

GLACES

1 boule 3.50	2 boules 7.00	3 boules 10.50	Chantilly 1.00
Parfums : vanille, café, chocolat, coco, fraise, citron, cerise, mandarine, praliné			
Chocolat liégeois 2 boules vanille, 1 boule choco, chocolat fondu, chantilly			14
Café liégeois 2 boules vanille, 1 boule café, expresso, 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

Retrouvez-nous ici aussi :



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




560 avenue Lou Mistrarou
Bormes - 09 80 96 72 00

www.studiodots.fr

AKWABO 
BEACH • PRAMOUSQUIER

LE MENU

ENTRÉES

Gyozas aux légumes 10 pièces	15
Gyozas au poulet 10 pièces	18
Nems aux légumes 5 pièces	15
Nems au porc 5 pièces Bô	18
Beignets de crevettes 8 pièces Bô	19
Assortiment Akwabô 12 pièces - 4 nems, 4 beignets, 4 gyozas légumes	30
Salade Koh Lipé 	20
salade, tomates, concombres, radis, cacahuètes grillées, ananas, vinaigrette mangue supplément œuf dur : 2€	
Salade d'émincés de boeuf Thaï - sauce pimentée à part Bô	22
salade, tomates, oignons, bœuf (bleu) snacké émincé, coriandre, poudre de riz grillé, sauce	
Salade de crevettes Thaï - sauce pimentée à part Bô	22
salade, tomates, oignons, coriandre, crevettes, sauce	

PLATS

Poulet au basilic thaï riz thaï 🌶️	26
Tataki de bœuf gel de lait infusé citronné et salicorne, frites de patates douces, légumes sautés	30
Carpaccio de saumon Bömlo à la Thaï riz Thaï - sauce pimentée coriandre, basilic thaï, citron vert, ail	28
Crevettes au curry Massaman riz Thaï Bô	29
Gambas grillées riz Thaï et légumes Sauce au choix*	39
Lotte pochée au bouillon thaï crème parfum Tom Yum, riz vénéré, légumes	35
Lotte au curry Massaman riz thaï	35
Poisson entier grillé (selon arrivage - 400/600 grammes) riz Thaï et légumes Sauce au choix*	39
Mi-Cuit d'espadon mariné au saté sauce cacahuètes, légumes croquants, riz Thaï	29

- * Sauce Green : ail, piment, coriandre 🌶️
* Sauce Playa : huile d'olive, menthe, ail, citron

Nous travaillons avec du saumon Bömlo :

- élevé dans des conditions proches de la vie sauvage, dans des parcs 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

TARTARES

Tartare de saumon Bömlo façon ceviche riz bio vinaigré saumon cru, tomates cerises, céleri, crème coco infusée gingembre et citronnelle, riz	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, chou, wakamé, carottes, pousses de soja, sauce maison (sésame, soja..)

Poke Bowl saumon Bömlo cru	28
Poke Bowl bœuf snacké (bleu)	27
Poke Bowl vegan 🌱 supplément œuf dur : 2€	21

KIDS

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

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

EN SUPPLEMENT

Frites fraîches	6	Salade mixte	6	Riz vinaigré	3
Riz blanc thaï	3	Légumes	7		

DESSERTS

Moelleux au chocolat maison glace vanille, chantilly et caramel beurre salé	13
Soupe de fruits rouges glace vanille et chantilly	12
Banoffee 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 beurre salé	12
Nougat glacé artisanal coulis de fruits rouges, chantilly	13
DOUCEURS GLACÉES ARTISANALES Fine dacquoise, crème glacée texture aérée	12
Soufflé coco mangue	
Soufflé citron yuzu	
Soufflé orange cognac	