

# SOUKANA

Menu

— Dîner

# MENU

## menu

### Le Concept

#### The Concept

---

Notre menu méditatif et bien-être a été imaginé comme une véritable expérience à partager. Inspirée des traditions culinaires d'Asie – du Japon à la Corée, en passant par la Thaïlande et le Vietnam – cette carte célèbre une cuisine légère et harmonieuse.

Chaque plat est pensé avec une approche diététique douce, favorisant l'équilibre, la digestion et l'apaisement : des recettes anti-inflammatoires, anti-stress, et naturellement digestes, pour nourrir le corps tout en calmant l'esprit.




*Our meditative and wellness menu was designed as a true experience to be shared. Inspired by Asian culinary traditions – from Japan to Korea, via Thailand and Vietnam – this menu celebrates light, harmonious cuisine.*

*Each dish is crafted with a gentle dietary approach, promoting balance, digestion, and relaxation: anti-stress, anti-inflammatory, and naturally digestible recipes, created to nourish the body while calming the mind.*

### Allergènes

#### allergens

---

-  Arachide, peanut
-  Lactose, lactose
-  Oeuf, egg

# Soupes et bouillons

## soups & broths

### Bouillon 15

---

Bouillon clair miso blanc  
et algues wakame

*Clear white miso & wakame broth  
Lightly iodized hot broth, silky tofu*

### Phô 21

---

Phô au paleron de bœuf,  
coriandre et nouilles de riz

*Beef Pho, fresh coriander and rice noodles*

### Ramen 21

---

Ramen dashi, œuf mollet,  
crevettes

*Dashi ramen with soft-boiled egg & prawns*

### Nouilles soba 17

---

Nouilles soba au bouillon clair,  
légumes

*Soba noodles in clear broth & vegetables*

# Vapeurs steam

### Edamame 9

---

Edamame vapeur,  
sel fumé, yuzu

*Steamed edamame,  
smoked salt & yuzu lemon*

### Dim Sum végétarien 16

---

Panier végétarien, 6 pièces

*Vegetarian Dim Sum Basket, 6 pieces*

### Dim Sum mixte 19

---

Panier mixte, 6 pièces

*Mixed Dim Sum Basket, 6 pieces*

### Bao Bun 21

---

Pain vapeur garni de canard  
laqué, pickles

*Steamed bun filled with Peking duck, pickles*

# Crus raws

## Légumes 14

---

Rouleaux de printemps, herbes fraîches, carottes, concombres

*Vegetable rice paper rolls, fresh herbs, carrots, cucumber*

## Crevettes 16


---

Rouleaux de printemps aux crevettes, nuoc-mâm

*Shrimp rice paper rolls, nuoc mam*

## Salade 16

---

Salade de papaye verte, pousses de bambou, crevettes séchées, cacahuètes 

*Green papaya salad, bamboo shoots, dried shrimp, peanuts*

## En accompagnement 8

---

Riz nature, furikake 

*Steamed white rice, furikake*

# Brochettes skewers

## Thon 18

---

Brochettes de thon rouge, sésame, coriandre

*Sésame, coriandre Bluefin tuna skewers, sesame, coriander*

## Poulet 15

---

Brochettes de poulet, sauce satay cacahuètes

*Chicken satay skewers, peanut satay sauce*

## Boeuf 18

---

Brochettes de boeuf, piment oiseau, vinaigre de riz

*Beef skewers, bird's eye chili, rice vinegar*

## Poitrine de cochon 15

---

Brochettes de poitrine de cochon, soja, ail

*Pork belly skewers, soy, garlic*

## Signatures must eat

### Gyozas 18

#### Gyozas poulet, citronnelle

*Chicken & lemongrass gyoza*

### Palourdes 24

#### Cuites à la vapeur, tamarin, combava

*Steamed cooked clams, tamarind, combava*

### Poisson 26

#### Poisson blanc vapeur, gingembre, citron vert, papaye verte

*Steamed white fish, ginger, lime, green papaya*

### Curry vert thai léger 19

#### Curry Tofu, lait de coco, légumes, herbes fraîches

*Light Thai green curry, tofu, coconut milk, vegetables & fresh herbs*

## Dohas sucrés desserts

### Île flottante 26

#### Île flottante au citron vert, crème anglaise au Pandan, noix de coco, caramel, passion - Pour 2

*Lime floating island, Pandan crème anglaise, coconut, caramel, passion fruit - For two*

### Colonel à la mangue 15

#### Colonel à la mangue Granité citron vert, mangue fraîche, mousse au basilic thai

*Mango colonel, lime granita, fresh mango, and Thai basil mousse*

### Gaspacho 13

#### Gaspacho melon mélisse, sorbet citron verveine, tuile sésame

*Melon and lemon balm gazpacho, lemon and verbena sorbet, sesame tuile*

### Banofee Bendor 16

#### Banofee, glace banane, noix de pécan, crème dulce de leche

*Bendor Banofee, banana ice cream, cocoa, pecans, dulce de leche cream*

## **nota bene** good to know

Le registre des origines des viandes et poissons ainsi que le registre des allergènes sont disponibles sur simple demande. Tous les prix sont indiqués en euros, nets et service compris. Nous vous informons que les règlements par chèque ne sont pas acceptés. Carte du 1<sup>er</sup> mai 26.

The meat and lobster origin register is available upon request. The allergen list is also available if needed. All prices are indicated in euros, net and service included. Please note that payments by check are not accepted. Menu dated May 1st, 2026.