

(1) CUISINE SUD-AMERICAINE

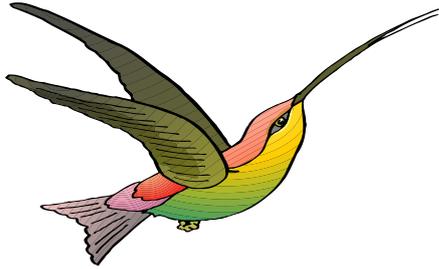
POTAGES

	EUR
1) Sopa de Mariscos <i>(Soupe de fruits de mer frais, gambas, scampis et crevettes roses, croûtons et fromages)</i>	7.05
2) Sopa de Palta con Pollo <i>(Soupe d'avocats aux filets de poulet)</i>	6.20
3) Sopa de Verduras <i>(Soupe de légumes frais du jour)</i>	5.45



SALADES

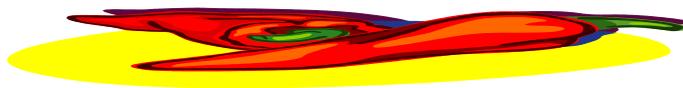
	Entrées / Plats	
1) Salade Rapa Nui <i>(Salade verte, poivrons d'Espagne, courgettes grillées, rondelles de tomates, fromage de brebis, olives, décoration du chef)</i>	6.60	12.20
2) Salade Le Colibri Bleu <i>(Salade verte, demi-avocat farci au poulet grillé, sauce péruvienne à base de fromage feta, décoration du chef)</i>	7.20	13.80
3) Fiesta de Gamberros <i>(Gambas grillés, pâte de maïs croquant, salade verte, pommes, croûtons, sauce cocktail au citron vert)</i>	7.80	13.90
4) Salade de Filet de boeuf <i>(Filet de Boeuf en fines tranches grillé, salade verte, pouces de sojas, sauce d'oliver.)</i>	8.80	14.50

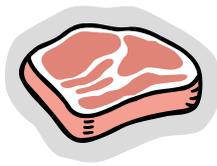


ENTREES

	Entrées / Plats	
1) Fajitas de Pollo al Grill <i>(Crêpe de blé farcie au poulet grillé, légumes vapeur, sauce aux avocats frais et tomates)</i>	7.80	15.20
2) Fajitas de Verduras <i>(Crêpe de blé farcie aux légumes vapeur, riz, sauce péruvienne)</i>	7.20	15.00
3) Fajitas de Carne al Grill <i>(Crêpe de blé farcie à l'entrecôte d'Argentine grillée, légumes vapeur, pomme de terre, sauce au Porto rouge)</i>	8.50	16.50
4) Tacos de Salmon al Grill <i>(Pâte de maïs croquant, saumon grillé, sauce aux petits légumes du Mexique)</i>	8.70	16.80

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE EPICES SUR DEMANDE



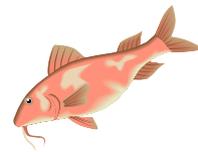


LES VIANDES

	EUR
1) My pato <i>(Magret de canard grillé, légumes frais du jour, pommes de terre, sauce au Porto rouge et baies de cassis)</i>	15.50
2) Filet de poulet grillé <i>(Légumes frais du jour, nouille sauté, pouce de soja, salade verte.</i>	14.30
3) Costillas de cordero <i>(Couronne d'agneau grillé, légumes frais du jour, pommes de terre, sauce à l'ail)</i>	17.50
4) Churrasco <i>(Entrecôte grillée naturel, légumes frais du jour, pommes de terre, sauce au Porto rouge et échalotes ou sauce poivre vert ou sauce crème champignon.)</i>	17.50
5) Le tiernito <i>(Filet de bœuf grillé naturel, légumes vapeur, pommes de terre, sauce au Porto rouge et échalotes ou sauce poivre vert ou sauce crème champignons)</i>	19.50

(Vous pouvez aussi demander d'avoir une salade verte au lieu des légumes vapeur ou des frites au lieu des pommes de terre pour accompagner le plat.)

LES POISSONS



1) Camarones plancha <i>(Scampis grillés, légumes frais du jour, riz, sauce aux crustacé.)</i>	14.20
2) Camarones al ajillo <i>(Scampis grillés, sauce l'ail au beurre, légumes frais du jour, riz.)</i>	14.80
3) Festival de pescados y mariscos <i>(Filet de sole, saumon, gambas, scampis, coquilles St. Jacques grillées, légumes frais du jour, sauce aux crustacés)</i>	16.80

LES DESSERTS

	EUR
1) Café ‘Acapulco’ <i>(Kalua – liqueur de café du Mexique, Bailey’s, glace vanille, crème au chocolat)</i>	4.50
2) Café Mexicain <i>(Kalua – liqueur de café du Mexique, Tequila, café, crème chantilly)</i>	4.50
3) Banana ‘Carlitos’ (10 minutes de préparation) <i>(Crêpe de blé farcie d’une banane flambée au Grand Marnier, sauce à l’orange, glace vanille)</i>	5.20
4) Passion ‘Sandinista’ (10 minutes de préparation) <i>(Crêpe de blé farcie aux pommes et aux raisins, flambée au rhum, sorbet aux fruits de la passion, sauce aux fruits rouges)</i>	5.20
5) ‘Casamiento’ (10 minutes de préparation) <i>(Crêpe de blé farcie de glace vanille, chocolat chaud)</i>	4.45

Tous nos desserts sont faits maison.



(2) CUISINE CHINOISE ET THAILANDAISE

POTAGES

	EUR
1) Crème de Crabe au Maïs	3.80
2) Potage aux Œufs Mimosa et aux Asperges	3.50
3) Potage aux Raviolis Chinois	3.80
4) Potage Piquant à l'Oriental	3.80
5) Bouillon assorti aux Nouilles (pour deux personnes)	9.55
6) Bouillon de Volaille à la Pulpe de Coco (Thaï)	4.20
7) Bouillabaisse aux Fruits de Mer et à la Citronnelle (Thaï)	4.80
8) Bouillon de boulettes de poissons à la Citronnelle (Thaï)	4.20

ENTREES



8) Vapeurs Variées	4.00
9) Hors d'Oeuvres de la Maison (pour deux personnes)	9.55
8a) Rouleaux varies (trois sorts rouleaux)	4.80
12a) Beignets de Calamar	5.60
12b) Sa-Té de poulet et langoustine	4.50
14) Langoustine frité sauce aigre-douce	6.80
15) Beignets des raviolis chinoises	4.80
16) Cuisses de Grenouilles au Poivre et au Sel	12.50 6.80
17) Rouleau Impérial à la Thaïlandaise (Thaï) ou les Nems	4.20
19) Salade Mixte à la Thaïlandaise (Thaï)	6.60

VOLAILLES



	EUR
20) Poulet frité à la Sauce Aigre-Douce ou Sauce d'orange	11.50
21) Poulet Impérial à la Sauce Piquante dans un nid	12.80
22) Poulet au curry	12.20
24) Chop-Suey au Poulet	11.20
25) Canard au Four au Soja	13.80
26) Canard à la Pékinoise	14.50
27) Emincé de Canard Sauté aux Huit Délices	13.80
28) Canard à la Sauce Citron ou à l'Orange	13.80
29) Marmite de Poulet au Curry Vert et à la Pulpe de Coco (Thaï)	13.80.
30) Poulet épicé aux Cinq Parfums citronnelle (Thaï)	12.90
31) Marmite de Canard au Curry Vert et à la Pulpe de Coco (Thaï)	14.20



VIANDES



32) Emincé de porc aux légumes sauce piquante	10.80
33) Chop-Suey Spécial (soja sauté scampis et poulet)	10.50
34) Travers de Porc au Sel et au Poivre	11.50
35) Travers de Porc au Miel	11.50
36) Bœuf aux Oignons	11.80
38) Emincé de bœuf à la Sauce Piquante	12.80
40) Marmite de bœuf Thaï à la pulpe de coco	13.80
41) Bœuf épicé aux Cinq Parfums citronnelle (Thaï)	13.50

Sur demande nous pouvons toujours adapter un plat selon votre goût.

POISSONS ET CRUSTACES



	EUR
50) Langoustines frités à la Sauce Aigre-Douce	13.50
51) Langoustines aux Légumes Variés	13.30
52) Langoustines Impériales dans un Nid	13.80
53) Langoustines au Curry	13.30
54) Coquilles Saint-Jacques aux Légumes	14.20
55) Calamars au Sel et au Poivre	12.50
56) Marmite de fruit de mer au sauce d'huître	13.50
57) Langoustines épicées aux Cinq Parfums citronnelle (Thaï)	13.50
57a) Langoustines grillées à la Sauce à l'ail	14.15

LA POELE EN FONTE

58) Bœuf à la Sauce Tomate Piquante ou Sauce soja	13.20
59) Saumon Sauté à la Sauce épicée aux Haricots Noirs	13.90
60) Fruits de Mer à la Façon du Chef	14.50
61) Langoustines Grillées et Flambées	14.80
62) Poulet Sauté aux Légumes Frais à la Sauce Soja	13.00
63) Les Fameuses Brochettes de la Maison	14.50
64) Le plat varié familiale	14.20



VEGETARIENS

1a) Rouleaux végétariens	3.50
2a) Soja Sauté	5.45
3a) Légumes Frais Variés	7.30
4a) Marmite aux Légumes avec Pâté de Soja	11.20
5a) Marmite des légumes Thaïlandaise à la pulpe de coco	12.80

RIZ ET NOUILLES

70) Riz Sauté à la Façon du Chef	9.20
71) Riz Sauté à l'Ananans et à l'Emincé de Poulet	8.50
72) Riz sauté aux Scampis	11.20
73) Riz sauté au Bœuf ou au Poulet	8.20
75) Riz Sauté épicé à la Thaïlandaise (Thaï)	9.50
76) Nouilles Sautées Spéciales	9.20
77) Nouilles Sautées aux Scampis	11.20
78) Nouilles Sautées au Bœuf ou au Poulet	8.20
80) Nouilles Sautées épicées à la Thaïlandaise (Thaï)	9.50



FONDUE CHINOISE (15 minutes de préparation)
SERVIE TOUS LES JOURS
A PARTIR DE DEUX PERSONNES
AU PRIX DE 24.50 EUR PAR PERSONNE.

(Les viandes, les fruits de mer, les légumes,
les nouilles de riz, les raviolis chinois,
trois différentes sauces sont inclus dans la fondue.)

Sur demande nous pouvons toujours adapter un plat selon votre goût.

MENU A à 14.80 EUR

**Potage au choix : Potage au Bambou et Emincé de Poulet
ou : Potage aux œufs mimosa et aux asperges
ou : Crème poulet au maïs**

Entrée : Créée par le Chef de Cuisine

Plat Principal au Choix : N°20 ou N°23 ou N°33 ou N°36 ou N°76 ou N°21

Dessert : Glace ou Lychees

MENU B à 16.80 EUR

Potage au choix : N°1 ou N°2 ou N°4

Entrée : Créée par le Chef de Cuisine

Plat Principal au Choix : N°25 ou N°30 ou N°35 ou N°52 ou N°58

Dessert : Crème Glacée ou Assortiment de Fruits Chinois

MENU C à 19.60 EUR

Potage au Choix : N°3 ou N°4 ou N°6 ou N°7

Entrée : Créée par le Chef de Cuisine

Plat Principal au Choix : N°31 ou N°57 ou N°59 ou N°60 ou N°63

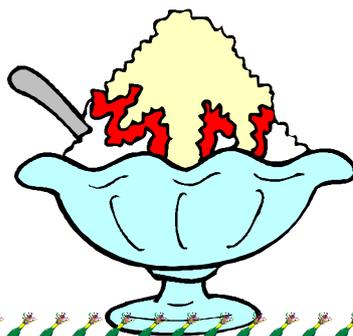
Dessert : Beignets à la Banane ou à l'Ananas ou à la Pomme avec Glace



Sur demande nous pouvons toujours adapter un plat selon votre goût.

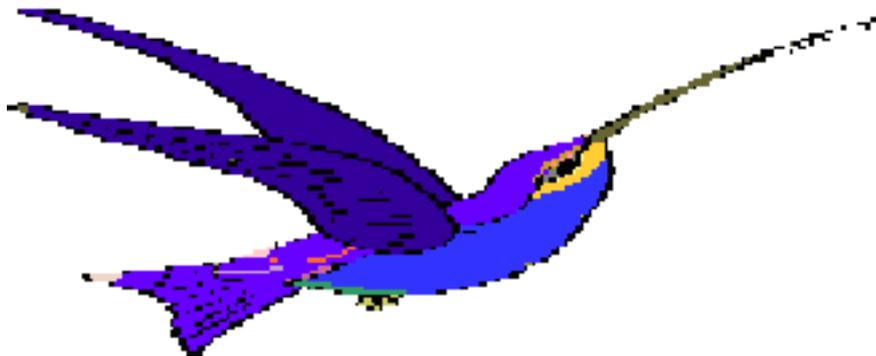
DESSERTS

	EUR
Crème Glacée	3.20
Crème Glacée Maison aux Fruits	4.20
Macédoine de Fruits Chinoise	3.20
Banana Split	4.50
Beignets de Crème Glacée	4.50
Beignets de Banane avec Glace	4.50
Beignets d'Ananas ou de Pomme avec Glace	4.50
Banane ou Ananas ou Pomme Flambée	4.80
Café Glacé	4.50
Irish Coffee	4.80
Dame Blanche	4.50
Orange Givrée ou Citron Givré	4.50
Noix de Coco	5.20
Café Acapulco – café glacé mexicain	5.00
(Liqueur de café – kalua, baileys, glaces vanille, crème au chocolat)	
Café mexicain – (Téquila, Rhum brésilien, liqueur de café Mexique, crème chantilly.)	5.00



SPECIALITES (I)

SUD-AMERICAINES



SPECIALITES (II)

CHINOISES

ET

THAILANDAISES

