

包超人
**SUPER
BAO**

Bao Burgers inédits
au cœur de Paris

OUVERTURE FÉVRIER 2022
16, rue Daval Paris 11

OUVERTURE FÉVRIER 2024
3, rue Yves Toudic Paris 10

CORÉE, THAÏLANDE, CHINE, JAPON, VIETNAM... UNE INSPIRATION DU CONTINENT ASIATIQUE

Super Bao est une marque française de restauration rapide asiatique, spécialiste du « Bao Burger », basée à Bastille et République, ouvert tous les jours.



Dans une ambiance street food, toutes les recettes sont :
fait maison
chaque matin
avec des partenaires locaux.

« *Des plats délicieux qui nous font découvrir la **street food** d'Asie. Nous avons goûté un bento et un bao burger, ainsi que les boissons au litchi. Le service est rapide et les équipes à l'écoute. »*

5 étoiles sur Google

Dans les quartiers uppés de Bastille et République, Super Bao relance la tendance de la cuisine fusion et laisse place à des spécialités asiatiques inédites.

« *C'était tout simplement EXCELLENT. Nous avons eu la chance de venir tester cette adresse, et nous avons été tout à fait conquis par celle-ci. Service d'une amabilité sans nom. La nourriture a été servie très rapidement, et évidemment nous nous sommes régalés du début à la fin. Prix plus que raisonnables vu la qualité des plats. Nous reviendrons très vite. »*

5 étoiles sur Google

La délicieuse occasion de découvrir des plats atypiques à emporter ou en livraison, pour le déjeuner ou le dîner, à l'intérieur ou en terrasse.

Uber Eats
■ LIVRAISON
ÉTOILÉE — ★
2023

Superbao

4,7 / 5

Livraison
Uber en
Eats Click
et and
Deliveroo

Collect





Beilei
fondatrice de Super Bao

UNE FONDATRICE PLEINE D'AMBITION

Beilei possède en elle, toutes les valeurs de l'entrepreneure : la discipline, la valeur travail, la volonté de faire toujours mieux, la générosité et l'ambition. C'est aussi une mère aimante, une patronne à l'écoute, une épouse attentionnée et une femme authentique.

Beilei a remédié aux contraintes de nombreux parents, en proposant à leurs enfants des alternatives au fast food. C'est de cette créativité et cette bienveillance, que furent créés les premiers Bao Burgers de Beilei et son mari.

Des produits, fait maison, réalisés ensemble, en famille, et cette envie de partager, tellement grande, qu'ils décidèrent de vendre leur première activité pour lancer Super Bao.

« J'étais assez confiante avant l'ouverture du restaurant mais le jour J, c'était très calme, nous avons eu très peu de clients. Nous avons analysé le fond du problème et fait appel à des influenceurs pour développer notre clientèle. Après 2 mois sans trop dormir, nous nous sommes surmotivés avec mon mari pour continuer et aujourd'hui tadaaaa ! »

Beilei

Elle peut être fière d'avoir lancé un lieu de vie, qui réunit tous les habitants du quartier de Bastille et de République.

Les enfants de Beilei et Dong
fan de super héros
fan de burgers
fondateurs du mot « Super Bao »



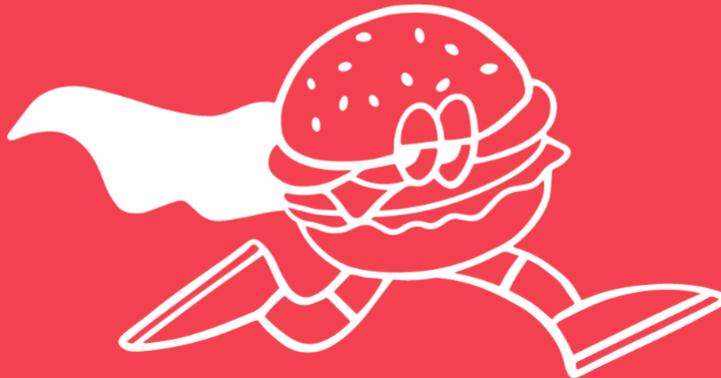
UNE HISTOIRE REMPLIE D'ESPOIR

Le logo Super Bao est loin d'être anodin.

Les enfants de Beilei et Dong, fan de supers héros et de burgers ont chuchoté à l'oreille de leurs parents le logo Super Bao.

C'est durant la période du confinement, que fut créé et dessiné ce petit burger à la cape de super héros. Ce moment, si spécial, où, chacun était dans l'attente de liberté.

Ce logo est le symbole d'une nouvelle aventure pour leurs parents et pour les habitants de Paris. Un restaurant aux nouvelles saveurs, accessibles à tous, qui ravivent les papilles, pour raviver le plaisir.





5 recettes de bento
entre 13€ et 15€
disponible dans la
formule déjeuner à 16€



uniquement disponible
au restaurant de Bastille

LA CHANCE SOURIT AUX TRAVAILLEURS

Après avoir vendu leur bureau de tabac une semaine avant l'annonce du Covid, Beilei et son mari décident de se lancer dans l'aventure périlleuse de la restauration pour partager leurs découvertes culinaires créées pendant le confinement.

Pour pallier à l'appel des fast food, Beilei et son mari ont eu l'idée de se lancer dans des fast asian homemade food.

Des testings qui ont duré 2 ans, pour in fine, des recettes créatives et délicieuses. Passionnés de cuisine, souhaitant mettre en avant leur terre d'accueil et leur terre d'origine, la famille ZHENG développa des entrées, plats et desserts d'exception.

« Le fait que le restaurant Paris 11 nous permette de nous développer sur un nouvel établissement en moins de 2 ans, est une franche réussite. Tout ceci se déploie via nos fonds propres et nous sommes fiers de lancer cette nouvelle adresse à République. Un quartier tout aussi cool et underground que Bastille. »

Dong

pain burger réalisé
à base de farine bio,
chaque matin, par
Chef Dong



L'AVIS DES EXPERTS FOOD

Dès son ouverture en février 2022, Super Bao fait grand bruit et le succès est au rendez-vous.

En dehors des starters comme le Scotch Egg, ou Wonton Frit qui jalonnent toute la carte, ce sont les 7 Baos Burgers, les stars du lieu. Le couple d'ex-buralistes a élaboré ces recettes originales pour satisfaire leurs enfants accros au McDo durant le confinement.

Un pain fait sur place, un savant mélange entre un bun et un bao, cuit au four et non à la vapeur. Très moelleux, il a une élasticité que n'a pas le potato bun (le pain à burger réalisé à base de fécule de pomme de terre typique de certaines chaînes américaines).

La viande française est travaillée façon bulgogi (marinade coréenne) ou associée à une mayo yuzu-kosho (mayonnaise japonaise citronnée et légèrement pimentée).

D'autres choix : poulet frit, saumon ou tofu sont là pour contenter tout le monde. Le bao burger est servi avec des french fries ou des frites de patates douces (très addictives au point d'y venir rien que pour ça).

Une totale réussite !

包超人
**SUPER
BAO**



Bienvenue !

Chez Super Bao découvrez une cuisine
rest food fusion inspirée des pays
asiatiques, du Japon à la Chine en passant
par la Thaïlande et la Corée

2^eeme menu

*Tu trouveras une grande diversité de
plats à base de viande et de poisson
ainsi que des options végétariennes.*

Bon appétit !

 = nos spécialités
 = attention, ça pique

@superbaoparis

TAPAS ASIATIQUES

AUBERGINE DU SICHUAN 🍷 6

Aubergine à la sauce Yu Xiang (sauce chinoise pimentée à l'ail), ciboulette

SCOTCH EGG 🍷 6

Oeuf mollet mariné enrobé de poulet épicé aux fines herbes frit, sauce secrète maison, ciboulette

ASIAN SLAW 🍷 4.5

Muscun asiatique, radis jaune, carotte, oignons frits, mélange de choux, sauce sésame

FRIED WONTONS (x5) 🍷 6.5

Ravioles chinois frits au boeuf, oignons rouges, cheddar, sauce secrète maison, ciboulette

TAKOYAKIS (x4) 6

Bouchées japonaises garnies au poulet, banite séchée, algues aonori, sauce teriyaki, sauce secrète maison

DAK CHICKEN (x5) 🍷 8

Poulet frit épicé à la coréenne, cacahuètes, ciboulette

KARAAGE (x5) 8

Poulet mariné à l'ail et au gingembre frit à la japonaise

FRESH CONCOMBRE 4.5

Concombre frais craquant, vinaigrette japonaise au sésame

SUPER BALLS (x4) 8

Croquettes d'effiloché d'agneau, grana padano, mozzarella, ciboulette

RAVIOLIS VAPEUR AU POULET (x4) 6

Ravioles au poulet et légumes à la sauce soja pimentée, cacahuètes, ciboulette

RICE

DAK CHICKEN RICE 🍷 13

Poulet frit épicé à la coréenne, mélange de salades, oeuf mariné, cacahuètes, ciboulette, riz blanc parfumé

KARAAGE RICE 13

Poulet mariné à l'ail et au gingembre frit à la japonaise, mélange de salades, oeuf mariné, coriandre, ciboulette, sauce maison, riz blanc parfumé

TOFU RICE 13

Steak de tofu, sauce épicée thaï, curry coco, mélange de salades, oeuf mariné, ciboulette, riz blanc parfumé

BAO BURGERS

SUPER BAO 11

Steak français, mâche, cornichons, shiitake, oignons rouges, oignons frits, cheddar, ketchup, sauce secrète maison

IMPOSSIBLE BAO 🍷 12

Steak français, oignons confits, cheddar, avocat, bacon de porc, oeuf frit, cornichons, sauce barbecue, sauce secrète maison

FAVORITE BAO 🍷 13

Boeuf bulgogi, cacahuètes, oignons confits, coriandre, carotte, cheddar, mâche, sauce teriyaki, sauce secrète maison

BIG BANG BAO 🍷 11

Poulet frit épicé à la coréenne, sauce sweet chili, mâche, kimchi, cheddar, sauce secrète maison

SALMON BAO 12

Saumon, mâche, tomates, oignons, gingembre, cream cheese, coriandre, sauce teriyaki, sauce secrète maison

COCO BAO 🍷 13

Poulet frit à la thaï, curry coco, mâche, chou rouge, carotte, coriandre, cheddar, ananas, sauce teriyaki, sauce secrète maison

LAMB BAO 🍷 13.5

Effiloché d'agneau spicy parfumé à la sichuanaise, cheddar, mâche, oignons frits, oignons confits, coriandre, concombre, sauce teriyaki, sauce secrète maison

VEGGIE BAO 12

Tofu, cheddar, mâche, tomates, oignons, avocat, shiitake, sauce teriyaki, sauce secrète maison

EXTRAS (+1€ par ingrédient) 1

Cheddar / Bacon / Oignons confits / Cream cheese / Shiitake / Avocat / Oeuf

SIDES

FRITES MAISON 3

FRITES MAISON AUX ALGUES AONORI 4

FRITES DE PATATE DOUCE MAISON 5

FRITES MAISON CHEEZY 6

Frites recouvertes de cheddar, mozzarella, bacon de porc, ciboulette

FORMULE DEJEUNER

Valable le midi en semaine,
hors week-end et jours fériés.

16€

BAO BURGER
(au choix)
+
FRITES MAISON
(Frites aux Algues Aonori
ou Frites de Patate Douce +1€)
+
DRINK
(au choix)

DRINKS FORMULE

LIMONADE MAISON (disponible sur place) <i>Bergamote / Citron / Lychee / Concombre / Fraises</i>	5
TENSAI TEA BIO (thé glacé) 33cl ☑ <i>Thé noir gingembre / Thé vert citron</i>	5
JUS DE FRUITS BIO 25cl ☑ <i>Pomme / Orange</i>	5
EVIAN / SAN PELLEGRINO 50cl	3,5
COCA / COCA ZERO 33cl	3
BIÈRE PRESSION ASAHI (JAPON) 25cl	5

Prix nets en euros, service compris.

COCKTAILS

LYCHEEZE <i>Accordé blanc, lychee, pastèque, fleur de rose</i>	12
MANGO SKY <i>Minty, fruit de la passion, mangue, ananas, pamplemousse</i>	12
YUZU SPRITZ <i>Biz, citron, gingembre, soda, ananas, boîtes de soja</i>	12

HOMEMADE DRINKS

STRAWBERRY SEA <i>Limonade, fraises, citron vert, fruits frais (selon saison)</i>	6
SPRING CONCOMBRE <i>Limonade, concombre, citron, fruits frais (selon saison)</i>	6
SUMMER CITRON <i>Limonade, citron, ananas, pamplemousse, fruits frais (selon saison)</i>	6
AUTUMN GINGEMBRE <i>Limonade, gingembre, citron, cardamome de gingembre, boîtes de soja</i>	6
WINTER LYCHEE <i>Limonade, lychee, citron, fleur de rose</i>	6

SOJU 35cl

SOJU <i>Motomiya / Hana / Cider / Fresa / Asahi / Hanyu / Hanyu / Nishiki</i>	12
---	----

SAKÉ 15cl

SAKÉ OZIKI	10
-------------------	----

VINS 14cl 75cl

VIN BLANC BIO ☑ <i>Château de Lagot, Vallée de Rhodé</i>	6	28
VIN ROSÉ BIO ☑ <i>Reservatoir, Château de Lagot, Colosse d'Als, et Provocat</i>	6,5	28
VIN ROUGE BIO ☑ <i>Les Quatre, Domaine Les Quatre, de l'Alsace</i>	7	30

UN MENU QUI NE LAISSE PERSONNE INDIFFÉRENT



Tous nos plats sont issus de la cuisine traditionnelle asiatique, du Japon à la Chine en passant par la Thaïlande et la Corée. Découvrez nos spécialités (plats accompagnés d'une étoile ★). Bon voyage et bon appétit !

SPECIAL STARTERS

- ★ **AUBERGINE DU SICHUAN** 6
Aubergine à la sauce Yu Xiang (sauce chinoise pimentée à l'ail)
- ★ **SCOTCH EGG** 6
Oeuf mollet mariné enrobé de poulet épicé aux fines herbes, mayonnaise maison
- ★ **ASIAN SLAW** 4.5
Mecslun asiatique, radis jaune, carotte, oignons frits, chou, sauce sésame
- ★ **FRIED WONTONS (5 PIÈCES)** 6.5
Bavioles chinoises frites au bœuf, oignons rouges, cheddar, sauce secrète maison
- TAKOYAKIS (4 PIÈCES)** 6
Bouchées japonaises garnies au poulpe, Katsubushi (bonite séchée), algues aonori, sauce teriyaki, sauce maison
- ★ **DAK CHICKEN (5 PIÈCES)** 8 
Poulet frit épicé à la coréenne, cacahuètes
- KARAAGE (5 PIÈCES)** 8
Poulet frit à la japonaise, mariné à l'ail et au gingembre
- ★ **BULGOGI STREET FRIES** 7.5
Frites maison, bœuf bulgogi, oeuf frit, kimchi, avocat, sauce sriracha, ketchup, sauce secrète maison

BAO BURGERS

Avec leur moelleux incomparable, ces petits pains briochés font partie intégrante de la street food asiatique. Nos pains bœ sont préparés tous les matins à partir de farine BIO pour vous offrir un maximum de fraîcheur et de qualité.

- SUPER BAO** 11
Steak français, mâche, cornichons, shiitake, oignons rouges, oignons frits, cheddar, ketchup, sauce secrète maison
- ★ **IMPOSSIBLE SUPER BAO** 12
Steak français, oignons confits, cheddar, avocat, bacon, oeuf frit, cornichons, sauce barbecue, sauce secrète maison
- ★ **FAVORITE SUPER BAO** 13
Bœuf bulgogi, cacahuètes, oignons frits, coriandre, carotte, cheddar, mâche, sauce teriyaki, sauce secrète maison
- ★ **BIG BANG BAO** 11 
Poulet frit épicé à la coréenne, sauce sweet chili, mâche, kimchi, cheddar, sauce secrète maison
- SALMON BAO** 12
Saumon, mâche, tomates, oignons, gingembre, cream cheese, coriandre, sauce teriyaki, sauce secrète maison
- ★ **COCO SUPER BAO** 13
Poulet frit à la thai, sauce curry coco, mâche, chou rouge, carotte, coriandre, cheddar, ananas, sauce teriyaki, sauce secrète maison
- VEGGIE BAO** 11
Tofu, cheddar, mâche, tomates, oignons, shiitake, sauce teriyaki, sauce secrète maison
- EXTRAS (+1€ PAR INGRÉDIENT)** 1
Cheddar / Bacon / Oignons confits / Cream cheese / Shiitake / Avocat / Oeuf frit

SIDES

- Frites maison** 3
- Frites aux algues aonori** 4
- Frites de patate douce maison** 5

BENTOS

Le bento est le plateau repas traditionnel japonais. Sain, frais et équilibré, il est préparé chaque matin avec des produits de saison et est servi avec du riz.

- KARAAGE** 13
Poulet frit à la japonaise, mariné à l'ail et au gingembre, sauce au curry japonais
- ★ **DAK CHICKEN** 13 
Poulet frit épicé à la coréenne, cacahuètes
- SHAKO SAIKYO** 15 
Saumon grillé, sauce teriyaki
- TOFU SHOGAYAKI** 13
Steak de tofu, sauce au curry japonais
- BULGOGI** 14
Bœuf sauté aux oignons, sauce teriyaki

DESSERTS

- ★ **CRÈME BRÛLÉE MAISON AU SÉSAME** 6
- CHEESECAKE MAISON AU YUZU** 6
- MOCHIS GLACÉS (2 PIÈCES)** 5
Sésame noir / Matcha / Passion
Mangue / Coco / Sakura 

DRINKS

- TENSAI TEA BIO (THÉ GLACÉ) 33CL** 4.5
Thé noir gingembre ou thé vert citron
- JUS DE FRUITS BIO 25CL** 4.5
Pomme, orange ou ACE
- EVIAN / SAN PELLEGRINO 50CL** 3.5
- COCA / COCA ZERO 33CL** 4

HOMEMADE DRINKS

(uniquement sur place)

- SPRING GINGEMBRE** 5
Limonade, gingembre 
- SUMMER CITRON** 5
Limonade, citron
- AUTUMN LYCHEE** 5
Limonade, lychee

COCKTAILS

- TOKYO DRIFT** 10
Midori, concombre, gin tonic
- LYCHEEZE** 10
Bacardi blanc, lychee, pamplemousse

SOJU

- Le Soju est un spiritueux coréen à base d'alcool de riz.
- SOJU 35CL** 10
Pomme / Fraise / Citron / Prune
Raisin / Pamplemousse

BIÈRES 25cl 50cl

- ASAHI PRESSION** 5 8
- PANACHÉ** 5 8
- TANGO MONACO** 5 8

Formule Déjeuner **16€**

VALABLE DU MARDI AU JEUDI de 12h à 15h
ET DU VENDREDI AU DIMANCHE de 12h à 15h

BAO BURGER +FRITES MAISON +DRINK ou HOMEMADE DRINK

BENTO +DRINK ou HOMEMADE DRINK

+ HOMEMADE DRINKS + UNIQUEMENT SUR PLACE

Sur place  ou à emporter 
Prix nets en euros, service compris.

 Les informations relatives aux allergènes contenus dans nos plats peuvent être consultées auprès de la caisse ou en demandant au personnel.

la carte n'évoque pas une sensation de « déjà-vu »

« la nourriture est excellente et pas cher : frites maisons et bao burgers délicieux grâce à la sauce secrète qui déchire. »

5 étoiles sur Google

emporte ton Bao Burger
dans ton plus beau sac kraft



UNE CUISINE ASIATIQUE CRÉATIVE

Super Bao est le lieu de street food asiatique spécialisé dans les délicieux bao burgers. Chaque matin, les équipes en cuisine préparent bao, bento, **scotch eggs**, **karaage**, frites aux algues aonori... à la main avec des ingrédients fait maison.

Chaque recette est un délicieux twist entre terre d'accueil et terre d'origine. Une sauce magique et secrète liant chaque recette est à découvrir dans chaque plat.

Les codes du street food sont respectés : une cuisine généreuse, rapide, des odeurs savoureuses, dans le respect de l'hygiène, avec une identité cool et urbaine.

Le midi, Super Bao a créé une formule accessible à tous à 16€, à découvrir sur place, en Click and Collect ou en livraison.

« Nos clients sont des habitants du quartier, des employés de bureaux, des voisins, des fans de cuisine asiatique. Nos plats sont réputés pour être copieux, avoir bon goût, tout en restant dans l'esthétique d'Instagram. »

Beilei

Super Bao est idéal pour une sortie à deux, en famille ou entre amis. Des options halal et vegan sont disponibles pour satisfaire tous les goûts.



LE Scotch
Egg

TOP 3 des clients

recette exclusive
disponible
uniquement chez Super
Bao
Le « Coco Burger »



le tiramisu
au matcha
Homemade



*Beilei tient à ce que chaque restaurant
développe sa propre identité.*

SUPER BAO BASTILLE

street asian homemade food

*une décoration rouge comme les braises des burgers créatifs : dont le
fameux Coco Burger unique à Paris service 7/7 - midi et soir*

toujours hallal et végétarien

SUPER BAO RÉPUBLIQUE

asian tapas et bar à cocktails

une décoration bleu aquatique

nouvelles recettes food

lamb bao, rice bowl, raviolis vapeur au poulet légumes

nouvelles recettes drinks

cocktails & mocktails aux fruits de saison dotés d'une décoration florale

comestible carte de vins blanc, rosé et rouge

saké

pour les beaux jours

Happy Hour le week-end de 17h à 19h



le Scotch Egg

BAO BURGER

Le mix ambitieux
du bao et
du burger
un défi réussi

« *Un des meilleurs
burgers
que j'ai mangé de ma vie.
Vous ne le retrouverez nul
part ailleurs.
Les frites sont totalement
addictives* »
5 étoiles sur Google

Décliné en
7 recettes originales,
le Bao Burger
est disponible
à la carte
entre
11€ et 13€
mais aussi
dans la
formule
déjeuner
à 16€

BAO BURGERS

Avec leur moelleux incomparable, ces petits pains briochés font partie intégrante de la street food asiatique. Nos pains bao sont préparés tous les matins à partir de farine BIO pour vous offrir un maximum de fraîcheur et de qualité.

SUPER BAO 11

Steak français, mâche, cornichons, shiitake, oignons rouges, oignons frits, cheddar, ketchup, sauce secrète maison

★ **IMPOSSIBLE SUPER BAO** 12

Steak français, oignons confits, cheddar, avocat, bacon, oeuf frit, cornichons, sauce barbecue, sauce secrète maison

★ **FAVORITE SUPER BAO** 13

Boeuf bulgogi, cacahuètes, oignons frits, coriandre, carotte, cheddar, mâche, sauce teriyaki, sauce secrète maison

★ **BIG BANG BAO** 🍷 11

Poulet frit épicé à la coréenne, sauce sweet chili, mâche, kimchi, cheddar, sauce secrète maison

SALMON BAO 12

Saumon, mâche, tomates, oignons, gingembre, cream cheese, coriandre, sauce teriyaki, sauce secrète maison

★ **COCO SUPER BAO** 13

Poulet frit à la thaï, sauce curry coco, mâche, chou rouge, carotte, coriandre, cheddar, ananas, sauce teriyaki, sauce secrète maison

VEGGIE BAO 11

Tofu, cheddar, mâche, tomates, oignons, shiitake, sauce teriyaki, sauce secrète maison

EXTRAS (+1€ PAR INGRÉDIENT) 1

Cheddar / Bacon / Oignons confits
Cream cheese / Shiitake / Avocat



7 recettes originales de Bao Burgers
totalement unique grâce à leurs sauces aux ingrédients secrets

LE DESIGN SUPER BAO

Cabinet MUR.MUR

Super Bao Bastille fut imaginé par l'agence d'architecture MUR.MUR. Adeptes des projets hétéroclites, les deux designers d'espace s'engagent à développer un travail contextuel, en quête de sobriété. L'agence aime confronter sa production à l'usure du temps, un rapport qui garanti pour eux un regard toujours neuf, créatif, audacieux et respectueux.

Références

épicerie Poissons

bar à cocktails Le Carmen

salle de sport La Montgolfière

Cabinet Regis BOTTA

Super Bao République fut réalisé par le cabinet Régis BOTTA, l'adepte de l'épure. Il impose la géométrie dans tous les espaces et considère la lumière comme une masse à sculpter.

« Ici j'ai imaginé un espace aquatique et cristallin. La grande paroi courbe vert d'eau - est pensée comme un grand rideau de scène qui joue avec les miroirs des murs et du plafond. Le mobilier est en inox et cuir argenté. Deux grandes lignes de lumières parfont le décor » déclare t-il.

Références

Boutique Mauboussin rue de la Paix

Restaurant étoilé Mavrommatis

Pâtisserie Vero Dodat

SUPER BAO

OUVERTURE
FÉVRIER 2022

16, rue Daval
75011 Paris
Bastille



**SUPER
BAO**

SUPER BAO

**OUVERTURE
FÉVRIER 2024
3, rue Yves Toudic
75010 Paris
République**

OUVERTURE
FÉVRIER 2024
3, rue Yves Toudic
75010 Paris
République



DES CLIENTS SATISFAITS

« Niveau rapport qualité / prix c'est une très bonne adresse vous en avez pour votre appétit. »

« Si vous cherchez à manger des bons bao burger de qualité et qui vous cale bien le ventre, foncez !

« C'était tout simplement EXCELLENT »

« Nous avons eu la chance de venir tester cette adresse, et nous avons été tout à fait conquis. »

« Service d'une amabilité sans nom, très rapide et très clair. »

« La nourriture a été servie très rapidement, et nous nous sommes régalés du début à la fin. »

« Prix plus que raisonnables vu la qualité des plats. Nous reviendrons très vite. »

*« La façade est aussi belle que les **burgers** sont bons ! J'avais un peu peur du rapport quantité-prix auxquels ont fait souvent face lorsqu'il s'agit de cuisine fusion mais j'ai trouvé les quantités totalement raisonnable. »*



fried wontons
5 pièces

DES CLIENTS SATISFAITS

*« Le Bao **Burger** était très bon !*

*Malgré les alertes de la serveuse sur le degrés d'épice du **burger**, je me laisse tenté étant habituée. Très bonne association d'ingrédients, la tablée était très contente ! »*

« J'ai tout de même testé leur takoyaki pour lesquelles ma gourmandise s'est précipité me valant une brûlure que j'ai gardé 2 jours mais je le referai hahaha. De vrai morceaux de poulpe généreux à l'intérieur et une pâte avec un bon goût. Ça manquait peut être de mayonnaise piquante/soja mais ça ne m'a pas choqué ! »

*« Je recommande vivement cette adresse. Le starter scotch eggs était incroyablement bon, et les **burger** bao également avec la sauce chili.*

Notre serveuse Bailey était très efficace et professionnel. Un 10/10

»

4,7/5

Google

4,7/5

Uber Eats

4,7/5

Deliveroo

4 / 5

New Table

4 / 5

Tripadvisor



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Des marques lifestyle, de luxe, ont fait appel à Super Bao pour une street food de qualité sur leurs événements privés.

Fashion Week, Issey Miyake, la Shaperie ...

Une série de mini bao burgers à déguster en quelques bouchées, en format street food. Des entrées délicieuses à partager entre amis, collègues ou en famille.

PRIVATISATION DES LIEUX

Une mise à disposition des 2 locaux est possible pour des événements privés.

Le local de Bastille peut accueillir 20 personnes assises et 30 personnes debout,

Le local de République peut accueillir 30 personnes assises et 50 personnes debout,

ASAHI PRESSION
Et bières bouteilles

SUPER
BAO



16, rue Daval Paris 11

3, rue Yves Toudic Paris 10

ouvert 7/7 - midi et soir

sans réservation

copyright @thetravelbuds

@superbaoparis