



gives. a FORK

WELCOME HOME! WE have been waiting to feed you. Inspired by childhood memories of south east asia and the joys of communal family meals- We offer you a harmony of sweet, sour, salty and spice. Below you will find our suggested experience; the "YUM CHA" for those who want to experience what Gives a Fork is all about. While we'd love to stick to the YUM CHA, we understand that some of you may crave a bit more flexibility.

YUM CHA 55.-

5 Tasting Plates + Dessert Chef's Choice

2 Glasses of our House Wine or Beer

- Price is based per person, with two people minimum. Entire table must participate.

BOOZE

All Our Signature Cocktails 19.-

WAIT FOR IT Chili Infused Tequila, Ginger, Mango, Lime

SWEETEST TABOO Vanilla Vodka, Passion Fruit, Lychee, Prosecco

NO ORDINARY LOVE Gin, Sake, Bianco, Matcha, Rose, Lemon

BIG RONI Gin, Vermouth, Bianco, Burnt Orange, Star Anise

NO SCRUBS Spiced Rum, Pineapple Shrub, Lime, Angostura

CONCUBINE Vodka, Yuzu, Lemon, Egg White, Lime Leaf, Lychee

FORKING MULE Gin, Spicy Gingerbeer, Ginger Liqueur, Mint, Lime

NO XPRESS Coffee, Kahlua, Miso, Fior di Latte Liqueur

... MORE

Other Alcoholic Drinks

GIVE A SPRITZ Prosecco, Aperol, Sparkling Water 10.- (10cl)

Prosecco, Aperol, Passionfruit 12.- (10cl)

Prosecco, Aperol, Hibiscus 14.- (10cl)

Prosecco, Campari 12.- (10cl)

I WINE ON IT Ask Bartender for Our Current Specials

1, BREW, 3 Ask Bartender for Our Current Specials

SNEAKY SPIRITS Mullet Hard Ice Tea Lemon 4.2% 10.- (33cl)

Mullet Hard Ice Tea Peach 4.2% 10.- (33cl)

Papa Booch Kombucha Peach + Vodka 16.-

Papa Booch Kombucha Pear + Vodka 16.-

VIRGIN MOCKTAIL Our Bartender Will Make You Something Special Based on Your Preferences 16.-

ESPRESSO 4.-

TEA

English Breakfast 5.-

Earl Grey 5.-

Rooibos Peach 6.-

Green Tea Jasmine 6.-

Chrysanthemum 6.-

BOTTLED

Papa Booch Kombucha Peach 8.-

Papa Booch Kombucha Pear 8.-

Les Pétillantes – Lemon 7.

Les Pétillantes – Orange 7.-

Les Pétillantes – Grapefruit 7.-

Miss O Coconut Water 7.-

Hamada Hibiscus 7.-

THIRSTY

FOOD

All Our Delocious Plates Are 18.-

CHAN CLAN	Signature; Crispy Cornflake Oyster Mushroom, Peanut, Satay Sauce, Caramelized Soy, Pickled Chili, Peanut Captn Crunch	   
POP IT LIKE IT'S HOT	Snack; Popped Semolina Ball, Potato Masala, Labneh, Tamarind Apple Chutney, Mint Broth	 
LING LING	Dumpling; Green Curry, Coconut Milk, Minced Soy, Chinese Cabbage, Carrot, Ginger, Cashews, Seasonal Greens	    
I GOT BURRATA ON IT	Burrata; Thai Basil Pesto, Glazed Pumkin, Cherry Tomato, Buttered Flat Bread	GFO  
I C NO C	Ceviche*; Jackfruit, Nori, Lychee, Miso, Avocado, Ponsu Pearls, Wonton Crackers, Pink Himalayan Sea Salt	GFO   
RENDANG & HARMONY	Mini Burger; Mushroom Seitan, Dry Rendang Curry, Wombak Slaw, Mango Aioli, Coriander (2pcs)	 
NYONYA PARKS	Hot Plate; Village "Nyonya" Chilli Tomato, Artichoke, Braised Baby Potatoes, Lemongrass, Seaweed Chips	
BANG BANG	Noodles; Crispy Noodles, Flat Noodles, Shiitake, Silk Tofu, Beancurd Skin, Spring Onion, Forking Crack Sauce, Lil Sesame Crunch	  
WANNABE SPICE	Taco; "Nyonya" Chili , Halloumi or Tofu, Lime Leaf, Citrus Labneh, Caramelized Onion, Not My Nuts Dukkah (2 pcs)	 
A TACO CALLED QUEST	Taco; Beer Battered Tofu, Fermented Black Bean, Sriracha Aioli, Avocado, Chili Pickle (2 pcs)	GFO   
JUICY	Taco; Crumbled Tempeh, Sweet Soy, Mango Curry Leaf Aioli, Chimichurri, Pickled Chili (2 pcs)	GFO   
BAO CHIKA WOW WOW	Steamed Bao; Pulled Banana Blossom, Hoisin, Sriracha Aioli, Cucumber, Coriander (2 pcs)	   

MENU INFORMATION

GFO Gluten Free Option

 Gluten

 Peanuts

 Tree Nuts

 Sesame

 Soy

 Coriander

Everything has a plant based option. Please inform us of any allergies or dietary preferances and we will do our best. We take precautions to prevent cross-contamination, but traces of allergens may still be present.

HUNGRY



GIVES. a FORK

BIENVENUE CHEZ VOUS ! Nous vous attendons avec impatience pour vous nourrir. Inspirés par les souvenirs d'enfance de l'Asie du Sud-Est et les joies des repas en famille, nous vous proposons une harmonie de sucré, d'acide, de salé et d'épices. Vous trouverez ci-dessous notre suggestion d'expérience : le « YUM CHA » pour ceux qui veulent découvrir ce qu'est Gives a Fork. Bien que nous aimerions nous en tenir au YUM CHA, nous comprenons que certains d'entre vous puissent avoir envie d'un peu plus de flexibilité.

YUM CHA 55.-

**5 Assiettes de Dégustation
+ Dessert au Choix du Chef**

2 Verres de Notre Vin Maison ou de Notre Bière

Le prix est par personne, avec un minimum de deux personnes. Toute la table doit participer.

BOOZE

Tous nos cocktails signatures 19.-

WAIT FOR IT Tequila Infusée au Piment, Gingembre, Mangue, Lime

SWEETEST TABOO Vodka à la Vanille, Passionfruit, Prosecco, Litchi

NO ORDINARY LOVE Gin, Saké, Bianco, Matcha, Rosé, Citron

BIG RONI Gin, Vermouth, Bianco, Orange Brûlée, Anis étoilé

NO SCRUBS Rhum épicé, Ananas, Citron Vert, Angostura

CONCUBINE Vodka, Yuzu, Citron, Blanc d'Oeuf, Feuille de Lime

FORKING MULE Gin, Ginger Beer, Menthe, Citron Vert

... PLUS

Autres boissons alcoolisées

GIVE A SPRITZ Prosecco, Aperol, Eau Gazeuse 10.-

Prosecco, Aperol, Fruit de la Passion 12.-

Prosecco, Aperol, Hibiscus 14.-

Prosecco, Campari 12.-

I WINE ON IT Demandez au barman nos offres spéciales actuelles

1, BREW, 3 Demandez au barman nos offres spéciales actuelles

SNEAKY SPIRITS Thé Glacé dur au Mulet et au Citron 4,2 % 10.- (33cl)

Thé Glacé dur au Mulet et à la Pêche 4,2 % 10.- (33cl)

Papa Booch Kombucha Pêche + Vodka 16.-

Papa Booch Kombucha Poire + Vodka 16.-

COCKTAIL SANS ALCOOL VIERGE Notre barman vous préparera quelque chose de spécial en fonction de vos préférences 16.-

ESPRESSO 4.-

THÉ

English Breakfast 5.-

Earl Grey 5.-

Rooibos Pêche 6.-

Thé Vert au Jasmin 6.-

FROID

Papa Booch Kombucha Pêche 8.- (40cl)

Papa Booch Kombucha Poire 8.- (40cl)

Les Pétillantes – Lemon 7. (33cl)

Les Pétillantes – Orange 7.- (33cl)

Les Pétillantes – Grapefruit 7.- (33cl)

Eau de coco Miss O 7.- (30cl)

Hamada Hibiscus 7.- (33cl)

FOOD

Tous Nos Délicieuse Plats 18.-

CHAN CLAN <i>Signature;</i> Cornflake Croustillants, Pleurotes, Cacahuètes, Sauce Satay, Soja Caramélisé, Piment Mariné, Cacahuètes Capt'n Crunch	   
POP IT LIKE IT'S HOT <i>Snack;</i> Boule de Semoule Soufflée, Masala de Pommes de Terre, Labneh, Chutney de Pomme au Tamarin, Bouillon à la Menthe	 
LING LING <i>Dumpling;</i> Curry Vert, Lait de Coco, Soja Haché, Chou Chinois, Carotte, Gingembre, Noix de Cajou, Légumes de Saison	    
I GOT BURRATA ON IT <i>Burrata;</i> Pesto au Basilic Thaï, Potiron Glacé, Tomates Cerises, Pain Plat Beurré	GFO  
I C NO C <i>Ceviche*;</i> Jacquier, Nori, Litchi, Miso, Avocat, Perles de Ponsu, Crackers Wonton, Sel de Mer Rose de l'Himalaya	GFO   
RENDANG & HARMONY <i>Mini-hamburger;</i> Seitan aux Champignons, Curry Rendang, Salade Wombak, Aïoli à la Mangue, Coriandre (2 pièces)	 
NYONYA PARKS <i>Plaque Chauffante;</i> Village « Nyonya » Tomate Pimentée, Artichaut, Pommes de Terre, Citronnelle, Chips d'Algues	
BANG BANG <i>Nouilles;</i> Nouilles Croustillantes, Nouilles Riz, Shiitake, Tofu Soyeux, Peau de Tofu, Oignon de Printemps, Sauce Forking Crack	  
WANNABE SPICE <i>Taco;</i> Chili « Nyonya », Halloumi ou Tofu, Feuille de Lime, Labneh, Oignon Caramélisé, Not My Nuts Dukkah (2 pcs)	 
A TACO CALLED QUEST <i>Taco;</i> Tofu Pané à la Bière, Haricots Noirs Fermentés, Aïoli à la Sriracha, Avocat, Piment Mariné (2 pièces)	GFO   
JUICY <i>Taco;</i> Tempeh émietté, Soja Sucré, Aïoli de Mangue, Chimichurri, Piment Mariné (2 pièces)	GFO   
BAO CHIKA WOW WOW <i>Bao;</i> Fleur de Bananier Effilochée, Sauce Hoisin, Aïoli Sriracha, Concombre, Coriandre (2 pièces)	   

INFORMATIONS SUR LE MENU

GFO Option sans gluten

 Gluten

 Cacahuètes

 Fruits à coque

 Sésame

 Soja

 Coriandre

Tout est à base de plantes. Veuillez nous informer de toute allergie ou préférence alimentaire et nous ferons de notre mieux. Nous prenons des précautions pour éviter toute contamination croisée, mais des traces d'allergènes peuvent toujours être présentes.

AFFAMÉ