

## 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.**

# Mayela's Kitchen

Le gout Philippin



"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 choux chinois.

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

## 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 cuisiné 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 le 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 taillée en cubes, mijoté dans un onctueux lait de coco.

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](http://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 (chorizo & 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€



# 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 8€

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 bananier 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

**Mayela's Kitchen**  
Le gout Philippin

Visitez-nous :



"Fait Maison  
avec Amour"

## Boisson

### Mango shakes

Mangue de philippine, lait, glace pilée



500ml  
4€

700ml  
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€



## 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)