

ASIAN FOOD TRIP

Camet de saveurs

## DESTINATIONS (PLATS)



RIZ PREMIUM THAÏ NATURE







POUR LES PLATS BALI, HANOI, SAIGON & ULUWATU



#### **CURRY VERT**

Trio de poivrons, curry vert coco, soja



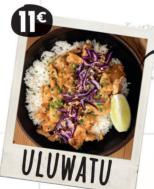
HANOÏ





SAIGON

BŒUF SATÉ VIETNAMIEN MIJOTÉ AVEC CACAHUÈTES



### SAUCE SATAY INDONÉSIENNE

Poulet mariné et caramélisé servi avec une sauce onctueuse à la cacahuète, noix de coco & citronnelle râpée.

Nunti



AVEC POULET OU CREVETTES OU TOFU AU CHOIX
SUPP. POULET OU CREVETTES OU TOFU



AVEC POULET OU CREVETTES OU TOFU AU CHOIX
SUPP. POULET OU CREVETTES OU TOFU

### LOMBOK

U.ILUILUS UCCO

MIE GORENG (NOUILLES SAUTÉES) NASI GORENG (RIZ SAUTÉ)

Avec ail, oignons frits, ciboulette, carottes, chou blanc & chips de crevettes.

## BANGKOK

PAD THAÏ

Vermicelles de riz sautées avec brouillade d'œufs, soja, chou blanc & cacahuètes.

## NHA Y

SOUPE PHO

Bouillon de légumes, gingembre, ail, citronnelle, vermicelles de riz, oignons rouges, pousses de soja, menthe & coriandre.



AVEC POULET OU CREVETTES OU TOFU AU CHOIX

SUPP. POULET OU CREVETTES OU TOFU

## FORMULES

#### MY LITTLE WARUNG

Choisis ta destination (ton plat)







Junkseilou

#### ENFANT

Choisis ton plat 56

RIZ BLANC / RIZ WARUNG ou NOUILLES avec poulet, crevettes ou tofu au choix



1 dessert classic 25



1 dessert 1st class

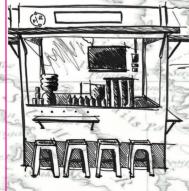


BATE D'HALONG

#### SALADE BO BUN

Bœuf sauté & vermicelles de riz, salade, carottes, oignons rouges, concombres, menthe, coriandre, pousses de soja & cacahuètes.

Anambas I



Vegan

Légèrement épicé

#### ORIGINE DE NOS VIANDES

BŒUF, PORC, VOLAILLE NÉ EN : FRANCE | ELEYÉ EN : FRANCE PAYS D'ABATTAGE : FRANCE BOISSONS

Morano

CLASSIC SODAS

> COCA COLA > COCA COLA ZÉRO > LIPTON ICE TEA

EAUX

> VITTEL > SAN PELLEGRING > OCEANS?

TUS DE FRUITS (25CL)

ŋ€:



> THÉ VERT ORIGINAL > THÉ MIEL CITRON





ALOE VERA
> LITCHI OU MANGUE



**BIÈRES**> BINTANG, CHANG, TIGER

CLASSIC TARTE COCO



GATEAU DE MAMAN

MI-CUIT CHOCOLAT



ATTERRISSAGES (DESSERTS)



> MANGUE > VANILLE

> LITCHI

> CITRON & GINGEMBRE

1st CLASS

5€

TARTES

) TARTE CITRON YUZU

COULIS FRUITS EXOTIQUES

Werken A

Numi



# TOM, BRICE & JULIEN'S TRIP

(OU COMMENT 3 COPAINS PARTIS FAIRE DU SURF ONT KIFFÉ SUR UN TRUC DE OUF...)



C'EST L'HISTOIRE DE 3 COPAINS QUI SE CONNAISSENT DEPUIS TOUJOURS...



Trop lol le p'tit scarabée :-)



La croisière s'amuse...



En mode Top Gun en culottes courtes...



& QUI ONT DÉCIDÉ UN JOUR DE SURFER AILLEURS QUE SUR LEURS PC...





...MAIS COMME LE KANGOUROU ÇA NE SE MANGE PAS, ILS REPARTIRENT LÀ...





... PUIS LÀ...



UN WARUNG C'EST UN RESTO DE RUE OU DE PLAGE





OÙ ON Y MANGE DES PLATS PRÉPARÉS PAR DES MÈRES DE FAMILLE

### **AVEC DES INGRÉDIENTS** QUI VIENNENT DE LÀ...





ET PUIS APRÈS AVOIR ÉCUMÉ TOUS LES WARUNGS DU SUD-EST ASIATIQUE, ILS SE DIRENT QU'IL ÉTAIT TEMPS DE RENTRER...



ET GLISSÈRENT DANS LEURS **VALISES LEURS** RECETTES PRÉFÉRÉES...

... AVANT **DE LES** METTRE DANS **VOTRE BOL** 

my little Warur

love it ? )
ÇA, C'EST UN

NB: PRONONCEZ? «OUARUNGUE»



JUSQU'AU JOUR OÙ... TOM, **BRICE & JULIEN TOMBÈRENT** IN LOVE DE CA...



Tchoucra Morang Chamdara Ariani 0501 maca R Aracon Brampou Dombawsa Diamond Tropin in I Cocas I. Narcondam I. Indaman I. Till Andaman F. MY LITTLE PASSPORT @ ? @ 9 Carnicobar.I. quetan about Soung I. Sombrero Channel Nicobar Ta WWW. MYLITTLEWARUNG. COM ching Werkene Nigot?



#### ENTREZ DANS L'AVENTURE MY LITTLE WARUNG ET GAGNEZ UN PLAT\* AU CHOIX !

Cumulez des kilomètres à chaque venue au sein de nos warungs et gagnez des cadeaux toute l'année! Chaque euro consommé génère 10 km. N'attendez pas, gagnez un plat au choix\* en remplissant le code qui vous a été remis sur votre carte Little Passport sur notre site web:

www.mylittlewarung.com

(onglet fidélité).

Si vous ne l'avez pas encore, demandez-la à l'accueil de votre warung

(\*) Hors combo et super combo





Chez My Little Warung, nous éprouvons autant de plaisir à concevoir et préparer nos recettes que nos clients ont à les consommer. L'ambiance des équipes, le plaisir donné à nos clients sont notre leitmotiv à tous. L'authenticité des saveurs, des ingrédients utilisés sont la clef de la qualité de nos plats. Les recettes récupérées auprès de mères de famille, de restaurateurs lors de nos voyages en Asie du Sud Est sont les garants de ses saveurs. Selamat makan







