

MENU SUR COMMANDES

RETRAIT AU SHOP

BOWLS

+2€ pour un LARGE



1. Base : Riz jasmin chaud + ponzu (soy - citrus) OU Riz jasmin vinaigre de riz et sesame
2. Fried onion: option gratuite
3. Choisir le bowl...

WILD POKE

11,00€

(Thon rouge + 2€)

Saumon ou Thon mariné (soja, citrus, huile de sésame, jeunes oignons), wakamé, avocat, pickles gingembre, mangue, concombre, noix de macadamia, mayo wasabi, graines de sésame.

CHICKEN YAKITORI MOUNTAIN

9,00€

Poulet yakitori, choux, carotte, sauce sésame, cacahuète, menthe, grenade.

CHICKEN KATSU BOWL

9,50€

Poulet katsu, carotte/daikon pickles (banh mi style), piment doux frais, radis, slaw, tonkatsu sauce, jeunes oignons, graines de sésame.

PULLED PORK STREET BOWL

9,00€

Pulled pork miso ail, gingembre pickles, cressonnette, carotte, choux, sauce Wild, graines de sésame.

SUPAGREEN VEG BOWL

10,00€

Falaffel, houmous, feta, concombre, oignon rouge pickles tomato cerise, huile olive persil et ail.

SALADE BAR

Mix green « salade du jour » comme base à

8,00€

Concombre, tomate, carotte, choux, oignons rouges, oignons frits, graines de sésame.

1. PROTÉINE:

3€ extra protéine

Chicken bbq

Falaffel

Saumon +1€

Thon rouge + 3€

Bacon

Oeufs mayak (« ramen egg » oeuf mollet mariné sauce soja, huile de sésame, piment, ail)

2. DRESSING & TOPPING:

Ranch (yaourt, aneth, échalote, persil, ciboulette, noix)

Cesar (anchois, huile olive, oeuf, ail, grana padano, pangrattato)

Shack (saveur street food & trucs croquants)

Green (huile d'olive, persil, ail, coco grillée)

Sweet green (sirop d'érable, gingembre, citron vert, soja, wasabi croquant)

Avocado (guacamole, soja, sesame, mayo wasabi, graines)

Red fruit (sweety red vinaigrette douce aux fruits rouges, granola salé)

SANDWICH WILD

(20cm de Bun artisanal aux graines de sesame)

Saumon fumé, Philadelphia wasabi, avocat, roquette, baies roses, vinaigrette fruits rouges. 6,00€

Club Wild: jambon & fromage, tomate, laitue, mayo 5,00€

Hot dog classique, saucisse, cornichons, ketchup, moutarde, oignons frits, oignons frais.(chaud) (saucisse de porc ou de volaille) 5,00€

Fromage de chèvre, raisin secs, noix, miel, cressonnette. (bacon +1€) 6,00€

Brie fondu, pomme, noix, confit de figue, ciboulette. (chaud) (bacon +1€) 6,00€

BLT poulet, bacon fumé, avocat, tomate, oignons jeunes, luzerne, sésame. 6,00€

Niçois thon, oeufs, tomate, concombre, oignons rouges, laitue, olive. Pain bagnat. 6,00€

GRILLED CHEESE

(croque monsieur)

4 triangles de pain toasté au beurre. Gouda jeune, cheddar et viande au choix... 6,00€.

Jambon OU bacon OU chicken bbq

**+ sauce shack (mayo, ketchup, moutarde, cornichons doux, paprika).
+ chips**

SANDO CLUB

(masta sandwich de pain de mie moelleux legerement toasté et fourré facon club)

INVADER 9,00€
Pulled pork miso gingembre/ail, coriandre, cressonnette, oignons rouges pickles, oignons jeunes, mayo wasabi, hoisin sauce. Chips.

SANDO SAN 9,00€
Poulet katsu,carotte/daikon pickles (banh mi style), concombre, luzerne, oignons frits, mayo wasabi, tonkatsu sauce. Chips.

GOKU 10,00€
Poulet bbq, cheddar, oeufs mayak, avocat, veggies, sauce Wild. Chips.

HOT DOG FUSION

(20cm de Bun artisanal aux graines de sesame)

PUKA DOG 8,00€
Saucisse pur boeuf, chutney de mangue, piment doux, carotte/daikon pickles (banh mi style), coriandre.

KATSU DOG 7,50€
Poulet frit, slow choux /concombre / kewpie citron, tonkatsu sauce, mayo wasabi, oignon jeune, pangrattato.

SUMO HIMSELF 7,50€
Pulled pork, cressonnette, concombre, oignon rouge pickles, hoisin, mayo wasabi, oignon frit.

SELVA DOG 7,00€
Falaffel, guacamole, coriandre, piment doux, grenade, graines de sésame, nori.

BAO

1 for 6€ / 2 for 11€ / 3 for 16€

Slaw & lime

LIL INVADER

Pulled pork miso gingembre / ail, coriandre, oignon rouge pickles, mayo wasabi, hoisin sauce.

KINDA

Poitrine de porc caramélisée, coleslaw NY, oignon frit, oignon rouge, ciboulette.

FRESH GREEN

Avocat, Yamakurage (legume de montagne croquant), shitake, mayo wasabi, sésame.

APACHE

Poulet katsu, carotte/daikon pickles (banh mi style), teriyaki sauce, ciboulette, sésame.

AVOCAT FARCI

(avocat farci accompagné de veggies)

+ 7€ pour un énorme demi avocat du Cameroun.

BLT

Poulet, bacon fumé, tomate, oignon jeune, soja, sésame, cressonnette.

Nachos.

7,50€

NIKKEI

Saumon cru, mangue, soja, citron vert, ciboulette, piment, huile et graines de sésame.

Dés de patate douce.

8,00€

KOKODA ceviche

Dés de cabillaud, lait de coco, citron vert, gingembre, tomate, oignon rouge, coriandre. Chips.

9,50€

SIDES

Nachos, guacamole, oignon jeune, coriandre, tomate.

4,50€

Riz blanc nature

3,00€

Oeufs Mayak

2 pieces

4,50€

Falaffel

7 pieces

4,00€

Brochette poulet Yakitori

3 pieces 6€ + 1,50/pc

Coleslaw Wild

4,00€

Algues Wakamé

4,00€

Edamame

4,00€

Dés de patate douce

4,00€

Yamakurage (legume de montagne croquant)

6,00€

SAUCES

1,00€

Bulldog (tonkatsu sauce)
Mayo wasabi& sriracha = Wild
Ponzu (soy citrus)
Parsley & garlic oil
Sweet green (wasabi & sirop d'érable)
Creamy togarashi (spicy citrus)
Sriracha (spicy)
Sesame sauce
Toki (mustard, tahini, citrus, olive oil)
Ketchup
Hoisin
Shack (mayo, ketchup, mustard, pickles, paprika)
Tropicool (fruityspicysweet)

DESSERTS

Cookie (pépites de chocolat au lait) 2,00€
Moelleux chocolat & coco râpé 4,00€
Pasteli, croquant au sesame et miel 1,00€

Mangue (fraichement coupée) 4,00€
Ananas (fraichement coupé) 3,00€

Yaourt, éclat de sésame / miel & mangue 5,00€
Moshi 2 pieces (mangue et/ou fleur de cerisier) 4,00€

BOISSONS

ORIGINAL EAST:

Yoko 33cl (matcha) 3,00€
Club-Mate 33cl 3,00€
Almudler 25cl 2,00€

BOISSON BELGE:

Ritchie Cola 27,5cl 2,50€
Ritchie Grapefruit 27,5cl. 2,50€
Ritchie orange 27,5cl. 2,50€
Spa Reine 33cl. 2,00€

BIO

Yugen (mango / turmeric) 3,00€
Yugen (lemon / ginger) 3,00€
Yugen (apple / mint) 3,00€

Simone à soif 33cl (concombre / menthe) 3,00€
Proviant Rhubarbe 33cl 3,00€
Bionade Lychee 33cl 3,00€
Bionade Sureau 33cl 3,00€
Lemonade Lime 33cl 3,00€
Lemonade Bloodorange 33cl 3,00€
Pajotenlander (pomme / gingembre) 20cl 2,00€
Pajotenlander (pomme) 20cl 2,00€
Pajotenlander (fleur de sureau) 20cl 2,00€