FORMULE MIDI

HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

TARSIER **15,50 €**
Burger à 12,90 € OU Guabao
OU salade au choix jusqu'à 13,00 €
+
Accompagnement au choix et (riz gluant +1 €)
OU boisson au choix (sauf smoothie, bière, Bubble tea)

PANDA ROUX **17,50 €**
Burger à 12,90 € OU Guabao
OU salade au choix jusqu'à 13,00 €
+
Accompagnement au choix et (riz gluant +1 €)
+
Boisson au choix (canette et eau), supplément pour les boissons hors formule

KOALA **21,50 €**
Burger à 12,90 € OU Guabao
OU salade au choix jusqu'à 13,00 €
+
Accompagnement au choix et (riz gluant +1 €)
+
Boisson au choix (canette et eau), supplément pour les boissons hors formule
+
Dessert au choix (Mochi ou patisserie du moment), supplément pour les desserts hors formule

Bao Aki, Suprême Ramen et Suprême Rusty + 3 €,
Burger Ramen + 1 €, Red Bun +1 €, Machabata + 1 €,
Smoothie + 1,5 €, Hey dude, elixia, aloe vera,
thé vert jasmin + 1 €, Bubble tea + 3 €, Daifuku + 1 €,
Mochi glacé + 2 €

DESSERT



MOCHI (SERVIS PAR 3) **5,00 €**
Thé vert, sésame
et beurre de cacahuète

PATISSERIE DU MOMENT **5,50 €**

DAIFUKU (2 AU CHOIX) **6,00 €**
Yuzu, chocolat, thé vert, mangue,
chataigne, pêche, melon, sésame

MOCHI GLACÉ (2 AU CHOIX) **6,50 €**
Coco, mangue-passion, thé vert Matcha
framboise-litchi, vanille, chocolat

LES CAS SOCIAUX

BAO &M

LA JUNGLE DU BURGER

DU LUNDI AU VENDREDI
12h00-14h30 et 18h30-22h30
SAMEDI SOIR
18h30-22h30

RÉSERVATION AU : 01.83.91.95.50

BAO&M
89 rue du Faubourg Poissonnière - 75009 Paris

MENU 4p 18/05/2022.indd 1-2 18/05/2022 10:59

BURGER

TOUS NOS BURGERS
ET SALADES SONT ADAPTABLES EN
VERSION VÉGÉTARIENNE

BAO SUKIYAKI 12,90 €
Brioche bao, steak de bœuf, cheddar ou gorgonzola au choix, oignon confit, purée de tomate maison, pousse d'épinard, sauce spéciale du chef (légèrement épicée), oignon croustillant

RAMEN BURGER 13,90 €
Galettes de nouilles croustillantes, steak de bœuf, cheddar, oignon confit, roquette, réduction de poireaux au lait de coco, oignon rouge, sauce spéciale du chef (légèrement épicée), oignon croustillant

BLACK BUN 12,90 €
CHARBON VÉGÉTAL
Buns mœlleux, steak de bœuf, chèvre, miel, thym, courgettes grillées, oignon confit, pousse d'épinard, crème de balsamique, sauce au poivre de « Madagascar »

BAO TERIYAKI 12,90 €
Brioche bao, poulet mariné à la sauce Teriyaki, oignon confit, ananas rôti, pousse d'épinard, sauce burger américaine, oignon croustillant

RED BUN 14,90 €
Buns mœlleux, pavé de thon mi-cuit, sésame grillé, oignon confit, pousse d'épinard, purée de tomate maison, purée de gingembre, sauce spéciale du chef (légèrement épicée)



VEGGI'RAMEN (VÉGÉTARIEN) 13,90 €
Galettes de nouilles croustillantes, steak vegan aux petits légumes, chèvre, miel, thym, oignon confit, roquette, réduction de poireaux au lait de coco, oignon rouge, oignon croustillant, sauce spéciale du chef (légèrement épicée)

RUSTY BAMBOU (NO-GLUTEN, VÉGÉTARIEN) 12,90 €
Galettes de pomme de terre croustillantes, mozzarella panée, oignon confit, purée de tomate maison, roquette, crème balsamique au pesto, feuilles de basilic

BAO GREEN (VÉGÉTARIEN) 12,90 €
Brioche bao, galette de pomme de terre, cheddar ou gorgonzola au choix, oignon confit, roquette, aubergine grillée, pomme pink lady, sauce moutarde barbecue

BAO AKI 16,90 €
Brioche bao, steak de bœuf, brie de Meaux, crème de truffe noire, oignon confit, pousse d'épinard, daikon, feuille shiso, oignon croustillant, sauce spéciale du chef (légèrement épicée)

SUPRÊME RAMEN 16,90 €
La recette du Ramen Burger, mozzarella panée en plus !

SUPRÊME RUSTY 16,90 €
La recette du Rusty Bambou, steak de bœuf en plus !

BURGER ENFANT 10,50 €
(En forme de cœur OU de nounours)
Bao, steak, ketchup, cheddar

GUABAO

SERVIS PAR DEUX

GUA MICHA 12,90 €
Crevette tempura, poivron grillé, concombre, sauce sweet chili, sauce César



ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAICHES MAISON 4,00 €

RIZ GLUANT COCO CUIT DANS UN BAMBOU 5,50 €

JALAPENOS CHEESE 4,50 €
(SERVIS PAR 3)

CROQUETTES DE POMME DE TERRE AU FROMAGE 4,50 €
(SERVIS PAR 3)

SALADE VERTE 3,50 €

EN +

Pour les Burgers et les Guabao,
« Si tu es gourmand,
il y a des suppléments ! »

Fromage au choix 1,50 €
Bœuf 4,00 €
Mozzarella panée 4,00 €
Galette de pomme de terre 3,00 €

«Prix net et service compris»

SALADES

SALADE BLACK 12,00 €
Steak de bœuf, chèvre, miel, thym, mélange de jeunes pousses, courgettes grillées, tomate, crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE TERIYAKI 12,00 €
Poulet mariné à la sauce Teriyaki, ananas rôti, mélange de jeunes pousses, courgettes grillées, sauce César, oignon croustillant, tomate, crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE AKI 15,00 €
Steak de bœuf, brie de Meaux, crème de truffe noire, mélange de jeunes pousses, daikon, feuille shiso, tomate, courgettes grillées, oignon croustillant, sauce spéciale du chef (légèrement épicée), crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE RED 13,00€
Pavé de thon mi-cuit, sésame grillé, purée de gingembre, mélange de jeunes pousses, courgettes grillées, tomate, sauce spéciale du chef, crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE JALAPENOS 11,50€
4 Jalapenos fourrés au cheddar, mélange de jeunes pousses, courgettes grillées, tomate, crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE CREVETTES TEMPURA 12,00€
4 crevettes tempura, mélange de jeunes pousses, poivron grillé, concombre, courgettes grillées, sauce César, tomate, crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE MOZZARELLA PANÉE 11,50€
Mozzarella panée, mélange de jeunes pousses, aubergine grillée, feuilles de basilic, courgettes grillées, tomate, crème balsamique au pesto, huile d'olive et de sésame, sauce soja

SALADE GREEN 11,50€
4 croquettes de pomme de terre fourrées au fromage, mélange de jeunes pousses, aubergine grillée, courgettes grillées, pomme Pink Lady, tomate, crème balsamique, huile d'olive et de sésame, sauce soja

MENU 4p 18/05/2022.indd 3-4 18/05/2022 10:59

VINS



	Verre	75 Cl
Rouge		
HOB NOB / Cabernet Sauvignon pays d'Oc ALC 13%	5,50 €	24 €
HOB NOB / Pinot noir pays d'Oc ALC 12,5%	5,50 €	28 €
Blanc		
TERRADIA / Chardonnay pays d'Oc ALC 13%	6,50 €	30 €
Rosé		
HÉRITAGE / AOP Côte-de-Provence Les Maitres Vignerons de la presqu'ile de St-Tropez ALC 13%	5,50 €	28 €

BIERES

La Grihète / N° 7 Cuvée d'exception blonde ALC 7% Vol Triple fermentation brassée en Drôme provençale	33 Cl	6,90 €
La Grihète / IPA & Bio blonde ALC 5,4% Vol Bière artisanale du sud / Malte d'orge, Malte de blé, houblon	33 Cl	6,90 €
La Grihète / Delta de Carmague blonde ALC 5% Vol Bière artisanale au riz blanc de Camargue	33 Cl	6,90 €

BOISSONS



Coca-cola, coca-cola zéro	33 Cl	3,50 €
Fuze Tea	33 Cl	3,50 €
May Tea	33 Cl	3,50 €
Evian	50 Cl	3,00 €
San Pellegrino	50 Cl	3,00 €
Thé vert au jasmin	50 Cl	4,00 €
Jus d'aloe vera (Naturel ou litchi)	50 Cl	4,00 €
Hey Dude (Thé infusé au basilic ou pastèque)	33 Cl	4,50 €
Elixia (Limonade artisanale framboise ou passion)	33 Cl	4,50 €
Smoothie (Fraise-banane ou mangue-passion)	33 Cl	5,00 €
Matchabata (Limonade au Matcha et jus de pomme)	33 Cl	4,50 €
Bubble Tea	500ML	5,50 €
Bubble Tea	700ML	6,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,50 €
Thé Matcha, Chaï (infusion ou latte)	4,50 €

COCKTAILS

(RHUM OU GIN)

Mangue, passion / Perle passion	500 ML	10,50 €
Banane / Perle cerise	500 ML	10,50 €
Goyave / Perles cerise	500 ML	10,50 €
Coco, ananas / Perle mangue	500 ML	10,50 €

«Prix net et service compris»

CARTE BOISSON ET BUBBLE TEA.indd 1 18/05/2022 10:32

COMPOSE TON BUBBLE TEA
EN 3 ÉTAPES

1 - LA TAILLE



500 ML
5,50 €



700 ML
6,50 €

2 - LE THÉ

THÉ AU LAIT VÉGÉTAL

AU CHOIX : (LAIT DE COCO OU AMANDE)

TARO
MATCHA
COCO
CHAÏ
SESAME

THÉ AU SIROP

ANANAS
CERISE
FRAMBOISE
LITCHI
MANGUE
MELON
PAMPLEMOUSSE
PASSION
PASTÈQUE
PÊCHE

3 - LES PERLES

TAPIOCA
LITCHI
PÊCHE
MANGUE
CERISE
PASSION
POMME

DU LUNDI AU VENDREDI
12h00-14h30 et
18h30-22h30
SAMEDI SOIR
18h30-22h30

RÉSERVATION AU :
01.83.91.95.50

BAO&M
89 rue du Faubourg
Poissonnière
75009 Paris

CARTE BOISSON ET BUBBLE TEA.indd 2 18/05/2022 10:32

LUNCHTIME FORMULAS

EXCLUDING WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS

TARSIER **15,50 €**

Burger at 12,90 € OR Gua Micha
OR Salad up to 13,00 €
+
Any side dish (sticky rice + 1 €) OR any drink (except smoothie, bubble tea, beer)

PANDA ROUX **17,50 €**

Burger at 12,90 € OR Gua Micha
OR Salad up to 13,00 €
+
Any side dish (sticky rice + 1 €)
+
Any drink (can or bottle water), extra for drinks not included

KOALA **21,50 €**

Burger at 12,90 € OR Gua Micha
OR Salad up to 13,00 €
+
Any side dish (sticky rice + 1 €)
+
Any drink (can or bottle water), extra for drinks not included
+
Mochi or moment's pastry (extra for daifuku and mochi ice cream)

Bao Aki, Suprême Ramen et Suprême Rusty + 3 €, Burger Ramen + 1 €, Red Bun + 1 €, Machabata + 1 €, Smoothie + 1,5 €, Hey dude, elixia, aloe vera, green tea jasmin + 1 €, Bubble tea + 3 €, Daifuku + 1 €, iced Mochi + 2 €

DESSERT



MOCHI (SERVED BY 3) **5,00 €**
Green tea, sesame, and peanut butter

MOMENT'S PASTRY **5,50 €**

DAIFUKU
(2 OF YOUR CHOICE) **6,00 €**
Yuzu, chocolate, green tea, mango, chestnut, peach, melon, sesame

MOCHI ICE CREAM **6,50 €**
(2 OF YOUR CHOICE)
Coco, mango-passion, green tea matcha, raspberry-lychee, vanilla, chocolate

THE SOCIAL CASES

BAO &M

LA JUNGLE DU BURGER

FROM MONDAY TO FRIDAY
12.00-2.30PM and 6.30-10.30PM
SATURDAY NIGHT
6.30-10.30PM

RESERVATION AT: +33 1 83 91 95 50

BAO&M

89 rue du Faubourg Poissonnière - 75009 Paris

MENU 4p 05-05-2022-GB vectoriser.indd 1-2
30/05/2022 16:09

BURGERS

ALL OUR BURGERS AND SALADS
CAN BE ADAPTED
TO A VEGETARIAN VERSION

BAO SUKIYAKI (BEEF) 12,90 €
Bao's brioche, beef, cheddar or gorgonzola, pickled onions, homemade tomato puree, young spinach, crispy onions, the chief's special sauce (slightly spicy)

RAMEN BURGER 13,90 €
Crispy noodle, arugula, beef, cheddar, leeks cooked in coconut milk, pickled onions, red onions, the chief's special sauce (slightly spicy)

BLACK BUN 12,90 €
CHARBON VEGETAL
Buns, beef, pickled onions, goat cheese, honey, thyme, young spinach, grilled zucchini, balsamic cream, Madagascar pepper sauce

BAO TERIYAKI (CHICKEN) 12,90 €
Bao's brioche, marinated chicken in teriyaki sauce, pickled onions, roasted pineapple, young spinach, American burger sauce, crispy onions

RED BUN 14,90 €
Buns, half cooked tuna steak, grilled sesame, pickled onions, homemade tomato puree, ginger puree, the chief's special sauce (slightly spicy)



VEGGI'RAMEN (VEGETARIAN) 13,90 €
Vegetarian steak, arugula, leeks cooked in coconut milk, pickled onions, red onions, goat cheese, honey, thyme, the chief's special sauce (slightly spicy)

RUSTY BAMBOU 12,90 €
(GLUTEN FREE, VEGETARIAN)
Two potatoes patties, arugula, breaded mozzarella, homemade tomato puree, balsamic pesto cream, basil

BAO GREEN (VEGETARIAN) 12,90 €
Potato patty, arugula, cheddar or gorgonzola, grilled eggplant, Pink Lady apple, pickled onions, barbecue mustard sauce

BAO AKI 16,90 €
Bao's brioche, beef, Rothschild Brie cheese, black truffle cream, daikon, shiso leaf, pickled onions, young spinach, crispy onions, the chief's special sauce (slightly spicy)

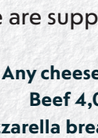
SUPREME RAMEN 16,90 €
The Ramen burger recipe with additional breaded mozzarella !

SUPREME RUSTY 16,90 €
The Rusty Bambou burger recipe with beef

CHILD BURGER 10,50 €
(Heart-shaped OR teddy bear-shaped bun)
Bao's brioche, beef, cheddar, ketchup

GUABAO
SERVED BY 2

GUA MICHA 12,90 €
Tempura shrimps, grilled peppers, cucumber, Cesar sauce, sweet sauce



SIDE DISHES

HOMEMADE FRENCH FRIES 4,00 €

COCONUT STICKY RICE 5,50 €

JALAPENOS CHEESE 4,50 €
(SERVED BY 2)

POTATOES AND CHEESE CROQUETTES 4,50 €
(SERVED BY 3)

SALAD 3,50 €

EN +

For the Burgers and Gua Baos,
« If you have a sweet tooth there are supplements ! »

Any cheese 1,50 €
Beef 4,00 €
Mozzarella breaded 4,00 €
Potato patty 3,00 €

SALADS

SALAD BLACK 12,00 €
Beef, goat cheese, honey, thyme, mixed baby greens, grilled zucchinis, tomatoes, balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD TERIYAKI 12,00 €
Chicken marinated in Teriyaki sauce, roasted pineapple, mixed baby greens, grilled zucchinis, cesar sauce, crispy onions, tomatoes, balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD AKI 15,00 €
Beef, Brie de Meaux cheese, black truffle cream, mixed baby greens, daikon, shiso leaf, tomatoes, grilled zucchinis, crispy onions, chief's special sauce (slightly spicy), balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD RED 13,00€
Half-cooked tuna steak, toasted sesame, ginger puree, mixed baby greens, grilled zucchinis, tomatoes, chief's special sauce (slightly spicy), balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD JALAPENOS 11,50€
4 Jalapenos filled with cheddar cheese, mixed baby greens, grilled zucchinis, tomatoes, balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD TEMPURA SHRIMP 12,00€
4 tempura shrimps, mixed baby greens, grilled pepper, cucumber, grilled zucchinis, Caesar sauce, tomatoes, balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD BREADED MOZZARELLA 11,50€
Breaded mozzarella, mixed baby green, grilled eggplant, grilled zucchinis, tomatoes, balsamic pesto cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

SALAD GREEN 11,50€
4 potatoes croquettes filled with cheese, mixed baby greens, grilled eggplant, grilled zucchinis, Pink Lady apple, tomatoes, balsamic cream, olive oil, sesame oil, soy sauce

MENU 4p 05-05-2022-GB vectoriser.indd 3-4 30/05/2022 16:09

WINES



Red

	Glass	75 Cl
HOB NOB / Cabernet Sauvignon pays d'Oc ALC 13%	5,50 €	24 €
HOB NOB / Pinot noir pays d'Oc ALC 12,5%	5,50 €	28 €

White

TERRADIA / Chardonnay pays d'Oc ALC 13%	6,50 €	30 €

Rosé

HÉRITAGE / AOP Côte-de-Provence Les Maitres Vignerons de la presqu'ile de St-Tropez ALC 13%	5,50 €	28 €

BEERS

La Grihète / N° 7 Cuvée d'exception blonde ALC 7% Vol French Craft beer, Triple fermentation	33 Cl	6,90 €
La Grihète / IPA & Bio blonde ALC 5,4% Vol French Craft beer	33 Cl	6,90 €
La Grihète / Delta de Carmague blonde ALC 5% Vol French Craft beer, with white rice	33 Cl	6,90 €

DRINKS



Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33 Cl	3,50 €
Fuze Tea	33 Cl	3,50 €
May Tea	33 Cl	3,50 €
Evian	50 Cl	3,00 €
San Pellegrino	50 Cl	3,00 €
Jasmine green tea	50 Cl	4,00 €
Aloe vera juice (Natural ou lychee)	50 Cl	4,00 €
Hey Dude (Infused tea, basil or watermelon)	33 Cl	4,50 €
Elixia (French lemonade, raspberry or passion)	33 Cl	4,50 €
Smoothie (strawberry-banana or mango-passion)	33 Cl	5,00 €
Matchabata (Matcha lemonade mixed with apple juice)	33 Cl	4,50 €
Bubble Tea	500ML	5,50 €
Bubble Tea	700ML	6,50 €

HOT DRINKS

Coffee	2,50 €
Matcha tea, Chaï tea (Infusion ou latte)	4,50 €

COCKTAILS

(RUM OR GIN)

Mango, passion / Bubble passion	500 ML	10,50 €
Banana / Bubble cherry	500 ML	10,50 €
Guava / Bubble cherry	500 ML	10,50 €
Coco, pineaple / Bubble mango	500 ML	10,50 €

«Prix net et service compris»

CARTE BOISSON ET BUBBLE TEA GB.indd 1 02/06/2022 11:08

MAKE YOUR BUBBLE TEA IN 3 STEPS

1 - THE SIZE



500 ML
5,50 €



700 ML
6,50 €

2 - THE TEA

VEGETABLE MILKTEA

YOUR CHOICE (COCONUT OR ALMOND MILK)

- TARO
- MATCHA
- COCO
- CHAÏ
- SESAME

TEA IN SYRUP

- PINEAPPLE
- CHERRY
- RASPBERRY
- LYCHEE
- MANGO
- GRAPEFRUIT
- MELON
- PASSION
- WATERMELON
- PEACH

3 - THE PEARLS

- TAPIOCA
- LYCHEE
- PEACH
- MANGO
- CHERRY
- PASSION
- APPLE

MONDAY TO FRIDAY
12:00 p.m. - 2:30 p.m. and
6:30 p.m - 10:30 p.m

SATURDAY EVENING
6:30 p.m - 10:30 p.m

RESERVATION AT
01.83.91.95.50

BAO&MÉ
89 rue du Faubourg
Poissonnière
75009 Paris

CARTE BOISSON ET BUBBLE TEA GB.indd 2 02/06/2022 11:08