

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 19

Bouillon clair miso blanc
et algues wakame

White miso clear broth and wakam seaweed

Phô 32

Phô au paleron de bœuf,
coriandre et nouilles de riz

Beef Pho, fresh coriander and rice noodles

Ramen 28

Ramen dashi, œuf mollet,
crevettes

Dashi ramen with soft-boiled egg & prawns

Nouilles soba 26

Nouilles soba au bouillon clair,
légumes

Soba noodles in clear broth & vegetables

Vapeurs steam

Edamame 11

Edamame vapeur,
sel fumé, yuzu

*Steamed edamame,
smoked salt & yuzu lemon*

Dim Sum végétarien 21

Panier végétarien, 6 pièces

Vegetarian Dim Sum basket, 6 pieces

Dim Sum mixte 24

Panier mixte, 6 pièces

Mixed Dim Sum basket, 6 pieces

Bao Bun 27

Pain vapeur garni de canard
laqué, pickles

Steamed bun filled with Peking duck, pickles

Crus raws

Légumes 16

Rouleaux de printemps, herbes fraîches, carottes, concombres

Vegetable rice paper rolls, fresh herbs, carrots, cucumber

Crevettes 19

Rouleaux de printemps aux crevettes, nuoc-mâm


Shrimp rice paper rolls, nuoc-mâm

Salade 18

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

Green papaya salad, bamboo shoots, dried shrimp, peanuts

En accompagnement 11

Riz nature, furikake 

Steamed white rice, furikake

Brochettes skewers

Thon 28

Brochettes de thon rouge,
sésame, coriandre

Bluefin tuna skewers, sesame, coriander

Poulet 21

Brochettes de poulet,
sauce satay cacahuètes

Chicken satay skewers, peanut satay sauce

Boeuf 23

Brochettes de boeuf,
piment oiseau, vinaigre de riz

Beef skewers, bird's eye chili, rice vinegar

Porc 19

Brochettes de porc, soja, ail

Pork skewers, soy, garlic

Signatures must eat

Gyozas 27

Gyozas poulet, citronnelle

Chicken & lemongrass gyoza

Palourdes 25

Cuites à la vapeur, tamarin,
combava

Steamed cooked clams, tamarind, combava

Poisson 32

Poisson blanc vapeur, gingembre,
citron vert, papaye verte

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



Curry vert thai léger 26

Curry Tofu, lait de coco,
légumes, herbes fraîches

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


Doshas sucrés desserts

Île flottante 16

Île flottante au citron vert, crème anglaise au Pandan, noix de coco, caramel, passion  

Lime floating island, Pandan crème anglaise, coconut, caramel, passion fruit

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

Banoffee Bendor 16

Banoffee, glace banane, noix de pécan, crème dulce de leche  

Bendor Banoffee, banana ice cream, cocoa, pecans, dulce de leche cream

RITUEL SANKALPA sankalpa ritual

Animation de fin de dîner end-of-dinner experience

Nous vous proposons de prolonger votre expérience au Soukana à travers le rituel du Sankalpa : une parenthèse de calme et d'intention, en parfaite harmonie avec l'atmosphère apaisante du lieu.

Inspiré de la tradition indienne, le Sankalpa est une pratique douce qui invite à formuler un souhait profond, une direction intérieure ou une intention positive.

Plus qu'une simple animation, ce moment s'inscrit naturellement dans l'esprit du Soukana : une invitation à ralentir, à se recentrer et à savourer une transition douce entre le temps du repas et celui de la nuit.

We invite you to extend your experience at Soukana through the Sankalpa ritual: a moment of calm and intention, in perfect harmony with the peaceful atmosphere of the place.

Inspired by Indian tradition, Sankalpa is a gentle practice that invites you to express a deep wish, an inner direction, or a positive intention.

More than a simple activity, this moment naturally reflects the spirit of Soukana: an invitation to slow down, reconnect with yourself, and enjoy a gentle transition between the time of the meal and the time of the night.

nota bene good to know

Le registre des origines des viandes 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 6 juin 2026.

The meat 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 June 6th, 2026.