

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
2. Crustacé et produits à base de crustacés
3. Cuf et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait y compris de lactose
8. Fruits à coques et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/1
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

POTAGE

1. Potage de poulet aux bambous et champignons chinois (6)....5.30
2. Potage de tomate5.30
3. Potage pékin (3, 6) 🍒.....6.00
4. Potage aux raviolis chinois (Wan Tan) (1, 3, 11).....6.00
5. Potage aux ailerons de requin (2, 4).....6.00
6. Potage aux asperges et crabe (2, 3, 4)6.00
7. Potage aux fruits de mer (2, 4, 14).....7.20
- 7a. Potage aux galettes de riz (1, 3).....6.50

ENTREES

8. Croquettes de printemps (1, 6)5.50
- 8a. Mini croquettes (1, 6)5.50
9. Croquettes de scampis (1, 2, 3).....7.30
10. Nems (4, 6)6.70
11. Brochettes de porc (1, 3).. 6.50
12. Brochettes de poulet (1, 3).6.70
- 12a. Ailes de poulet (1, 3).....6.50
13. Brochettes de scampis (2, 3) 9.00
14. Croquette et brochette de porc (1, 3,6)6.70
15. Croquette et brochette de poulet (1, 3,6).....6.90
16. Triangles de curry farcies (1,3).....6.50
17. Wan Tan frits (1, 3).....6.50
18. Raviolis chinois grillés (1)6.80
19. Pincés de crabe (1, 2, 4) 6.50
20. Beignets de Scampis frits (1, 2, 3) 8.30
21. Toast de scampis (1, 2, 11)..... 7.50
22. Plateau spécial (frit) (1, 2, 3,6).....8.80
- 22a. Cuisses de grenouilles grillés (3).....10.50

ENTREES A LA VAPEUR (DIM-SUM)

23. Bouchés de porc à la vapeur (1, 3)6.50
24. Raviolis chinois à la vapeur (1)...6.50
25. Petits pains farcis à la vapeur (1)6.50
26. Raviolis aux crevettes à la vapeur (2).....6.70

27. Assortiment Dim-Sum (1, 2, 3).....8.80

SALADE CHINOISE

- 28. Salade végétarienne(3, 6, 10)...6.50
- 29. Salade au jambon (3, 6, 10).....7.50
- 30. Salade au poulet (3, 6, 10)7.50
- 31. Salade au crabe(surimi) (1,2, 3, 4, 6, 10)8.00
- 32. Salade aux crevettes (2, 3, 6, 10).....8.00
- 33. Salade spéciale (1,2,3,4,6,10)....8.80

PORC

- 34. Porc aux bambous et champignons chinois (6)....14.00
- 35. Porc aux champignons (6).....13.50
- 36. Porc au curry (7)13.50
- 37. Porc au paprika (6) 🌶️13.50
- 38. Porc frits à la sauce aigre-douce (1,3)13.50
- 39. Porc rôti à la sauce aux piments (6) 🌶️...13.50
- 40. Porc à l'ail sur plaque chauffante (6).....15.00
- 40a. Porc caramélisé et piquant (11) 🌶️15.50

POULET

- 41. Poulet aux bambous et champignons chinois (6)....14.50
- 42. Poulet aux champignons (6).....14.00
- 43. Poulet au curry (7).....14.00
- 44. Poulet au paprika (6) 🌶️14.00
- 45. Poulet aux ananas.....14.00
- 46. Poulet frits à la sauce aigre-douce (1,3)14.00
- 47. Poulet aux légumes chinois (6).....14.50
- 48. Poulet aux oignons (6)14.00
- 49. Poulet au soja (6)13.00
- 50. Poulet aux noix de cajou (6, 8)14.80
- 51. Poulet à la sauce Sa-Tcha (6).....14.00
- 52. Poulet à la sauce tomate sur plaque chauffante.....14.80
- 52a. Poulet à l'ail sur plaque chauffante (6)15.50
- 52b. Poulet caramélisé et piquant (11) 🌶️16.00

BOEUF

- 53. Boeuf aux bambous et champignons chinois (6).....15.20
- 54. Boeuf aux champignons (6).....15.00
- 55. Boeuf au curry (7).....15.00
- 56. Boeuf au paprika (6, 7) 🌶️15.00
- 57. Boeuf aux oignons (6)15.00
- 58. Boeuf au soja (6)13.50
- 59. Boeuf aux noix de cajou (6, 8)15.50
- 60. Boeuf au céleri et carottes (6, 9) 🌶️15.00
- 61. Boeuf aux légumes sur plaque chauffante (6).....16.00
- 62. Boeuf grillé à l'ail sur plaque chauffante (6)16.50

CANARD

- 63. Canard aux bambous et champignons chinois (6)..18.00

- 64. Canard au soja (6) 18.00
- 65. Canard aux légumes chinois (6).....18.80
- 66. Canard pékin sur plaque chauffante (1,6,11)18.20
- 67. Canard épicé sur plaque chauffante (6)🌶️ 18.20
- 68. Canard aux ananas sur plaque chauffante18.00
- 69. Canard à l'orange sur plaque chauffante.....18.00
- 69a. Canard sauté à l'ail sur plaque chauffante (6)18.80
- 69b. Canard Jiang Nan (6).....18.50

FRUITS DE MER

- 70. Poisson frit à la sauce aigre-douce ou piquante (1, 3, 4)...15.20
- 71. Poisson aux légumes chinois (4, 6).....15.50
- 72. Calamars frits à la sauce aigre-douce ou piquante (1, 3, 14)...15.50
- 73. Calamars aux légumes chinois (6, 14)15.80
- 74. Calamars au beurre et l'ail (1, 3, 14)16.00
- 75. Scampis aux bambous et champignons chinois (2)....18.80
- 76. Scampis aux champignons (2) ...18.60
- 77. Scampis au curry (2, 7).....18.60
- 78. Scampis au paprika (2)🌶️.....18.80
- 79. Scampis aux ananas (2).....18.80
- 80. Scampis frits à la sauce aigre-douce (1, 2, 3)..... 18.80
- 81. Scampis aux légumes sur plaque chauffante (2, 6)..19.20
- 82. Scampis grillés au beurre et l'ail (2, 3)19.80
- 83. Sole grillés (3, 4, 6).....25.90
- 84. Sole à la vapeur (4).....25.90
- 85. Noix de St-Jacques aux légumes (6, 14)..... 20.50

RIZ ET NOUILLES

- 86. Riz sauté spécial (3).....14.50
- 87. Riz sauté aux légumes (3,6)....11.20
- 88. Riz sauté au poulet (3).13.00
- 89. Riz sauté au boeuf (3)13.00
- 90. Riz sauté aux crevettes (2,3).....13.50
- 91. Riz sauté aux scampis (1, 2, 3, 6).....15.20
- 93. Nouilles sautées spéciales (1, 3, 6)14.80
- 94. Nouilles sautées aux légumes (1, 3, 6).....11.50
- 95. Nouilles sautées au poulet (1 3, 6)13.50
- 96. Nouilles sautées au boeuf (1, 3, 6).....13.50
- 97. Nouilles sautées aux crevettes (1, 2, 3, 6)13.80
- 98. Nouilles sautées aux scampis (1, 2, 3, 6)..... 15.50
- 99. Ramen au poulet (1, 3)13.80
- 99a. Ramen au boeuf (1, 3).....13.80
- 99b. Ramen aux scampis (1, 2, 3)....14.80
- 100. Vermicelles de riz sautées spéciales (3, 6).....15.00

LEGUMES

- 101. Légumes assortis sautés (6)12.00
- 102. Soja sautés(6)..... 11.00
- 102a. Marmite au tofu et légumes (6).....15.00

SPECIALITES

103. Fondue chinoise (viandes, fruits de mer, légumes, vermicelles)
Prix pour 2 personnes (2, 3, 4, 6, 14).....54.00
104. Joie de famille (2, 4, 6, 14).....16.50
105. Joie de famille aux haricots noirs, gingembre et l'ail (2, 4, 6, 14)🌶️17.00
106. Scampis, canard, poulet frits à la sauce aigre-douce (1, 2, 3).....18.50
107. Cuisses de grenouilles grillées au beurre et l'ail (3).....17.90
109. Agneau à l'ail sur plaque chauffante (6) 18.80
110. Agneau au paprika (6) 🌶️.....18.20
111. Marmite à l'agneau (6)19.90
112. Marmite au Tofu et fruits de mer (2, 4, 6, 14)20.50
113. Ma Po Tofu(6)🌶️.....14.00
114. Tofu farcie Pi-Pa (6) 16.00
115. Poulet croustillant au sel et poivre (3)15.80
116. Nid aux trésors d'Orient (1, 2, 3, 4, 6, 14).....20.50
117. Aubergine Yu Xiang (2, 6) 🌶️.....14.50
118. Filet de poisson au sésame (1,3, 4, 11)15.80
119. Gambas au gingembre et ciboulette (2, 6)20.50
120. Coquilles St-Jacques aux haricots noirs (6, 14)🌶️...20.50

LA CUISINE THAÏLANDAISE

POTAGE

- T1.Potage aux scampis Thai (2, 14)🌶️🌶️.....8.50
- T2.Potage au poisson Thaï (4, 14)🌶️🌶️..... 8.30
- T3.Potage au poulet Thaï (14)🌶️🌶️.....8.00
- T4. Potage aux fruits de mer Thaï (2, 4, 14)🌶️🌶️9.00

ENTREES

- T5. Rouleaux Thaï frits (1)6.70
- T6.Beignets de scampis Thaï (1, 2)9.00
- T7. Assortiment Thai (pour 2 pers) (1, 2, 3, 6, 14)🌶️..... 21.40
- T8. Salade au boeuf Thaï (14)🌶️🌶️9.70
- T9. Salade aux crevettes Thaï (2, 14)🌶️🌶️10.00
- T10. Salade aux fruits de mer Thai (2, 4, 14)🌶️🌶️11.50
- T11. Salade d'ananas frais Thai (2, 14)🌶️🌶️..... 12.00

PLATS VARIES

- T12. Poulet au curry Thaï et lait de coco 🌶️🌶️.....16.00
- T12a. Scampis au curry Thaï et lait de coco (2)🌶️🌶️...19.00
- T13. Poulet aux ananas frais à la façon Thaï (14)🌶️.....17.00
- T13a. Scampis aux ananas frais à la façon Thai (2, 14)🌶️.....19.80
- T14. Poulet au basilic sur plaque chauffante (14).🌶️..16.20
- T15. Poulet au saté🌶️.....16.00
- T16. Boeuf au basilic sur plaque chauffante (14) 🌶️.....16.50
- T17. Canard au basilic sur plaque chauffante (14)🌶️.....18.90
- T18. Calamars au basilic sur plaque chauffante (14)🌶️.....17.00
- T19. Scampis au basilic sur plaque chauffante (2, 14)🌶️.....19.80
- T21. Noix de St-Jacques au basilic sur plaque chauffante (14🌶️)20.90

- T22. Cuisses de grenouilles au basilic sur plaque chauffante (14) 🌶️.....18.90
 T23. Brochettes de poulet grillées (3, 14) 🌶️.....15.50
 T24. Brochettes de boeuf grillées (3, 14) 🌶️..... 16.00
 T25. Brochettes d'agneau grillées (3, 14) 🌶️20.50
 T26. Brochettes de scampis grillées (2, 3, 14) 🌶️ ...18.80
 T27. Brochettes de noix de St-Jacques grillées (3, 14) 🌶️.....19.50
 T29. Mijoté de scampis aux vermicelles (2, 3, 6, 14) 🌶️.....19.80
 T30. Mijoté de fruits de mer aux vermicelles (2, 3, 4, 6, 14) 🌶️.....20.80
 T31. Fruits de mer sautés Thaï sur plaque chauffante (2, 3, 4, 14) 🌶️20.80
 T32. Fondue Thai (viandes, fruits de mer, légumes,vermicelles) 🌶️58.80
 Prix pour 2 personnes (2, 3, 4, 6, 14)

DESSERT

- Lychees4.50
 Gingembre confit.....5.00
 Beignet de banane / Pomme / Ananas (1)6.00
 Beignet de fruits mixte (1).....7.00
 Tartufo (1, 3, 6, 7)6.00
 Glace Soufflé Grand Marnier(7).....6.00
 Coco givré / Citron givré (7).....7.00
 Ananas givré (7)8.00

BOISSONS

- Coca / Coca Zero / Sprite / Fanta/Ice tea (33 cl).....2.50
 Bière chinoise (33 cl).....3.80
 Vittel (1.5 L)..... 3.50
 Coca / Coca Zero / Sprite / Fanta / Ice tea (1.5L).....6.00

VIN

- Rivaner (1 L).....15.80
 Mateus rosé (0.75 L).....20.80
 Merlot rouge (0.75 L)22.80
 Côtes de provence rosé (0.75 L).....22.80
 Côtes du Rhône rouge (0.75 L).....22.80
 Vin rouge chinois (0.75 L).....22.00
 Vin Lychees (0.60 L)18.00