

GLACES

1 boule 3.50 2 boules 7.00 3 boules 10.50 Chantilly 1.00

Parfums : vanille, café, chocolat, coco, fraise, citron, menthe choco, pêche, caramel
beurre salé

Chocolat liégeois 2 boules vanille, 1 boule choco, chocolat fondu, chantilly 14

Café liégeois 2 boules vanille, 1 boule café, espresso, chantilly 14

Dame blanche 3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly 14

Bounty 2 boules coco, 1 boule chocolat, chocolat fondu, coco rapée, chantilly 14

Sunday maison 3 boules vanille, cacahuètes caramélisées, caramel salé, chantilly 14

Koh Lipé 1 boule citron, 1 boule pêche, 1 boule fraise, purée de mangue
fruits frais, chantilly 14

Retrouvez-nous ici aussi :



8 av. des Commandos d'Afrique
Le Lavandou - 09 80 67 62 37



560 avenue Lou Mistraou
Bormes - 09 80 96 72 00

www.studiodots.fr

AKWABÔ 
BEACH • PRAMOUSQUIER

LE MENU

**Demandez notre
suggestion du jour !**

ENTRÉES

Gyozas au poulet 10 pièces 18

Nems au porc 5 pièces  18

Beignets de crevettes 8 pièces  19

Assortiment Akwabô 12 pièces - 4 nems, 4 beignets, 4 gyozas 30

Salade Kho Lipé  19
salade, tomates, concombre, radis, cacahuètes grillées, mangue, ananas, vinaigrette passion
supplément œuf dur : 2€

Salade d'émincés de boeuf Thaï - sauce pimentée à part  20
salade, tomates, oignons, bœuf (bleu) snacké émincé, coriandre, poudre de riz grillé, sauce

Salade de crevettes Thaï - sauce pimentée à part  21
salade, tomates, oignons, coriandre, crevettes, sauce

Salade d'encornets Thaï - sauce pimentée à part  21
salade, tomates, oignons, coriandre, encornets, sauce

Carpaccio de saumon à la Thaï - sauce pimentée
coriandre, basilic thaï, citron vert, ail - (disponible en taille repas accompagné de riz : 26€) 22

PLATS

Porc caramel riz thaï 	24
Poulet au lait de coco et curry rouge riz Thaï  	26
Tigre qui pleure - sauce pimentée à part bœuf mariné snacké, servi froid, finement tranché, frites fraîches, légumes croquants	28
Bœuf au lait de coco et curry Rouge riz Thaï  	28
Légumes au lait de coco et curry rouge riz Thaï   	21
Mi-cuit d'espadon sauce vierge, légumes croquants et riz Thaï	27
Mi-Cuit d'espadon mariné au saté sauce cacahuètes, légumes croquants, riz Thaï	28
Crevettes au lait de coco et curry rouge riz Thaï  	29
Poisson entier grillé (selon arrivage - 400/600 grammes) riz Thaï et légumes Au choix : "green thaï sauce"  ou sauce vierge	38
Gambas grillées riz Thaï et légumes du moment Au choix : sauce Paï (huile d'olive, ail, citron, menthe) ou sauce tamarin et citronnelle	39

TARTARES

Tartare de saumon façon ceviche riz bio vinaigré saumon cru, pomme verte, cébettes, menthe, citron vert, vinaigrette passion	26
Tartare de thon à la Thaï riz bio vinaigré thon cru, soja sucré, huile de sésame, piment doux, coriandre, ail, échalote, citron vert	28
Tartare de bœuf à la Thaï frites fraîches bœuf cru, soja sucré, huile de sésame, piment doux, coriandre, ail, échalote, citron vert	27
Tartare de bœuf classique frites fraîches	27

POKES BOWLS

Riz **bio** vinaigré, avocat, tomates cerises, concombre, wakamé, carottes, pousses de soja, sauce maison (sésame, soja..)

Poke Bowl saumon cru	26
Poke Bowl bœuf snacké	27
Poke Bowl thon cru	28
Poke Bowl vegan  supplément œuf dur : 2€	21

Nous travaillons avec du **saumon Bømlø** :

- élevé dans des conditions proches de la vie sauvage, dans des parc à faible densité (1% de saumon pour 99% d'eau)
- pas d'antibiotique, alimentation sans OGM ni farine animale
- grand respect de l'animal et de l'écologie

KIDS

(Jusqu'à 10 ans) - servi avec une glace à l'eau

Crispy d'aiguillettes de poulet frites ou riz	14
---	----

DESSERTS

Moelleux au chocolat maison glace vanille, chantilly et caramel	12
Soupe de fruits rouges glace vanille et chantilly	12
Banofee maison en verrine bananes, caramel beurre salé, brisures de spéculoos, cream cheese monté en mousse	12
Baba au rhum arrangé du Bô et chantilly	13
Brioche Perdue glace vanille et caramel	11
DOUCEURS GLACÉES ARTISANALES Fine dacquoise, crème glacée texture aérée	11
Soufflé coco mangue	
Soufflé citron yuzu	
Soufflé orange cognac	