

breathe
Montorgueil

Bienvenue

NOTRE MENU

POUR COMMENCER

ONIGIRI GRILLÉ 6,5 *Sans Gluten* Cœur de shiitake et soja aux 5 parfums

SOUPE MISO MAISON 6,5 *Sans Gluten* Bouillon miso, petits légumes, huile d'algue, tofu artisanal *Monsieur Suzu*, Tempura de nori

BROCHETTE DE SEITAN TERIYAKI 7 Et éclats de sarrasin

LE BOL YASAI 8 Légumes et herbes selon arrivage de la ferme bio *Yasai*

DONBURI 8,5 Riz vinaigré, seitan croustillant, portobello mariné, chou rouge, pickles d'oignon rouge fumé, cébette. Sauce shichimi togarashi

À déguster **POUR CONTINUER** (6 pièces)

NOS MAKIS

LE BUTTERNUT, PASSION, SATÉ 9 *Sans Gluten / Sans algue*

Riz à la passion, carotte et butternut marinés au citron, crème au saté, tempeh crispy et pousse de coriandre. Sauce ponzu maison

PAMPLEMOUSSE ET BETTERAVE IODÉE 9,5 *Sans Gluten*

Riz vinaigré, fenouil et carotte aux agrumes, tofu grillé, pamplemousse. Betterave marinée aux algues. Condiment edamame et wasabi. Fleur de fenouil et furikake

LA TRUFFE 10

Riz vinaigré, pleurote *La Caverne*, oignon caramélisé au miso d'orge et huile de truffe.

Pousses d'épinards sautées, seitan croustillant, condiment umeboshi et oignon frit

NOS URAMAKIS

LE CRISPY TAMAGO KIMCHI 10

Riz vinaigré, pleurote *La Caverne*, tofu mimosa, cébette, kimchi maison, sauce tonkatsu

LE SHIZO SÉSAME TORRÉFIÉ 9,5 *Sans Gluten*

Tofu rôti, crème de shiitake au sésame, poireau et carotte au sel, condiment shizo.

Tempura de feuille de shizo. Sauce teriyaki à la citronnelle

LE BLEU 10,5 *Sans Gluten*

Riz vinaigré, « fromage » bleu Jeanne *Jay & Joy*, potimarron rôti, chou rouge

et carotte marinés. Chutney de poire et échalote au vinaigre balsamique

NOTRE RAMEN D'AUTOMNE 16

Bouillon umami, shoyu tare, nouilles fraîches artisanales, pleurote *La Caverne*,

seitan façon chasu, huile d'ail noir, nori, pickles de gingembre, cébette, enoki.

LA NOTE SUCRÉE

LE SÉSAME NOIR, YUZU 9 *Dessert à l'assiette.* Mousse au chocolat blanc

et cœur yuzu, crumble au sésame noir, praliné de sésame noir et meringue au yuzu

COCO, MANGO, CURRY 9 *Panna cotta revisitée.* Tuile de mangue,

mangue fraîche, crumble au curry, crémeux à la mangue et feuille de coriandre

PISTACHE, MATCHA ET GRENADE 9,5 *SG Verrine.* Gelée de grenade,

pistache croquante, ganache chocolat blanc, mousse pistache matcha, grenade fraîche et sablé matcha

breathe

Montorgueil

VEGAN ASIAN FOOD

FORMULES DÉJEUNER

☞ Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert 15,5

☞ Entrée + Plat + Dessert 18,5

Du Mercredi au Vendredi de 12h00 à 14h30

Formules valables sur nos propositions du jour

HORAIRES D'OUVERTURE

Du Mercredi au Samedi : 12h00-14h30 et 18h30-22h00

Le Dimanche : 12h00-14h30

INFORMATIONS PRATIQUES

Retrouvez-nous au : 3, rue Mandar 75 002 Paris

Métro : Chatelet, Sentier, Étienne Marcel

Instagram : breathe.restaurant

Tel : +33 6 26 56 26 20

Pour toute demande de réservation de groupe ou de privatisation

Mail : contact-montorgueil@breathe-restaurant.com

Notre cuisine est 100% vegan et faite Maison
Les tickets restaurants sont acceptés le midi, du Mercredi au Vendredi, à hauteur de deux par personne.
Chèques non acceptés. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre équipe

breathe
Montorgueil

Welcome

OUR MENU

TO START

- GRILLED ONIGIRI** 6,5 *Gluten free* Shiitake heart and 5 flavours
HOMEMADE MISO BROTH 6,5 *Gluten free* Vegetables, seaweed oil, handcrafted tofu by *Monsieur Suzu*, Nori tempura
TERIYAKI SEITAN SKEWER 7 *And buckwheat splinters*
YASAI BOWL 8 *Vegetables and herbs according to Yasai organic farm*
DONBURI 8,5 *Rice with crispy seitan, marinated portobello, red cabbage, smoked red onion pickles, green onion. Togarashi shichimi sauce*

TO KEEP ON (6 pieces)

OUR MAKIS

- BUTTERNUT, PASSION FRUIT, SATÉ** 9 *Gluten free / seaweed free*
Passion fruit rice, carrot and butternut marinated with lemon, cream with saté, crispy tempeh and coriander shoot. Homemade ponzu sauce
GRAPEFRUIT AND IODIZED BEETROOT 9,5 *Gluten free*
Rice, fennel and carrot with citrus fruits, grilled tofu, grapefruit. Beetroot seaweed marinated. Edamame and wasabi condiment. Fennel flower and furikake

LA TRUFFE 10

Rice, oyster mushroom by La Caverne, caramelized onion with barley miso and truffle oil. Sautéed spinach shoots, crispy seitan, umeboshi condiment and fried onion

OUR URAMAKIS

CRISPY TAMAGO KIMCHI 10

Rice, oyster mushroom by La Caverne, mimosa style tofu, green onion, kimchi, tonkatsu sauce

TOREFIED SHIZO SESAME 9,5 *Gluten free*

Roasted tofu, sesame shiitake cream, leek and salt carrot, shizo condiment. Tempura of shizo leaf. Teriyaki sauce with lemongrass

LE BLEU 10,5 *Gluten free*

Rice, Jay & Joy « blue cheese », roasted pumpkin, red cabbage and pickled carrot. Pear chutney and shallot with balsamic vinegar

OUR AUTUMN RAMEN 16

Umami broth, shoyu tare, handcrafted fresh noodles, oyster mushroom by La Caverne, chashu style seitan, black garlic oil, nori, ginger pickles, green onion, enoki

THE FINAL TOUCH


- BLACK SESAME, YUZU** 9 *Plated dessert. White chocolate mousse with a yuzu gelee insert, black sesame crumble, black sesame praline, yuzu merengue, and black sesame sponge*
COCO, MANGO, CURRY 9 *Coconut panna cotta, mango crunchy tuile, fresh mango, curry crumble, mango cremeux and leaves of coriander*
PISTACHE, MATCHA, POMEGRANATE 9,5 *GF* *Pomegranate gelee, crunchy pistache, white chocolate ganache, pistache and matcha mousse, fresh pomegranate and matcha sablé*

breathe

Montorgueil

VEGAN ASIAN FOOD

LUNCHTIME MENUS

 *Starter + Main OU Main + Dessert* 15,5

 *Starter + Main + Dessert* 18,5

From Wednesday to Friday, 12h00 to 14h30

This offer is available on our Chef's daily specials

OPENING HOURS

From Wednesday to Saturday : 12h00-14h30 and 18h30-22h00

Sunday : 12h00-14h30

FIND US

3, rue Mandar 75 002 Paris

Métro : Chatelet, Sentier, Étienne Marcel

Instagram : breathe.restaurant

Tel : +33 6 26 56 26 20

For any group booking or privatization request

Mail : contact-montorgueil@breathe-restaurant.com

Our food is 100% plantbased and homemade.

Restaurant tickets are accepted for lunch, from Wednesday to Friday, up to two per person.

Cheques are not accepted. Taxes and services included, prices in euros VAT.

The list of allergens in our dishes is available upon request from our team.

If you have any questions, allergies or intolerances, please let us know before ordering.