

BOISSONS

Cocktails

Sweet mango: gin, mangue, lime, fleur d'oranger 16.-
Curcuma dream: vodka, gingembre, curcuma, lime 16.-
Pink Havana: rhum, hibiscus, vanille, lime 16.-
Rhum arrangé 6.- / 12.-
Frozen saké 9.-

Vins locaux

Rosé du moment 1dc 7.- / btl 45.-
Rouge Gamaret 1dc 8.- / btl 52.-
Blanc Aligoté 1dc 8.- / btl 52.-

Bières

Peroni 33cl 6.50
Asahi 33cl 6.50

Thés froids maisons

Citronnade fleur d'oranger 35cl 6.-
Gingembre, curcuma 35cl 6.-
Hibiscus, vanille 35cl 6.-

Softs

Eau gazeuse 33cl 4.-
Eau plate 33cl 4.-
Café 4.-
Thé 4.-
Sirop 2.-

ENTREES

Gyozas 9.-

choisis tes favoris (3 pièces)
porc / poulet / canard / légumes

Mezzes 12.-

Zaalouk d'aubergine, pain pita ou,
Houmous rose hibiscus, pain pita

vegan

Wadi Rum Pancakes 14.-

Galettes de lentilles croustillantes, zaalouk d'aubergine,
cranberry, oignons croustillants, sauce pili-pili

vegan & gluten free

Salade Choumicha 11.-

Carottes, huile d'olive, miel de fleur, lime,
cacahuètes grillées, cranberry, sésame,
galette de lentille

vegan & gluten free

Bedouin Rolls 12.-

rouleaux gourmands
aubergines grillées, fêta,
éclats de cacahuète, miel de fleurs

vegé

Dehli Crunch 15.-

Galettes de lentilles croustillantes,
chutney oignons confits cacahuètes,
sésame, sauce pili-pili

vegan & gluten free

Spicy Dumpling Soup 13.-

Bouillon aux légumes et épices du monde,
gyozas au poulet ou légumes 



NOODLES *version végétane et sans gluten disponible*

1 Choisis ton noodle bowl

Tampico 29.-

Nouilles de blé UDON,
poulet rôti, légumes,
patates douces, cranberry,
poivrons grillés

Krispy Yakisoba 29.-

Nouilles SOBA sarrasin, tofu
mariné, légumes, mangue, fêta,
cacahuètes, oignons croustillants,
poivrons grillés

Manila 28.-

Nouilles SOBA sarrasin,
poulet rôti, légumes,
patates douces,
poivrons grillés

San Fernando 29.- Palawan 28.-

Nouilles de blé UDON,
boeuf rôti au gros sel,
légumes, noix de cajou,
poivrons grillés

Nouilles de RIZ,
tofu mariné, légumes,
mangue, cranberry,
poivrons grillés

Sawadi 29.-

Nouilles de blé UDON,
crevettes roses,
légumes, cacahuètes,
poivrons grillés

2 Choisis ta version

Salade, Wok ou Soupe (+ 5.-) 🌶️

3 Choisis ta sauce

Sawadi

Cacahuètes, lime,
gingembre,
piment thaï

Teriyaki

Sauce soja, miel,
huile de sésame,
vinaigre de riz

Tampico

Tomate, paprika,
origan, cumin,
piment vert, lime

Mukarmil

Yaourt grec sans lactose,
huile d'olive, paprika,
zaatar, citron jaune

4 Rajoute tes toppings favoris +3.-

Mangue fraîche

Zaalouk d'aubergine

Noix de cajou

Houmous rose

Pois chiches marinés

Cacahuètes grillées

Demi-oeuf

Haricots rouges marinés

Cranberry



5 double la dose +8.-

Boeuf, poulet, crevettes ou tofu

NALAPITA *Burrito Bédouin*

1 Choisis ta Nalapita 19.-

Manju Chicken

Poulet rôti,
houmous rose,
mangue, cacahuètes,
oignons croustillants,
poivrons grillés

lactose free

Bedawi Tofu

Tofu mariné,
zaalouk d'aubergines,
haricots rouges marinés,
mangue, cajou, cranberry,
poivrons grillés

vegan

Mischwi Beef

Boeuf à l'orientale,
houmous rose,
riz rond parfumé,
patates douces fondantes,
poivrons grillés

lactose free

2 Rajoute une gourmandise +4.-

Sauce Crispy Peanuts

Sauce Spicy Tomato

Sauce Greek Yaourt & Fêta

3 Pimente le tout +2.-

Sauce piment de la maison Supa Mojo, savoureusement piquante 

ASSIETTE BEDOUINE *version végétarienne disponible*

Assortiment de mezzes colorés et gourmands

Mélange de boeuf et de poulet rôti servi avec du riz rond parfumé, houmous rose à l'hibiscus, zaalouk d'aubergine, fêta huile d'olive vierge et thym libanais, haricots rouges marinés, mangue miel sésame, pois chiches marinés, pâte de piment maison, poivrons grillés, le tout servi avec du pain pita.

1 personne 34.-

2 personnes 66.-

4 personnes 128.-

POKE BOWL ORIENT STYLE

Kuala Lumpur 26.-

Riz, poulet, haricots rouges,
poivrons, sauce cacahuète,
pili-pili

gluten & lactose free

Kalibo 25.-

Riz, tofu, mangue, poivrons,
sauce tampico,
pili-pili

vegan, & gluten free

Kobe 27.-

Riz, boeuf, patates douces,
poivrons, sauce teriyaki,
pili-pili

gluten & lactose free



SALADES FUSION

Paï Chicken 22/25.-

Poulet rôti, roquette, carottes,
courgettes, mangue, cacahuètes,
oignons croustillants
poivrons grillés

gluten & lactose free

Saana Tofu 22/25.-

Tofu mariné, roquette, carottes,
courgettes, haricots rouges,
cajou, fêta, cranberry,
poivrons grillés

vegan & gluten free

Mérida beef 23/25.-

Boeuf rôti au gros sel, roquette,
carottes, courgettes, riz parfumé,
patates douces fondantes,
poivrons grillés,

gluten & lactose free

Sauce piment maison Supa Mojo + 2.- 🌶️

DESSERTS

Carrot cake 9.-

Une part de gourmandise,
avec de la mangue fraîche

végé

Mango salad 10.-

Mangue, miel, cannelle,
lime, sésame, cranberry

vegan & gluten free

Brownie 7.-

Chocolat, banane,
beurre de cacahuète

vegan & gluten free

Cheese cake 8.-

Zestes de citron,
spéculoos

végé

Yvonne & Nala

C'est toujours le bon moment pour bien manger!

Eat Love





LA CAVE DU MONDE

Sélectionnée par Yvonne & Nala

Notre cuisine, fusion riche en saveurs, s'accorde naturellement avec des vins rouges expressifs issus des plus beaux terroirs du monde. Pour compléter cette sélection, un vin blanc d'Espagne s'invite à la carte: frais et parfaitement accordé à nos plats.

VINS ROUGES

Argentine – Malbec 48.-

Intense et fruité, aux notes de fruits noirs et de cacao, typique des vignobles d'altitude.

France – Gigondas 69.-

Puissant et élégant, avec des arômes de garrigue, de fruits rouges et d'épices.

Chili – Cabernet Sauvignon 48.-

Cassis, poivre et tanins souples : un cabernet moderne et expressif des vallées chiliennes.

Espagne – Finca Marimú (Jumilla) 62.-

Un vin de cépage Monastrell chaleureux, marqué par les fruits noirs et les épices, signature des terres méditerranéennes.

Italie – Barolo 64.-

Grand classique italien aux arômes de rose, cerise et sous-bois, avec une structure fine et noble.

Australie – Cabernet Sauvignon 48.-

Un cabernet solaire, mêlant fruits noirs mûrs et une pointe fraîche d'eucalyptus.

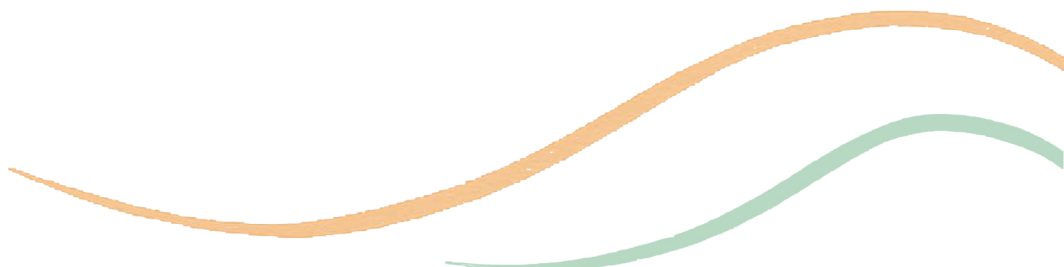
États-Unis – Fetzer (Californie) 48.-

Un rouge californien rond et fruité, aux accents boisés doux et à la texture généreuse.

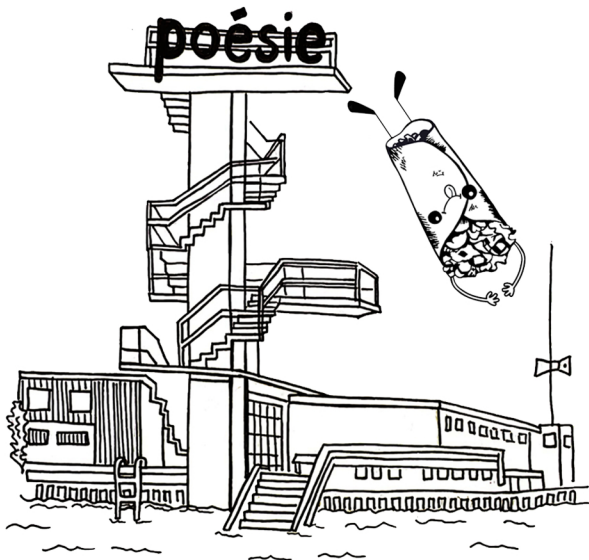
VIN BLANC

Espagne – La Bodegaza (Valence) 58.-

Frais et léger, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, vif et lumineux.



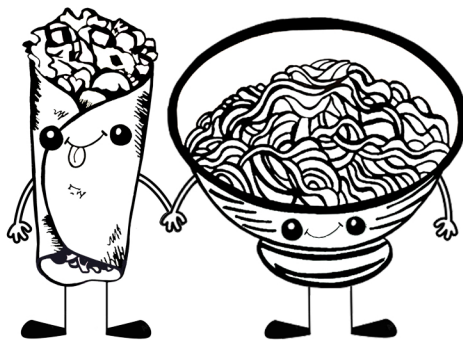
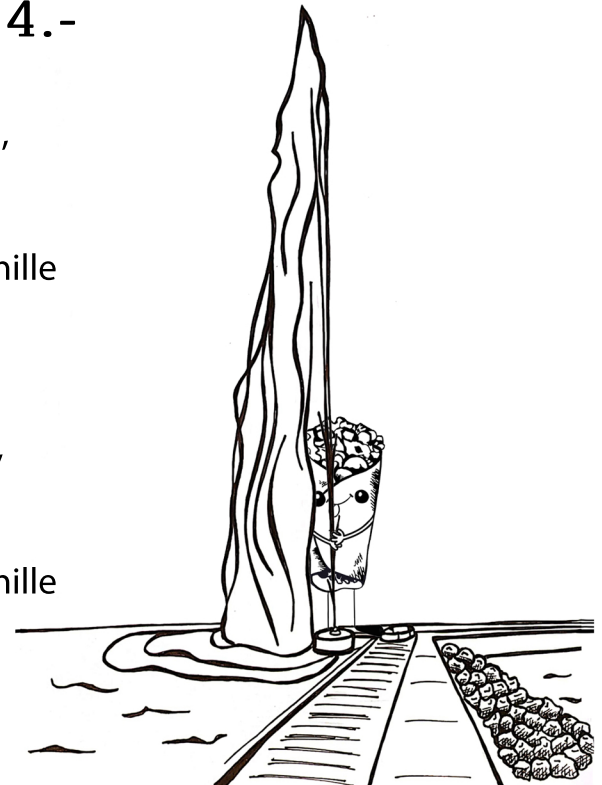
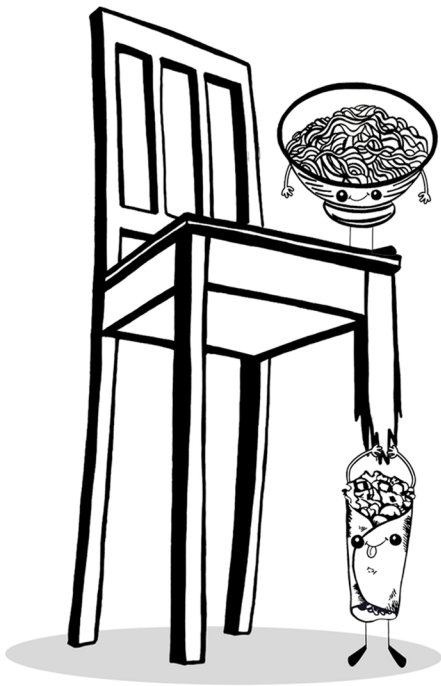
MENU ENFANTS



Menu enfants 14.-

Nouilles de blé UDON,
poulet rôti, légumes,
sauce cacahuètes
+ thé froid hibiscus vanille

Riz rond parfumé,
tofu mariné, légumes,
mangue fraîche,
sauce teriyaki
+ thé froid hibiscus vanille



yvonne.nala

Rejoignez-nous sur Instagram pour
suivre les aventures d'Yvonne & Nala

MENUS DECOUVERTE *version végane disponible*

Petit Voyage 31.-

Pour les gourmands à la recherche de nouvelles saveurs:

Gyozas au poulet, 3 pièces,
avec sauce maison

Nalapita Manju Chicken

Brownie beurre de cacahuète,
banane, chocolat

Le Gourmand 55.-

Pour les bons vivants

Pancakes Wadi Rum

Soupe San Fernando

Brownie beurre de cacahuète,
banane, chocolat

Rhum arrangé maison

Le Nomade Epicurien 75.-

Le meilleur du voyage

Cocktail de votre choix

Gyozas au canard, 3 pièces,
avec sauce maison

Noodle Bowl Manila

Verre de vin de votre choix

Brownie beurre de cacahuète,
banane, chocolat

Rhum arrangé maison

Café ou thé

Le Classique 45.-

Un menu équilibré qui fait plaisir !

Bedouin roll aubergines grillées,
miel, fêta, cacahuètes grillées

Noodle Bowl Tampico

Brownie beurre de cacahuète,
banane, chocolat

Surprise Du Chef 69.-

**Balade des saveurs entre
l'Asie et le Moyen orient**

Assortiment d'entrées, plats et desserts,
généreux et gourmand. Le tout accompagné
d'un verre de vin de votre choix et d'un rhum
arrangé maison





BRUNCH BEDOUIN DE SAISON

SAVEURS GOURMANDES 39.-

versions végétariennes et véganes disponibles

Nalapita

Sandwich bédouin au poulet,
aux saveurs généreuses et gourmandes

Bombay Garlic Crunch

Galette de blé croustillante à l'ail,
garnie de houmous rose, noix de pécan,
zestes de sauce piment maison et citron vert

Zaalouk de potimarron chaud

Aux noix de pécan, servi avec du pain pita

Oeufs brouillés au thym libanais

Moelleux et parfumés

Brownie maison

Banane, beurre de cacahuète et chocolat



Boisson chaude

Thé ou café

Two wavy lines, one orange and one green, flowing from the bottom left towards the right, under the 'Boisson chaude' section.