



# MENUS



## Midi (Entrée - Plat - Dessert)

17.9€

## Express (Entrée - Plat ou Plat - Dessert)

15.9€

Uniquement le midi, sauf Weekend et jours fériés

### Entrées

Soupe vermicelles au poulet  
Salade composée au poulet  
Nems porc crevettes (4)  
Raviolis frits porc crevettes (4)

### Plats

Porc au caramel  
Poulet au curry  
Bœuf au saté  
Calamars aux poivres et oignons  
Plat du jour

### Desserts

Nougats mous  
Gingembre confit  
Glace 2 boules  
Cocktail de fruits  
Beignet *banane* ou *ananas*



### Accompagnement (Changement 2€ supplément)

Riz nature  
Riz cantonais

## Traditionnel (Entrée & Hors d'œuvre - Plat - Dessert)

23.9€

### Entrées + Hors d'oeuvre

Salade composée au poulet  
Soupe d'asperges au poulet  
&  
Nems porc crevettes (3)  
Raviolis frits porc crevettes (3)  
Beignets de crevettes (3)

### Plats

Porc au caramel  
Poulet au curry  
Boeuf au saté  
Crevettes au saté

### Desserts

Nougats mous  
Gingembre confit  
Glace 2 boules  
Cocktail de fruits  
Beignet *banane* ou *ananas*



### Accompagnement (Changement 2€ supplément)

Riz nature  
Riz cantonais

## Vapeur (Entrée - Bouchées vapeur - Dessert)

20.9€

### Entrées

Salade composée au poulet  
Soupe d'asperges au poulet

### Bouchées vapeur

Assortiment composé de :  
- 3 Raviolis porc crevettes ;  
- 3 Ha Kao aux crevettes ;  
- 3 Sui Mai aux crevettes.

### Desserts

Nougats mous  
Gingembre confit  
Glace 2 boules  
Cocktail de fruits  
Beignet *banane* ou *ananas*



### Accompagnement (Changement 2€ supplément)

Riz nature  
Riz cantonais

## Enfant (Assiette Entrée & Plat - Dessert)

12.9€

Moins de 10 ans

### Entrées

Nems porc crevettes (2)  
Raviolis frits porc crevettes (2)

### Plats

Poulet croustillant avec Riz *nature*  
ou *cantonais*  
Nouilles sautées au poulet

### Desserts

Nougats mous  
Cocktail de fruits  
Glace 1 boule





# Hors d'œuvres & Salades

Nems porc crevettes (par 5) ♥	7.5€
Raviolis frits porc crevettes (par 5)	7.5€
Samoussas au bœuf (par 3)	7.5€
Beignets de calamars (par 8)	7.5€
Beignets de crevettes (par 5)	8.5€
Crabe farci	8.5€
<i>chair de crabe, porc haché, vermicelles, carotte</i>	

Salade composée poulet crevettes	6.5€/10.5€
Assiette hors d'œuvre (Petite)	9.5€
<i>1 b.crevettes, 1 raviolis, 1 nems, 1 samousa, salade</i>	
Assiette hors d'œuvre (Grande)	16.5€
<i>2 b.crevettes, 2 raviolis, 2 nems, 2 samousa, salade</i>	
Rouleau de printemps ♥	5.5€
<i>galette de riz, salade composée, vermicelles, poulet, crevettes (version végétarienne possible)</i>	

# Bouchées vapeur

Raviolis vapeur porc crevettes (par 6)	9.5€
<i>feuilles de blé, porc et crevettes hachés</i>	
Ha Kao aux crevettes (par 6)	9.5€
<i>feuilles de riz, crevettes hachées</i>	
Siu Mai aux crevettes (par 6)	9.5€
<i>feuilles de blé, crevettes hachées</i>	
Dim Sum (par 6)	10.5€
<i>2 Raviolis vapeur, 2 Ha Kao, 2 Sui Mai</i>	

# Soupes

Soupe d'asperges au poulet	6.5€/10.5€
<i>asperges, bouillon de porc, œuf, poulet</i>	
Soupe de vermicelles au poulet	6.5€/10.5€
<i>vermicelles, bouillon de porc, champignons noirs, poulet</i>	
Pho au bœuf ♥	14.5€
<i>pâte de riz, bouillon, soja, boulettes, bœuf émincé</i>	
Soupe de raviolis	12.5€
<i>bouillon de porc, 4 raviolis, soja, crevettes</i>	

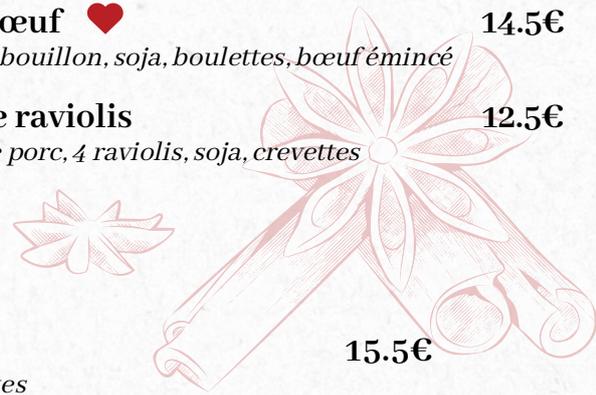
# Nouilles

Pâtes de riz sautées porc crevettes	15.5€
<i>pâtes de riz plates, légumes de saison, porc, crevettes</i>	
Nouilles sautées porc crevettes	15.5€
<i>nouilles de blé, légumes de saison, porc, crevettes</i>	
Nouilles croustillantes porc crevettes	15.5€
<i>nid de nouilles croquantes, légumes de saison, porc, crevettes, sauce maison</i>	
Nouilles sautées fruits de mer	17.5€
<i>nouilles de blé, légumes de saison, crevettes, calamars, noix de St-Jacques</i>	
Nouilles croustillantes fruits de mer ♥	17.5€
<i>nid de nouilles croquantes, légumes de saison, crevettes, calamars, noix de St-Jacques, sauce maison</i>	

# Grillades

*Nos brochettes sont accompagnées d'une petite salade composée et de la sauce maison aux 5 épices*

Brochettes de poulet (par 2)	16.5€
Brochettes de bœuf (par 2)	16.5€
Brochettes de crevettes (par 2)	16.5€





## Viandes & Volailles

Emincés de bœuf sautés <i>aux oignons</i> ou <i>aux légumes</i> ou <i>au saté</i>	14.5€
Bo – bun <i>salade, vermicelles de riz, boeuf, nems</i>	13.5€
Bœuf luc - lac ♥ <i>cubes de boeuf au saté et flambés au saké</i>	17.5€
Porc au caramel	13.5€
Porc et crevettes au caramel	15.5€
Poitrine de porc laqué aux 5 épices	15.5€
Poulet croustillant <i>sauce aigre-douce</i> ou <i>garni d'oignons</i> <i>et poivrons sucrés-salés</i>	13.5€
Emincés de poulet sautés <i>au curry</i> ou <i>aux légumes</i> ou <i>au saté</i>	13.5€
Magrets de canard laqués aux 5 épices ♥	18.5€
Magrets de canard sautés à l'ananas	18.5€
Cuisses de grenouille au beurre d'ail	16.5€

## Crustacés

Calamars sautés <i>au saté</i> ou <i>à l'aigre-douce</i>	13.5€
Crevettes sautées <i>au saté</i> ou <i>à l'aigre-douce</i>	14.5€
Crevettes croustillantes au beurre d'ail	15.5€
Gambas croustillant au beurre d'ail ♥	17.5€
Noix de St-Jacques sautées <i>au saté</i> ou <i>à l'aigre-douce</i>	17.5€
Plat du pêcheur ♥ <i>noix de St-Jacques, calamars, crevettes,</i> <i>légumes de saison, sauce sucrée-salée maison</i>	16.5€

## Plats végétariens

Tofu sauté <i>aux légumes</i> ou <i>au saté</i> ou <i>au curry</i>	14.5€
Nouilles sautées au tofu <i>nouilles de blé, légumes de saison, tofu</i>	15.5€
Nouilles croustillantes au tofu <i>nid de nouilles croquantes,</i> <i>légumes de saison, tofu</i>	15.5€

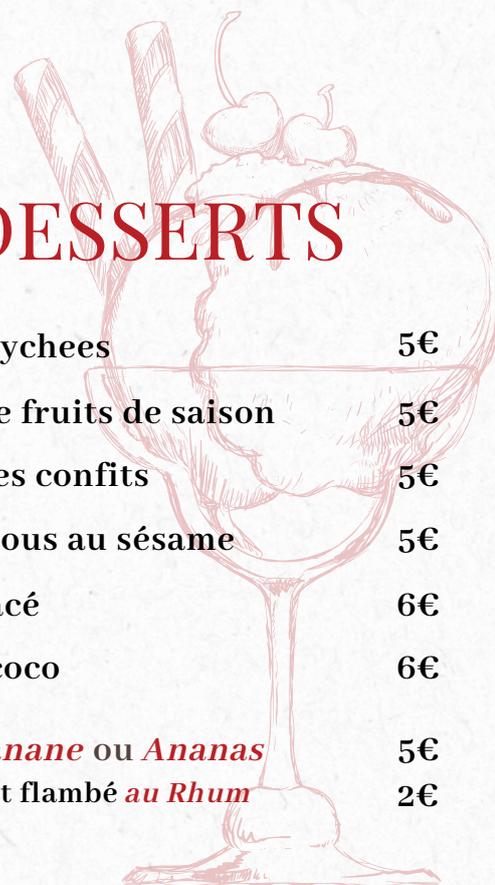
## Accompagnements

Tous nos accompagnements sont à choisir indépendamment des plats selon vos besoins

Riz blanc parfumé	2.5€
Riz cantonnais <i>riz blanc, œuf, petits pois, carotte, porc</i>	4.5€
Nouilles sautées aux sojas <i>nouilles de blé, oignons, pousses de soja</i>	4.5€
Légumes de saison sautées	5.5€

## DESSERTS

Coupe de lychees	5€
Cocktail de fruits de saison	5€
Gingembres confits	5€
Nougats mous au sésame	5€
Nougat glacé	6€
Perles de coco	6€
Beignet <i>Banane</i> ou <i>Ananas</i> - supplément flambé <i>au Rhum</i> ou <i>au Saké</i>	5€ 2€
Fruit givré <i>Orange / Citron / Coco / Ananas</i>	5€
Glace ou Sorbet 1 boule	3€
Glace ou Sorbet 2 boule - Glace : <i>Vanille / Chocolat /</i> <i>Rhum-raisin / Café / Pistache /</i> <i>Caramel</i> - Sorbet : <i>Mangue / Fraise /</i> <i>Citron / Cassis</i>	5€
Café liégeois	8€
Café ou Thé gourmand	8€
Ananas frais ou Mangue fraîche	6€



# BOISSONS & VINS

## Apéritifs

Cocktail maison	7€
Cocktail sans alcool	5€
Ricard	4€
Porto rouge	5€
Martini <i>rouge / blanc</i>	5€
Lillet <i>rouge / blanc</i>	5€
Kir <i>cassis/mûre/pêche</i>	5€
Whisky Grant's Coca	7€
Whisky Chivas 12 ans	8€
Américano	7€
Coupe de champagne	10€

## Bières

Heineken (33cl)	5€
Tsing Tao (33cl)	5€
Asahi (33cl)	6€
Singha (33cl)	6€
Saigon (33cl)	6€

## Boissons sans alcool

Sirops <i>grenadine / fraise / menthe / pêche / citron</i>	3€
Jus de fruit <i>mangue / pomme / lychee / multifruits</i>	4€
Sodas <i>perrier / coca-cola / sprite / orangina / ice tea</i>	4€
Abatilles	4€ / 6€
San pellegrino	4€ / 6€
Thé <i>Vert / Jasmin / Menthe</i>	4€
Café / Décaféiné	2€

## Digestifs

Mei kwei lu chiew	3€
Get 27	5€
Cognac / Armagnac	5€

## Vins & Champagne

*Millésimes à renseigner auprès de l'équipe*

### Vin de table

- Rouge (*Merlot*)
- Rosé (*Cinsault*)
- Blanc (*Sauvignon*)

Au verre	3.5€
Pichet 25cl	5.5€
Pichet 50cl	9.5€

### Champagne

	35cl	75cl
Brut, <i>Danten-Mangin</i>	27€	45€

### Rouge

	35cl	75cl
Médoc Cru Bourgeois	14€	22€
Côte de Bourg		21€
Crozes-Hermitage		28€
Pessac Léognan	18€	30€

### Rosé

Bordeaux Clairet	13€	20€
Côte de Provence	14€	21€

### Blanc

Sauvignon		20€
Pouilly fumé		27€

