

PASTA SAMA ~ CUISINE DU YUNNAN



Tous nos plats sont à base de pâtes fraîches fabriquées par nos soins (farine de blé dur bio, SCEA La Moinerie, Dompierre/mer). Concernant la viande et les légumes, nous nous fournissons au magasin de producteurs locaux, Paniers de nos Campagnes, et pour les produits plus spécifiques, à l'épicerie asiatique Exocity.

Pasta Sama c'est le goût d'ailleurs avec les produits d'ici !

LIANG MIAN

Spécialité d'été, sucrée, salée, acidulée, fraîche

Pâtes : Linguine

Sauce caramélisée aux épices, zaijiang (=viande de porc sautée de façon traditionnelle), carottes, concombres, pousses de soja bio, menthe, coriandre, cacahuètes, assaisonnement.

* Option Végétarienne : La viande est remplacée par du tofu sauté



WOK

Pâtes : canestrini, Zaijiang (= viande de porc sautée de façon traditionnelle), champignons noirs, poivrons, légume du jour, chou blanc, pousses de soja, betteraves rouges, oignon rouge, ciboulette.

* Option Végétarienne : La viande est remplacée par du tofu sauté

MOCHI DU YUNNAN

Coeur : pâte de graines mixées : sésame, pavot, tournesol, cacahuète, sumac, sucre, badiane, le tout enveloppé dans une fine couche de pâte de riz collant et roulée dans le sésame ou dans la coco.

