

Toc, Toc, Toc ...

Bienvenue !!!



12, Rue de Dreux – 28410 Bû

Tél : 06 28 53 84 59/09 51 57 22 65

Suivez-nous sur le  Saveurs Eurasian & Aventures Gourmandes

<https://aventures-gourmandes.metro.rest>

<https://saveurseurasian-foodtruck.eatbu.com>

Frédéric, Pai San & Toute l'Equipe, sont heureux de vous accueillir du

Mercredi au jeudi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00.

Vendredi & Samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

et le Dimanche de 12h00 à 14h30.

Fermé le Dimanche Soir, Lundi & Mardi.

Nous vous souhaitons une Belle Aventures Gourmandes ...

Informations :

Le restaurant est situé dans une zone résidentielle, c'est pourquoi, nous vous demandons dans le cadre du respect des voisins de bien vouloir se tenir à la réglementation en vigueur concernant le bruit à partir de 22h00. Merci par avance de votre compréhension.

(*) Informations Allergènes : Crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, lupin, mollusque, anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l et céréales contenant du gluten.



Vinaigrette sans moutarde, consulter le Personnel.



Ces Plats sont légèrement épicés.



Ces Produits sont issus de l'Agriculture Biologiques



Ces produits sont du Terroir de nos Régions

Notre Histoire ...

Tout commence au Cambodge, dans les années 50, mes grands-parents avaient un petit restaurant de rue situé dans un commerce de détail d'épices et d'haricots. Réputés pour leurs talents de cuisine notamment leur célèbre galette de riz fourrée de toute sorte de légumes et viandes. Mamy et Papy étaient très connus dans leur province pour leur savoir-faire.

Malheureusement, dans les années 70 éclate une guerre civile et la situation politique oblige ma famille à quitter le pays et à tout abandonner pour venir se réfugier en France.

Mes parents ont perpétué la cuisine traditionnelle de la famille, dans les années 80, le premier restaurant asiatique ouvre ses portes au Chesnay, puis à Coignières et à Yerres.

Aujourd'hui, ils sont retraités et me voilà pour la relève !!!

Ayant acquis de l'expérience dans diverses activités de la restauration, ponctuée par une licence "Management de l'Hôtellerie Restauration" obtenue à l'IUT d'Evreux, je décide de créer ma société afin de faire découvrir une cuisine créative et traditionnelle.

Mon mariage avec un Chef de Cuisine d'origine Auvergnate, diplômé de l'école hôtelière par un bac professionnel avec mention et majeur de promotion barman, représente une fusion apportant une mixité de deux cultures dans la création de mes plats et le partage des expériences.

Notre projet se concrétise avec la création d'un Asian Food Truck « *Saveurs & Eurasian* » lancé le 10 Avril 2017, suivi d'un restaurant installé depuis le 14 Juillet 2019 à Bû.

Passionnés et amoureux de la cuisine, nous aimerions vous transmettre par notre savoir-faire les valeurs traditionnelles ou revisitées de chaque pays à travers nos plats et notre culture afin d'offrir à vos papilles un voyage vers des

Aventures Gourmandes !!!

Pai San & Frédéric.

Nos Apéritifs ...

Cocktails avec Alcool

7,50 €

Aventures Gourmandes (20cl)

(Vodka, Martini blanc, Gin, Vin blanc, Soho, Mei kwei Lu, sirop de Grenadine & Bubble fruits)

Forever Young (20cl)

(Gin, Vodka, Vin blanc, Martini blanc, jus de Lychees, jus d'Ananas, Aloé Véra & Bubble fruits)

Le Patron (20cl)(gagnant de la sélection Pernod-Suze année 1997)

(Rhum, Suze, Crème de Cassis & jus d'Ananas)

Aloha Colada (20cl)

(Rhum, jus d'ananas, boule de glace coco, sirop de mangue)

Le Mojito (14cl)

(Rhum, sirop sucre de cannes, Menthe, Angostura Bitter, Citron vert & eau Pétillante)

Signature de La Chef (20cl)

(Martini Rouge, Vin rosé, jus de Lychees, Sirop de Mangue & Bubble fruits)

Cocktail au Champagne

9,50 €

Coupe de Champagne brut Veuve Pelletier Brut (12cl)

La Cherry (12cl)

(Champagne, Griotte & Sirop de Cerise)

Le Buxois (12cl)

(Champagne, Sirop de Pomme & Bubble fruits)

Kir Royal (12cl)

(Champagne, Crème de Cassis ou Crème de Mûre)

Les Apéritifs

Ricard, Pastis 51 (2cl) 4,00 €

Martini Blanc, Martini Rouge (4cl) 5,50 €

Porto rouge (8cl) 6,00 €

Suze (4cl) 5,50 €

Kir vin blanc (Cassis ou Mûre) 4,00 €

Kir Mousseux (Cassis ou mûre) 5,50 €

Vin Blanc Sauvignon (Verre 12.5cl) 2,50 €

Vin Rouge saumur (Verre 12.5cl) 2,50 €

Vin Rosé Cabernet d'Anjou (Verre 12.5cl) 2,50 €

Vin rosé Cinsault (Verre 12,5cl) 2,50 €

Vin Rosé + Sirop de Fruit (Verre 12.5cl) 3,50 €

Bières Pression (25cl)

Leffe 3,40 €

Felsgold Abbaye  (Saint-Omer) 2,60 €

Bières Bouteille (33cl)

Tsingtao, Asahi, Singha 3,50 €

Tsingtao Stout 4,50 €

Brasserie Spore.....  (Gravigny) 4,90 €

Les Whiskies (4cl)

Knockando 18 ans (single speyside malt) 8.50 €

Dalmore 12 ans (Single malt Highlands) 9.50 €

Jack Daniel's (Tennessee Whiskey) 6.50 €

Jameson Caskmates (Irish Whiskey) 7.00 €

Marker's Mark (Bourbon) 7.00 €

Ka Va Lan (single malt Taiwan) 8.50 €

Les Eaux de vie (4cl)

Gin Bombay Saphir 7.00 €

Rhum Don Papa 7 ans 7.50 €

Vodka Bison Zubrowka 6.50 €

Les Digestifs (4cl)

Saké Mei Kwei Lu Chiew 6.50 €

Cognac VSOP Remy Martin 8.50 €

Grand Armagnac 10 ans Delaître 7.00 €

Eau de Vie de Fruits (Vieille Prune, Poire) 7.00 €

Calvados 10 ans Delaître 7.50 €

Cocktails sans Alcool

6,50 €

Jungle (20cl)

(Jus de Banane, jus d'Ananas, Eau de Coco & sirop de Vanille)

Bubble Fruit (20cl)

(Jus de Lychees, Aloé Véra, Sirop de Pomme & Bubble Fruits)

Aloha (20cl)

(Jus d'Ananas, une boule de glace Coco, Sirop de Mangue)

Limonade servi au verre (20cl) 2,90 €

Avec sirop de fruits au choix 3,10 €

(Citron, grenadine, pomme, mangue, cerise ou vanille)

Sirop à l'eau servi au verre (20cl) 1,90 €

Jus de Fruits servi au verre (20cl) 3,10 €

(Orange, Ananas, lychees, Aloé Véra ou banane)

Soda

Coca-Cola (33cl) 4,00 €

Coca-Cola Zéro (33cl) 4,00 €

Orangina (25cl) 4,00 €

Fuzetea (33cl) 4,00 €

Perrier (33cl) 5,00 €

50cl

1L

San Pellegrino 4,00 € 5,50 €

Vittel 4,00 € 5,50 €

L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé



Nos Entrées

- (*) **Rouleau de Printemps Véggy,** 8 €
(Légumes  : Concombre), Mélange de crudité, Légumes rôtis & soja.
- (*) **Nid d'Hirondelle aux Crevettes** à la Mandarine 12 €
- (*) **Ravioli Frit au Poulet & Légumes** (4 pièces) 8 €
(Légumes  : Concombre), Mélange de crudité, huile de **sésame** & soja.
- (*) **Gyoza** au Caviar d'Aubergine, Black Sésame (5 pièces) 12 €
(Sauce soja-champignon, huile de **sésame**, vinaigre chinois, sésame noir),
Mélange de crudité.

... Nos Petites Soupes

- Soupe à l'Oignon gratinée au Comté  8 €
- (*) Soupe de **Nouilles** aux Petits Légumes du Marché 12 €
(Huile de **sésame**)

Nos Plats & Accompagnements

Accompagnements Seuls

- | | |
|---|--------|
| (*) Nouilles Chinoises et légumes sautés | 6,00 € |
| Frites de Patate Douce | 6,00 € |
| Mitraille Rôtie  | 6,00 € |

- (*) Bar entier à l'Orléanaise 22 €
Frites de Patate Douce et Mitraille Rôtie, **Moutarde** d'Orléans. 
- (*) **Risotto** de Gambas au **Saté** et **Lait de Coco**  22 €
Minestrone de Légumes du Marché.
- (*) Cuisse de Grenouille sautées au Sel & Poivre de Kampot 22 €
Nouilles Chinoises sautées aux Légumes.
- (*) Aiguillette de Bœuf Baronne  à la **Singapourienne**  18 €
Nouilles Chinoises sautées aux Légumes. (**Cacahuète** et lait de coco)
- (*) Entrecôte de Bœuf  & Os à moelle, sel de Viking et concassé de Poivre
Frites de Patate Douce et Mitraille Rôtie. 22 €
- (*) Filet de Poulet en Papillote au Curry de Madras et à la Citronnelle  18 €
Nouilles Chinoises sautées aux Légumes.
- (*) Andouillette de Jargeau  au Camembert  18 €
Frites de Patate Douce et Mitraille Rôtie.

Aventures Gourmandes, c'est aussi -10 % sur les plats à emporter hors menu et boissons

Nos Desserts ...

Mes Créations

Mes Coupes Glacées

Coupe Glacée avec Alcool

Soucieux de la qualité de nos glaces, sorbet, coulis et sauces, nous mettons un point d'honneur dans leur sélection

- (*) **Bun'n'Roll Pistache** Fruits Rouge (**) 9 €
- (*) **Tiramisu** à la Mangue, Rhum et Fleur de **Coco** 9 €
- (*) **Crème Brûlée** à la Nipponne au **lait de Coco** et Haricot rouge du Japon 9 €
- (*) **Beignet de Banane**  Flambé au Mei Kwei Lu (**) 9 €
- Assiette de Fruits Frais (**) 9 €

(**) Commande en début de repas

- (*) **Bun'n'Roll Glacé** 7,50 €
(Brioche feuilleté, 1 boule **Caramel beurre salé**, 1 boule **café**, **Amandes** caramélisées, **Chantilly** & sauce Café)

- (*) La Plombière au Yaourt, 7,50 €
(Fruits Confits, 2 boules **Yaourt**, **Amandes** caramélisées, **Chantilly** & Coulis Fruits rouge)

- (*) La Tatin revisitée 7,50 €
(Pommes Rôties, 2 boules **Vanille**, **Cacahuètes** caramélisées, **Chantilly** & Caramel)

- (*) Le Chocolat de Noel 7,50 €
(1 boule **Chocolat**, 1 boule **Chocolat blanc**, 1 boule **Cannelle**, **Amandes** caramélisées, copeaux de **chocolat**, **Chantilly** & sauce Chocolat)

- (*) La Tutti-Frutti 8,50 €
(1 boule Ananas, 1 boule Mangue, 1 boule Lychees, **Amandes** caramélisées, Mochi Coco, **Chantilly** & Coulis Mandarine)

(*) Parfum des Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Marron, Nougat de Montélimar, Coco, Pistache, Cannelle, Chocolat blanc, Caramel beurre salé.

Parfum des Sorbet : Fraise, Mangue, Lychees, Citron vert, Melon, Ananas, Marc de Champagne.

Parfum des Coulis & Sauces : Fruits rouge, Mandarine, Mangue, Chocolat, Café, Caramel, Pistache

- (*) **Chantilly** 1 €
- 1 Boule + Coulis ou Sauce 3,50 € 2 Boules + Coulis ou Sauce 4,50 € 3 Boules + Coulis ou Sauce 5,50 €

Colonel 8,00 €

(2 boules Citron vert, Vodka 2cl)

Champêtre 8,00 €

(2 boules Fraise, Soho 2cl)

(*) Coconut 8,00 €

(2 boules **Coco**, Rhum blanc 2cl)

Coupe d'Asie 8,00 €

(2 boules Lychees, Mei Kwei Lu 2cl)

Coupe Baileys 8,00 €

(1 boule **Vanille**, 1 boule **café**, Baileys 2 cl)

Fromages ...

Assiette de Fromages 7,50 €

(*) Assortiment de 3 **fromages** accompagnés d'un mélange de salade & **vinaigrette**

Saint Nectaire Fermier



Camembert AOP



Selles sur Cher au lait cru AOP



Nos Menus ...

Menu à la Carte 24,00 € (Hors Boissons)

Entrée, Plat Ou Plat, Dessert
Au choix à la carte
(Servi midi, soir & jours fériés)

Menu à la Carte 30,00 € (Hors Boissons)

Entrée, Plat, Dessert
Au choix à la carte
(Servi midi, soir & jours fériés)

Menu Gourmand 35,00 € (Hors Boissons)

Entrée, Plat, Fromage, Dessert
Au choix à la carte
(Servi midi, soir et jour fériés)

Menu Enfant (-12 ans) 10 €
(Hors Boissons)

Entrée, Plat, Dessert

Entrée au choix

Ravioli Frit au Poulet & Légumes (2 pièces)
Assiette de Crudité

Plats et Accompagnements au choix

Demi-Filet de Poulet poêlé
Steak haché (100 gr)
Nouilles Chinoises aux légumes
Mitrailles Rôti

Desserts au choix

2 Boules de Glace
Beignet de Banane  au Chocolat
(Servi midi, soir & jours fériés)

Menu du jour 15,50 € (Hors Boissons) Voir Ardoise

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert
(Uniquement le midi, sauf samedi, dimanche & jours fériés)

Nos Boissons Chaudes

Le Café 

Café	1,80 €
Café Allongé	1,80 €
Décaféiné	1,80 €
(*) Capuccino (Café, Chantilly)	3,50 €
Café Gourmand (Café, 5 Mini Gourmandises)	7,50 €
Café Arrosé (Café, Sirop d'érable, Whisky Canadien, Chantilly)	6,50 €
(*) <u>Irish Coffee</u> (Café, Sucre de Canne, Whisky, Chantilly)	6,50 €
(*) <u>Coffee Baileys</u> (Café, 1 boule Vanille , Baileys, Chantilly)	6,50 €

Minis Gourmandises
(Selon les inspirations de la Chef)

Le Thé

Thé Oolong	3,50 €
Thé Vert au Jasmin	3,50 €
Thé Gourmand (Thé Oolong ou Thé Vert Jasmin, 5 Mini Gourmandises)	7,50 €
Thé BIO (demander la carte)	4,50 €

Le Chocolat

(*) <u>Chocolat Chaud</u> (Chocolat, Lait)	2,50 €
(*) <u>Chocolat Viennois</u> (Chocolat, Lait, Chantilly)	3,10 €
(*) <u>Chocolat Gourmand</u> (Chocolat chaud, 5 Mini Gourmandises)	7,50 €

Prix net en Euros, Taxes et services compris

Aventures Gourmandes, c'est aussi un service traiteur sur mesure pour vos évènements

La Carte des Vins ...

	<u>Val de Loire</u> 	25CL	50CL (Carafe)
	Saumur Rouge AOC	3.50 €	7.00 €
	Cabernet d'Anjou Rosé	3.50 €	7.00 €
	<u>Centre Val de Loire</u> 	37,5CL	75CL (Bouteille)
	Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Mabileau la Gardière 2018		29.00 € (Rouge)
	Chinon Les Granges De La Perrière Baudry-Dutour 2018		25.00 € (Rouge)
	Saint Pourçain Cuvée des loups 2017		16.00 € (blanc/rouge)
	Vouvray Brut B. Fouquet Méthode Traditionnelle		25.00 € (Pétillant)
	<u>Côte du Rhône</u>		
	Côte du Rhône Corinne Depeyre 2018 		19.00 € (Rouge)
	Saint Joseph Marius Chapoutier 2016		38.00 € (Rouge)
	<u>Beaujolais</u>		
	Brouilly Château de La Chaize 2017		29.00 € (Rouge)
	<u>Bordeaux</u>		
	Graves Marquis de Sainville 2016		19.00 € (Rouge)
	Lalande de Pomerol Cuvée la Rollandière		29.00 € (Rouge)
	<u>Bourgogne</u>		
	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton Beaufoy Grande Cuvée 2017		29.00 € (Rouge)
	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton Beaufoy Grande Cuvée 2017		29.00 € (Blanc)
	Mercurey Juillot 2017		54.00 € (Rouge)
	<u>Alsace</u>		
	Gewurztraminer Famille Hauller Moelleux 2017		38.00 € (Blanc)
	<u>Côte de Provence</u>		
	Maurin des Maures 2018	12.00 €	19.00 € (Rosé)
	<u>Champagne</u>		
	Veuve Pelletier Brut		48.00 € (Pétillant)

Notre Engagement...

DES PRODUITS FRAIS TOUS LES JOURS ...

Soucieux de la qualité de nos produits, nous mettons un point d'honneur à sélectionner des matières premières locales, issues de l'agriculture et typiques pour la création de nos recettes. Un mélange de saveurs par les épices mondiales et des produits d'origine protégée, donne à notre cuisine son originalité tout en conservant une note traditionnelle. Notre expérience forte de 22 ans en restauration et notre savoir-faire, nous permet de répondre au plus proche à vos envies et à vos attentes. Nous recherchons pour vous les produits de qualité issus de marchés frais, BIO et de nos producteurs locaux afin de vous offrir le meilleur dans vos assiettes.

Pai San & Frédéric.