

Entrées

Lumpia (Nems) 6 pièces **5,50€**
Rouleaux philippin servis avec sauce.
Au choix : Porc, Poulet, Boeuf, Végétarien

Cheesy Dynamite 4 pièces **6€**
Rouleaux de piment long avec du fromage servis avec sauce. Au choix : Porc, Poulet, Boeuf

Cheesy Sticks 6 pièces **6€**
Rouleaux de fromage cheddar servis avec sauce

Empanaditas 6 pièces **8€**
Mini empanada petit chausson, fait maison, farci de viande et légumes. Au choix : Porc, Poulet, Boeuf

C'est notre joie de vous procurer la meilleure cuisine philippine. **IL EST FORTEMENT CONSEILLÉ DE COMMANDER 48HR À L'AVANCE.**

Plats

Adobo (Porc / Poulet) **10€**
Adobo est un plat populaire philippin. Une méthode de cuisson de la viande marinée à la sauce soja, avec du vinaigre, de coco et du sucre.

Afritada **11€**
(Porc / Poulet / Bœuf)
Afritada est un plat philippin composé de viande cuisinée à la sauce tomate avec des carottes, des pommes de terre et des poivrons verts et rouges.

Tous les plats sont accompagnés de riz blanc ou riz à l'ail.
Supplément riz cantonnais + 3€

Kare - Kare **12€**
(Bœuf / Porc / Vegetarian)
Kare Kare est un type de ragoût philippin avec une sauce aux arachides, cuisiné avec haricots verts, aubergines, bok choy et fleurs de bananiers.

Poulet Inasal **11€**
Poulet mariné à la sauce soja, au vinaigre de cane et aux épices et ensuite cuit au barbecue.

Poulet Frit **10€**
Poulet mariné dans du lait avec du citron et des épices puis frit, rendant sa peau croustillante.

Poulet Curry **11€**
Poulet sauce curry, lait de coco, cuisiné avec des carottes, morceaux d'ananas et pommes de terres.

Porc Barbecue **10,50€**
Brochettes de porc à la mode philippine. Morceaux de porc tranchés finement, reposés dans marinade traditionnelle et grillés au barbecue.

Porc Sisig **10€**
Le Sisig est un plat pimenté philippin préparé avec de petits morceaux de poitrine de porc, d'oreilles de cochon et de foie de poulet.

Dinuguan **10€**
Dinuguan aussi connu comme la viande chocolat, est un savoureux ragout de boudin de porc avec ses épices.

Letchon Kawali **11€**
Gros cubes de poitrine de porc frits. Fondant et savoureux à l'intérieur, croustillant et doré à l'extérieur. En plat principal se mange avec riz et Atchara ou à partager à l'apéritif.

Bicol Express **11€**
Plat pimenté, de poitrine de porc taillé en cubes, mijoté dans un onctueux lait de coco.

Mayela's Kitchen

Le gout Philippin

Visitez-nous :



"Fait Maison avec Amour"

Desserts

Turon (2 pièces) **3,50€**
Rouleaux de banane caramélisées.

Leche flan **3,50€**
Version philippine du flan au caramel

Mango Float **4€**
Le flotteur de mangue, fait avec des couches de biscuits Graham, de la crème fouettée, du lait concentré et des mangues des philippines

SOUPES

Tinolang Manok **8€**
Bouillon gingembre et citronnelle avec des morceaux de poulet, papaye et épinards.

Nilagang Baboy **9€**
Bouillon de morceaux de porc avec du maïs, des patates, de la banane et du chou chinois.

Monggo **8€**
Soupe de lentilles de haricot mungo, butternut, lait de coco, citronnelle et gingembre. (supplément viande +2€)

Pancit (Nouilles)

Pancit Bihon **8,50€**
Le pancit bihon guisado est un plat philippin à base de fines nouilles de riz (vermicelle) appelées bihon. Cuisiné avec de la viande de porc (ou poulet) et des légumes finement tranchés.

Pancit Canton **8,50€**
A base de nouilles de blé frites, cuisiné avec du porc (ou poulet), des petites crevettes, des boulettes de poisson, des œufs de caille, et des légumes. Le tout assaisonné à la sauce soja.

Pancit Bam-i **9€**
Mélange de pancit Bihon et de Pancit Canton.

Pancit Palabok **9€**
Composé de nouilles de riz avec une sauce aux crevettes. Garni de petites crevettes, de miettes de thon, de rondelles de calamar, d'œuf dur, et d'oignons frais. L'ensemble est saupoudré d'ail et de couenne de porc frits.

Contactez-nous :

+33 6 12 70 33 48
19 Rue François Villon
31600 Lherm

D'autres spécialités sont à découvrir sur facebook
mayelas-kitchen.eatbu.com

Silog Menu

Silog est le concentré de Sinangag (riz frit nature ou à l'ail) et de Itlog (œuf) qui sert d'accompagnement et décliné en différentes combinaisons.

Tapsilog (tapa & silog) 10€

Lamelles de bœuf marinées à la sauce soja, avec vinaigre de coco, jus de citron, et épices.

Tosilog (Tocino & silog) 10€

Poulet/porc sucré salé, mariné à la sauce soja, avec vinaigre de coco, jus d'ananas et épices.

Logsilog (longganisa & silog) 11€

Petits rouleaux de porc maison sucré/salé façon saucisse.

Chorisilog (choriso & silog) 11€

Traditionnel chorizo philippin fait maison.

Bangsilog (bangus & silog) 11€

Poisson national (poisson lait), mariné et frit.

Tuyo silog 10€

Fameux poisson salé et séché des Philippines.

LOADED SILOG BRUNCH

Assortiment de tous les silogs (5 à 6 personnes)

45€



Magela's Kitchen
Le gout Philippin



"Fait Maison avec Amour"

Boisson

500ml

700ml

Mango shakes

Mangue de philippine, lait, glace pilée



4€

5€

Avocado shake

Avocat, lait, glace pilée, sucre

4€

5€

Coconut shake

Macapuno string, lait, glace pilée, sucre

4€

5€

Halo-halo

Glace pilée, lait, leche flan, glace ube, nata de coco, macapuno strings, mangue, fruit du jacquier, bananes, riz soufflé



8€



Kakanin

Les kakanin, spécialités philippines, sont des petites douceurs sucrées, qui peuvent être préparées à base de lait de coco, de farine de riz, de riz gluant, ou de manioc.

Cassava Cake 10€

Gâteau de manioc à base de manioc râpé, du lait de coco et du lait concentré. Le tout recouvert d'une crème pâtissière

Suman Malagkit 8€

Suman malagkit est à base de riz gluant et de lait de coco, enveloppé dans des feuilles de bananie et cuit à la vapeur (6 pièces)

Suman Bilanghoy 10€

Suman bilanghoy est cuit à la vapeur, composé de morceaux de coco et de manioc, roulé dans des feuilles de bananier (6 pièces)

Chocolate Moron 12€

Suman Moron, spécialité Visayan à base de farine de riz gluant mélangée à de la poudre de cacao cacahuètes broyées, cuit dans du lait de coco (6 pièces)

Puto Classic 8€

Le puto est un gâteau à base de pâte de riz cuit à la vapeur, (10 pièces) saveurs : Chocolat, Fraise, Feuille de Pandanus, Ube, Mangue

Kutsinta 8€

Kutsinta ou Puto Cuchinta est un ensemble de petites douceurs indigènes de petits gâteaux de riz gluant bruns cuits à la vapeur et saupoudrés de noix de coco râpée (14 pièces)

Pichi Pichi 9€

Le pichi-pichi est une variété de kakanin à base de manioc. Ce petit délice est originaire de la province de Quezon. Il a une texture collante, gélatineuse mais ferme qui est obtenue grâce à la cuisson vapeur du manioc râpé. Une fois cuit, la couleur blanche opaque du manioc devient quelque peu translucide (14 pièces)

Sapin Sapin 10€

Sapin-Sapin est un dessert cuit à la vapeur. Il est composé de farine de riz gluant, de lait de coco, de sucre et d'arômes. Son originalité provient de ses différentes strates de couleurs (14 pièces)

Puto Lanson 12€

Puto Lanson ou aripahol balinghoy est une variété de puto des Visayas faite avec du manioc râpé cuit à la vapeur. A l'intérieur on y retrouve des lamelles de coco caramélisées au sucre brun (6 pièces)

Puto Flan 12€

Leche Puto ou Puto Flan est un mélange de leche flan et de Puto. (8 pièces)

