



2 rue du Sabot 75006 Paris -
+ 33 1 45 48 96 65 - Tous les jours midi et soir -
du mardi au jeudi 12h -14h30 / 19h30 - 22h30
vendredi 12h -14h30 / 19h30 - 23h
samedi 12h30 -15h / 19h30 - 23h
samedi 12h30 -15h / 19h30 - 22h30













L A C A R T E

Chaque création, interprétée par le chef hongkongais Monsieur WONG, inspire poésie, fraîcheur, voyage : HA KAO aubergine, fenouil, edamame, coriandre, yuzu, pesto de basilic thaï, SIU MAI langouste et truffe, BAO scamorza, comté, stilton, truffe, mati, HA KAO gambas, gingembre, basilic thaï, WONTON porc, poulet, vanille, piment.

Comme dans un authentique izakaya bar, on s'amuse à partager et associer de petites bouchées asiatiques avec du saké, du champagne ou des cocktails.





LEfi DEfifiERTfi maison

Les desserts du **fiteam baí** sont réalisés par la chef pâtissière Marianne Quijada. Chaque dessert évoque l'Asie avec finesse et simplicité : Religieuse marron-litchi, Tourte bergamatote, thé vert et gelée de kumquat, Panna cotta au sésame noir et sirop de muscovado, Génoise vapeur et caramel passion....





LE fi COCKTAIL fi

Pour accompagner ses dim sums, le steam baí propose des cocktails signature aux accents asiatiques prononcés, à l'image du TAIPEI SOUL (whisky taïwanais Kavalan infusé au sésame noir, liqueur de poire, Elixir *China*), du BANGKOK SHOT (rhum, citronnelle, ananas, piment, gingembre, Grand Marnier, yuzushu, lait de coco) ou du TOKYO SPRING (Gin Roku, liqueur de thé, yuzushu, gingembre, shiso, tonic).



LE BRUNCH du dimanche

Le brunch du dimanche est devenu un incontournable. Convivial et gourmand, c'est un moment de partage. Au Steam Bar on le revisite, on le rend exotique et unique. Au menu du brunch ? Une boisson chaude revisitée au choix, comme le latte au sésame noir pour commencer. Ensuite on sélectionne un jus maison (pomme, kiwi, citron vert, anis étoilé) ou un cocktail fruité (thé jasmin, orgeat, yuzu, fruit de la passion, gingembre). Côté food, on choisit entre 5 mets sucrés ou salés. Difficile de se décider. Optons, par exemple, pour les baos, les Fan Ko, les Siu mai Saint-Jacques et tobiko, les rouleaux de printemps ou encore la génoise vapeur et caramel passion. Un menu enivrant et délicat, aux notes venues d'Asie !



LE BRUNCH du dimanche

Chaque dimanche,
entre 12h30 et 15h
une formule à 42 euros !

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

- Latte sésame noir
- Latte à la vietnamienne
- Café filtre Marcala du Honduras
- Thé ou Infusion au sarrasin grillé

1 JUS AU CHOIX

- Jus de pomme, kiwi, citron vert, anis étoilé
- Thé jasmin, orgeat, yuzu, fruit de la passion, ginger ale

5 CHOIX, SALÉS OU SUCRÉS

- Baos salés
- Fan Ko
- Siu mai Saint-Jacques, tobiko
- Salade Brunch Vermicelles & papaye verte
 - Rouleau de printemps
 - Papaye fondante
 - Baos sucrés
- Soupe de mangue
- Perles de riz au sésame noir et taro litchi
- Génoise vapeur, caramel passion



