



### Menu à 24€

Crème de nid d'Hirondelle ***
Croustillons de petits délices assortis ***
Poulet au curry thaï et Lait de Coco Ou
Croustillons de Porc à la Sauce Aigre Douce ***
Dame Blanche

### Menu à 27€

Apéritif Maison ***
Crème de Canard aux Champignons Chinois ***
Croustillons de petits Délices assortis ***
Canard à l'Orange Ou
Nouilles sautées aux Scampis ***
Duo de Sorbet

### Nos apéritifs

Apéritif Maison	4.00
Apéritif au Lychee	4.00
Kir	4.00
Funny Pisang (sans alcool)	3.80
Martini Rouge ou Blanc	4.00
Gancia	4.00
Porto Rouge	4.00
Pineau des Charentes	4.00
Zizi Coin Coin	4.00
Campari Soda / Orange	7.00
Pisang Orange	7.00
Ricard	7.00
Vodka	7.00
Bacardi	7.00
Whisky Coca / Soda	7.00
Gin Tonic / Orange	7.00

### Nos boissons

Perrier 20cl / Chaudfontaine non gazeux 25cl	2.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Ice Tea / Fanta	2.50
Jus d'Orange / Jus de Pomme	2.50
Chaudfontaine plate/pétillante 50cl	4.00
Bière chinoise (Tsing Tao)/Carlsberg	3.00
Jupiler / Jupiler sans alcool	2.50/3.00
Vin maison verre / ¼ / ½	3.00/6.00/12.00

### Suggestions du Chef

#### **Potages**

Crème d'Épinards au Bœuf	4.50
Tom Yam Kung	4.50

#### **Entrées**

Ailes de Poulet farcies	7.50
Assortiment de Croquettes aux Crevettes	7.50
Croustillons de petits Délices assortis	8.00
Brochettes de Scampis à la sauce aux Prunes	10.50
Brochettes de Scampis au Beurre à l'Ail	10.50
Salade de Porc laqué aux Herbes parfumées	7.50
Salade de Scampis aux Herbes parfumées	8.50

#### **Plats**

Spare Ribs aux Cinq Parfums de l'Orient	15.50
Spare Ribs sautés à la sauce Miel	15.50
Spare Ribs sautés à la sauce Barbecue	15.50
Tipan de Poulet	16.50
Tipan de Bœuf	16.50
Tipan de Scampis	17.50
Tipan de Canard	18.50
Croustillons de Scampis au Citron Vert	15.50
Gambas géantes sautées au Tamarin	18.00
Gambas géantes au Curry Rouge et Lait de Coco	18.00
Canard rôti au Citron Vert	18.00
Canard rôti au Curry Rouge et Lait de Coco	18.00
Coquilles St-Jacques à la mode Sichuan	18.50
Coquilles St-Jacques au Gingembre et Légumes frais	18.50
Coquilles St-Jacques au Curry Rouge et Lait de Coco	18.50

#### Potages

1. Soupe piquante au Poulet	4.00
2. Crème de Nid d'Hirondelle	4.00
3. Soupe Wan-Tan (Raviolis chinois)	4.50
4. Tom Yam Kung	4.50

### Les entrées froides

5. Salade de Soja au Poulet*	6.50
6. Salade de Fruits de Mer*	8.00
7. Salade variée au Poulet et Herbes parfumées**	6.50
8. Salade Maison*	7.00
9. Salade variée aux Fruits de Mer et Herbes parfumées**	8.00

\*sauce mayonnaise allégée / \*\*sauce vinaigrette

### Les entrées chaudes

10. Croquettes de Soja au Poulet	5.50
11. Croquettes vietnamiennes	5.50
12. Brochettes de Poulet	5.50
13. Wan-Tan frits (raviolis de langoustines)	6.00
14. Ailes de Poulet farcies	7.50
15. Croustillons de petits Délices assortis	8.00
16. Assortiment de Dim Sum à la Vapeur	8.00
17. Cuisses de Grenouilles au Beurre à l'Ail	8.00
18. Brochettes de Scampis au Beurre à l'Ail	10.50

### Fruits de Mer

19. Croustillons de Langoustines à la Sauce Aigre Douce	15.50
20. Scampis sautés aux Légumes et Basilic frais	15.50
21. Scampis sautés au Curry thaï et Lait de Coco	15.50
22. Gambas aux Sel et Piments (légèrement piquant)	18.00
23. Gambas Min-Chia (piquant-tomaté)	18.00
24. Calamars sautés aux 5 Parfums	15.50
25. Calamars sauce Tao-Si (relevé)	15.50
26. Calamars aux Légumes et Basilic frais	15.50
27. Tranches de Bar sautées au Gingembre, Ail et Légumes frais	15.50
28. Tranches de Bar sautées sauce Tao-Si	15.50
29. Coquilles St-Jacques au Gingembre et Légumes frais	18.50
30. Coquilles St-Jacques à la Mode Si-Chuan	18.50
31. Cuisses de Grenouilles sautées à la sauce Soja piquante	15.50

### Canard

32. Canard laqué de Pékin (avec crêpes)	17.50
33. Canard à l'Orange	17.50
34. Canard aux Légumes et Basilic frais (légèrement piquant)	17.50
35. Marmite de Canard au Curry thaï et Lait de Coco (piquant)	17.50
36. Canard à la Sauce Prune (aigre-doux)	17.50

### Poulet

37. Poulet au curry thaï et Lait de Coco (piquant)	14.00
38. Croustillons de Poulet au Citron Vert	14.00
39. Poulet aux Lychees et Ananas	14.00
40. Poulet aux Légumes et Basilic frais (légèrement piquant)	14.00
41. Poulet sauté aux 8 Délices (légèrement piquant)	14.00

### Bœuf

42. Emincé de Bœuf sauce Citronnelle (légèrement piquant)	14.50
44. Emincé de Bœuf aux Lychees et Ananas	14.50
45. Emincé de Bœuf au Curry thaï et Lait de Coco (piquant)	14.50
46. Emincé de Bœuf au Basilic frais (légèrement piquant)	14.50

### Porc

47. Croustillons de Porc à la sauce Aigre-douce	14.00
48. Porc sauté aux Légumes et Champignons chinois	14.00
49. Porc mariné à la Sauce peu piquante (Babi-Pangang)	14.00
50. Porc au Curry thaï et Lait de Coco (piquant)	14.00
51. Emincé de Porc au Basilic frais (légèrement piquant)	14.00
52. Rognons de Porc sautés aux Légumes et Scampis	15.50

### Nouilles et Riz

53. Riz sauté au Porc laqué*	14.00
54. Riz sauté au Poulet*	14.00
55. Riz sauté aux Scampis*	15.50
56. Riz sauté au Canard*	17.50
57. Nouilles sautées au Poulet*	14.00
58. Nouilles sautées au Bœuf*	14.50
59. Nouilles sautées aux Scampis*	15.50
60. Nouilles sautées au Canard*	17.00
61. Bouillon de Nouilles spécial Maison	15.50

\*curry piquant sur demande

### Accompagnements

	Accomp./Plat
62. Riz sauté aux Légumes	5.00 / 12.00
63. Nouilles sautées aux Légumes	5.00 / 12.00
64. Assortiment de Légumes sautés et Champignons chinois	8.00 / 12.00

Pour toute information sur les allergènes, veuillez-vous adresser à notre personnel.