

<u>Ballantine's</u> 4Cl - 70Cl	12€	95€
<u>Nikka Coffey Grain</u> 4Cl	16€	
<u>Kurayoshi</u> 4Cl	20€	

Rhum

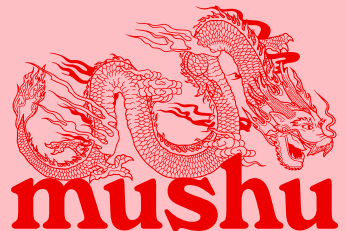
<u>Havana 3 anş</u> 4Cl - 70Cl	10€	90€
<u>Havana Especial</u> 4Cl - 70Cl	12€	100€
<u>Gouverneur</u> 4Cl - 70Cl	16€	150€

<u>Mezcal Mahanj</u> 4Cl - 70Cl	14€	150€
---------------------------------	-----	------

Tequila

<u>Avion</u> 2Cl - 70Cl	6€	110€
<u>Clasę Azul Plata</u> 2Cl - 70Cl	15€	250€
<u>Clasę Azul Reposado</u> 2Cl - 70Cl	25€	450€
<u>Celosa</u> 2Cl - 70Cl	20€	350€
<u>Adelita</u> 2Cl - 70Cl	35€	650€

Nos Spiritueux



ASIAN DISHES & BAR
12, RUE LABEDA, 31000 TOULOUSE

/saké Le saké est issu de la fermentation du riz et tirant aux alentours de 15% d'alcool. Sa production apparait entre le V^e et III^e siècle avant notre ère. Son élaboration se déroule en 2 grandes étapes : La première l'exposition du riz (cuit vapeur) à un champignon appelé Koji kin. La seconde étape est la fermentation.

/awamori La plus ancienne boisson distillée au Japon. Elle trouve ses origines dans le royaume de Siam, la Thaïlande actuelle. Son élaboration se déroule en 2 étapes: La première fermentation d'un riz long thaïlandais. Puis distillation dans un alambic traditionnel. Le produit final est une eau de vie tirant 30° à 60°.

/shochu Elaboré à partir de riz, de blé de patate douce de sarrasin de chataigne ou de sucre brun. 2 étapes sont nécessaires à la production, une fermentation qui démarre sur du riz auquel est ajouté l'ingrédient principal. Puis une distillation dans un alambic traditionnel.

Nos assiettes à partager

ONIGIRI DE SAUMON TERIYAKI — 15,00€

Boulettes de riz japonais façonnées, farce saumon teriyaki, sésame umeboshi

TARTARE DE BAR DE MÉDITERRANÉE, YUZU — 14,00€

Réduction de mirin, yuzu vanillé, échalote, citron caviar, ciboulette fine & citron noir

POIREAUX VINAIGRETTE VEGAN — 8,00€

Blancs de poireaux, vinaigrette japonaise pomme-poire, miso, huile verte de poireaux

POULET POP-CORN GOCHUJANG — 12,00€

Morceaux de blancs de poulet marinés et panés, sauce Gochujang coréenne maison

MAGRET DE CANARD 400G — 29,00€

Magret entier tranché, cuisson basse température, condiments ssamjang au miel, grué de cacao

AILE DE RAIE GRILLÉE À LA MALAISIE NNE 300G — 25,00€

Aile de raie grillée, sauce acidulée au tamarin

HAMPE DE BŒUF MARINÉE & SAUTÉE — 18,00€

Lamelles de hampe finement tranchées, marinées et sautées au wok, cébette

SAUMON BÖMLO IKEJIME — 21,00€

Saumon norvégien, cuit rosé, sauce teriyaki maison

CEREAL BUTTER PRAWNS — 18,00€

Crevettes tropicales, flocon d'avoine, feuilles de curry, piment & ail

BROCHETTES YAKITORI — 12,00€

Brochettes de poulet marinées, poireaux, crème de maïs

NEMS TRADITIONNELS — 9,00€

Nems porc-crabe, sauce nuoc mam, sucrose, menthe

MUSHU'S ASIAN SMASH BURGER — 20,00€

Fines steaks porc-crevette rouge d'argentine, potato bun maison, mangue verte & chou rouge, crudités & kimchi mayo

AGNEAU BHUNA MASALA INDIENNE — 24,00€

Gigot d'agneau cuisson lente, mélange d'épices Indiennes, sauce raita au yaourt, pickles d'oignon rouge, garlic naan

BAR ENTIER À PARTAGER — 2/3 PERSONNES — 60,00€

Bar entier de Cannes, cuisson vapeur, sauce spéciale du chef façon Malaisienne

Accompagnements

RIZ JASMIN — 4,00€

Riz nature parfumé vapeur

MEE GORENG — 4,00€

Nouilles sautées à la ciboulette

WOK DE LÉGUMES — 4,00€

Selon le panier du marché

sugar^{baby}

Chocolat Passion Piment 12,00€

Crème Brulée aux Poires & thé jasmin 9,00€

Kuih Bakar Pandan, Sorbet roquette & fleur de sel 10,00€

Assortiment mochi glacés Asiatique 12,00€

(NOIX DE COCO, MANGUE-PASSION, LITCHI-FRAMBOISE*)

*VEUILLEZ NOTER QUE LES GOÛTS NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

Nos Softs

ABATILLES, ABATILLES GAZEUX 100Cl	6€
SODA 33Cl • COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA, PERRIER	4€
EAU DE COCO 35Cl	6€
ALOE VERA KING MANGUE 50Cl	6€
LIMONADE JAPONAISE 20Cl	6€
SIROP À L'EAU 50Cl	3€
SCHWEPPE'S TONIC PREMIUM 20Cl	4€
CAFÉ	2€

Nos Bières

TSING TAO 33Cl	6,00€
ASAHI 33Cl	6,50€
PRESSION GALLIA BLONDE, BLANCHE 25Cl - 50Cl	4€ - 8€
PRESSION GALLIA IPA 25Cl - 50Cl	5€ - 10€
MONACO 25Cl - 50Cl	4,50€ - 9€
PANACHÉ 25Cl - 50Cl	4€ - 8€

Nos Vins Rouges

	VERRE 12Cl	BTL 75Cl
SUD OUEST Cahors Fabien Jouves, Haute Côte de fruit — MALBEC	5€	28€
LANGUEDOC Terrasses du Larzac Domaine Coston — SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, MOURVÈDRE		33€
La Clape Château Négly, La Côte — MOURVÈDRE, CARIGNAN, GRENACHE	5€	33€
Corbières Château de Caraguilhes, Tian Ran — CINSULT		36€
ROUSSILLON Côtes Catalanes Gardiès, Je Cherche le Ciel — MOURVÈDRE, GRENACHE, CARIGNAN	6€	59€
Côtes Catalanes Domaine la Différence, Racine Carée — SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN		44€
RHÔNE Collines Rhodaniennes Yves Cuilleron, Syrah — SYRAH		32€
Crozes Hermitage Domaine Laurent Habrard — SYRAH		58€
Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel — GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH		250€
BEAUJOLAIS Chénas Damien Coquelet — GAMAY		45€
BOURGOGNE Mercurey Buissoniers — PINOT NOIR		46€
Gevrey Chambertin Domaine Trapet, Ostrea — PINOT NOIR		200€
Nuits Saint Georges Domaine Noellat — PINOT NOIR		170€
Vosne Romanée Kohut — PINOT NOIR		175€
LOIRE Bourgueil Bel Air, Jour de Soif — GAMAY		38€
Sancerre Domaine Vacheron, Belles Dames — PINOT NOIR		160€
BORDEAUX Saint Emilion Château Cartier Grand Cru — MERLOT		75€
CORSE Patrimonio Yves Leccia, YL — GRENACHE, NIELLUCIU		60€
Italie Pouilles - Salento Tenuta Giustini, Patu — PRIMITIVO		28€

Nos Vins Blancs

	VERRE 12Cl	BTL 75Cl
LANGUEDOC Pays d'Oc — CHARDONNAY	5€	24€
Pays d'Oc <i>La Dourbie, Oscar</i> — TERRET BLANC		27€
Terrasse du Larzac <i>Coston, Arboussas</i> — GRENACHE BLANC, ROUSSANNE, VERMENTINO		68€
Côte de Gascogne <i>Lionel Osmin, Chambre d'Amour</i> — GROS MANSENG, SAUVIGNON BLANC	5€	28€
ROUSSILLON Côtes Catalanes <i>Gardiès, Les Glacières</i> — GRENACHE BLANC, MACABEU ROUSSANNE		45€
Côteaux de Narbonne <i>Terres Salées, Christophe Barbier</i> — BOURBOULENC		47€
RHÔNE Côtes du Rhône <i>R.Pouzin, Amour de Fruits</i> — GRENACHE BLANC, VIOGNIER, CLAIRETTE		28€
BOURGOGNE Petit Chablis <i>Domaine Christophe, S Christophe</i> — CHARDONNAY		45€
Pouilly Fuissé <i>Cornin</i> — CHARDONNAY		80€
Pernand Vergeless <i>Pavelot 1^{er} Cru Sous Frétille</i> — PINOT NOIR		130€
BEAUJOLAIS Clos des Muriers <i>Domaine Dupré Goujon</i> — CHARDONNAY	7€	41€
JURA Franche Comté <i>La Paturie, Loup Gris</i> — PINOT GRIS		55€
ALSACE Beblenheim <i>BBHM, A. Trapet</i> — RIESLING		48€
Alsace <i>Kreydenweiss, Lune à boire</i> — RIESLING, PINOT BLANC, PINOT AUXERROIS, SYLVANER		45€
LOIRE Saumur <i>Les Pouches</i> — CHENIN		26€
Saumur <i>Arnaud Lambert, Clos de la Rue</i> — CHENIN		100€
Côte Roannaise <i>Romain Paire, J'en ai déjà bu hier</i> — CHARDONNAY		38€
Sancerre <i>Domaine Vacheron</i> — SAUVIGNON BLANC		70€

Nos Vins Orangés

LANGUEDOC		
VDF <i>Château de Caraguilhes, Quin Yu</i> — GRENACHE BLANC, ROUSSANE, GRENACHE GRIS		35€

Nos Vins Rosés

LANGUEDOC Pays d'Oc <i>Château Fontiès</i> — GRENACHE	5€	25€
PROVENCE Côtes de Provence <i>Réal</i> — CINSULT, SYRAH, ROLLÉ		40€

Nos Bulles

Champagne		
<i>Ruinart</i> — PINOT NOIR, CHARDONNAY		150€
<i>Perrier Jouët</i> — PINOT NOIR, CHARDONNAY	13€	110€
<i>Perrier Jouët Blanc de Blanc</i> — PINOT NOIR, CHARDONNAY		280€
Saké		
Yamanashj <i>Sparkling Yamanokasumi</i> 72Cl		110€