



BAO BUNS • DUMPLINGS • WOK

Taste the East.



Asian Soulfood
avec Street Credibility.

Des bao buns moelleux cuits à la vapeur, des dumplings faits main et des nouilles tout droit sorties du wok – directement de notre food truck à Linz.



CATALOGUE 2026

COMMENT TOUT A COMMENCÉ

Tout a commencé avec Mamie.

Notre Mamie a 72 printemps et une pêche d'enfer – curieuse, chaleureuse et toujours au cœur de l'action. Sa meilleure amie vient de Thaïlande. Toutes les deux nous ont fait découvrir le goût de la Thaïlande, comme à la maison : leurs recettes, leurs épices, leurs gestes.

Avec elles, nous avons fait grandir Nazoki. Un jour, c'était une évidence : il fallait que plus de monde y goûte. Alors nous nous sommes lancés – avec leurs recettes au fond du cœur.

Aujourd'hui, nous sommes aussi ravis d'accueillir Robert, le petit nouveau de l'équipe : il met la main à la pâte, il est fan de notre cuisine et il apporte des idées tout droit venues de la cuisine de chez lui.

Merci, Mamie, de nous avoir réunis !

Mamie, 72 printemps ! →



Merci, Mamie !



Des recettes thaïes. Un cœur linzois.

NAZOKI • TASTE THE EAST • LINZ





NOTRE PROMESSE

Ici, la cuisine asiatique
n'est pas juste bonne :
elle claque.

Fait main.

Chaque dumpling plié, chaque bao garni – à la main et avec beaucoup d'amour.

Produits choisis.

Pulled beef bio fumé pendant 48 h, porc Duroc tendre et sauce BBQ maison.

Frais sur place.

À la vapeur, sautés, au wok – frais, juste sous vos yeux.

NOTRE COUP DE CŒUR

Bao Buns.

Soft outside. Wild inside.

Moelleux à la vapeur, garnis avec audace – et chacun avec son propre caractère.
Six bao buns, six raisons de revenir.



Hot Chick Bao

Croustillant & pimenté.

Chilli chicken • salade fraîche • citron vert • mayo chili



Golden Bird Bao

Tendre & sucré.

Butter chicken • salade • concombre • sauce Honey Pop



Organic Piggy Bao

Tendre & fruité.

Porc Duroc • chou rouge • sauce mangue aigre-douce

Bio Beef Bao

Fumé & juteux.

Pulled beef bio 48 h • BBQ • salade de chou • mayo truffe



Tuto Vegano Bao

Frais & végétal. Vegan.

Steak végétal • chou rouge • oignons frits • sauce vegan



El Fuego Bao

Épicé & fougueux.

Boeuf • salsa • haricots • maïs • guacamole



Bao Combo.

1, 2 ou 3 pièces – mélangez vos préférés comme vous voulez. Le mieux : goûtez les six d'un coup.





PLIÉS À LA MAIN

Dumplings.

Croustillants ou moelleux. Toujours faits main.

BBQ Pork

Chicken & Veggie

Tofu & Veggie

Shrimp

Avec votre farce préférée – 6, 9 ou 18 pièces, toujours avec une sauce. Qui y goûte une fois revient toujours.





Sauté minute -
juste sous vos
yeux.



TOUT DROIT DU WOK

Au wok.

Pad Thai

Nouilles de riz sautées à l'œuf, pousses de soja, carottes, noix de cajou, oignons frits et citron vert, dans une sauce douce au sucre de palme.

Pad Wunsen

Vermicelles sautés aux carottes, chou chinois, champignons, poivron, oignons nouveaux et oignons frits, dans une sauce soja claire.

Au choix avec :

Poulet tendre

Tofu (vegan)

Crevettes Black Tiger

Bœuf premium

La tradition rencontre la tendance.

POUR UNE PETITE FAIM

Petites bouchées. Grand crunch.

Corndogs

Cheesy Charlie

Mozzarella et cheddar dans des Crunch Bubbles croustillantes.

K-Potato Bite

Emmental et cheddar enrobés de morceaux de pomme de terre croustillants.

Crunchy Panko

Emmental et mozzarella dans une panure coréenne crouillante.



Snacks

Golden Rolls

Rouleaux impériaux croustillants.

Tokyo Crunch

Salade de concombre asiatique – fraîche et légèrement relevée.

Sweet Potato Fries

Frites de patate douce croustillantes.



Crunchy, cheesy, parfait.

CHERCHEZ LE TRUCK BLEU

Venez nous trouver.

Under the Bridge

Linz-Urfahr, au bord du Danube – sous le nouveau pont ferroviaire. Nous y avons souvent servi nos bao buns.

Où nous trouver ?

 @lebistrofoodtruck



Suivez votre nez.

ON Y ÉTAIT DÉJÀ

Où Nazoki s'arrête, la foule arrive.



Festivals & événements

Electric Love Festival

Lido Sounds

Festivals de musique à Wels

Street Food Market Austria

Under the Bridge, Linz

Festival, fête d'entreprise ou centre-ville :
avec Nazoki, vous avez l'ambiance, le style
et une street food qui se remarque.



Une expérience culinaire sur roues.



L'ÉQUIPE

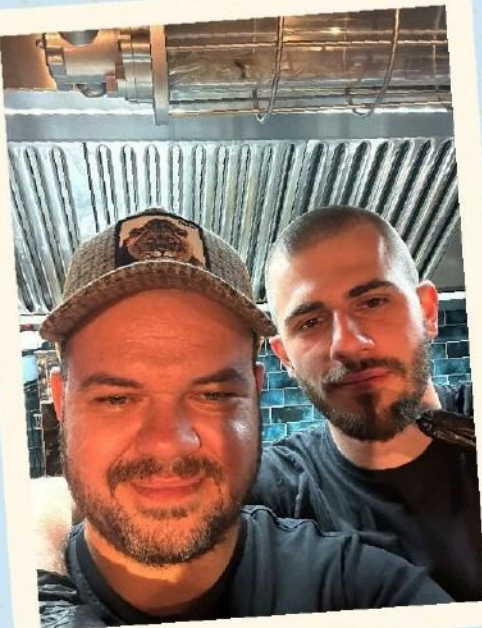
Le cœur au wok.

← C'est nous !

Une petite équipe, une grande passion pour la cuisine. Nous sommes au wok, nous plions les dumplings, nous garnissons chaque bao – et chacune de vos visites nous fait plaisir.



Mamie & Ghimi →





À bientôt !

Envie de bao ?

Passez nous voir – ou faites venir Nazoki chez vous.

Plus qu'un repas. Un petit tour du monde.

Chez nous, manger devient une expérience : une bouchée – et vous voilà quelque part entre la cuisine de Mamie et les cuisines de rue de Thaïlande. Avec des histoires, de la famille et beaucoup d'émotion. Ça n'existe que chez Le Bistro Foodtruck Family – et c'est exactement ce que nous incarnons.

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram: [@lebistrofoodtruck](https://www.instagram.com/lebistrofoodtruck)

Binderlandweg 23, 4030 Linz



Scannez : menu & infos

POWERED BY

