

Soupe & Entrée

- | | | |
|----|--|---------|
| 1 | Velouté de crabes et Mais
Crab and sweet corn soup | 5.80 € |
| 2 | Potage piquant pékinois
Peking and spiced soup | 5.00 € |
| 3 | Potage Wan-Tan (Raviolis Chinois)
Wan-Tan soup | 6.00 € |
| 4 | Potage aux vermicelles et légumes
Vegetables soup with noodles | 5.00 € |
| 10 | Scampis Panés croustillants
fried king prawns crisp | 10.50 € |
| 11 | Rouleaux Impériales (NEMS) (3 pièces)
Imperial Roll | 5.50 € |
| 12 | Croquette printanière
Spring Roll | 5.00€ |
| 13 | Raviolis aux scampis à la vapeur (4 pièces)
shrimp dumplings | 4.50 € |
| 14 | Assortiment DIM-SUM à la vapeur (8 pièces)
Mixed steamed dumplings | 9.80 € |
| 15 | Assortiment de hors-d'oeuvre
Mixed hors-d'oeuvre | 12.50 € |
| 18 | Brochette de poulet
Chicken Satay | 6.00 € |
| 19 | Kyoza (raviole japonais grillé)
Fried dumpling | 9.00 € |



Volailles / Poultry

- | | | |
|-----|---|---------|
| 100 | Poulet sauté aux légumes
Chicken with vegetables | 13.80 € |
| 101 | Poulet caramélisé
Caramelize chicken | 13.50 € |
| 102 | Poulet impérial à la sauce épicée
Imperial chicken (dices chicken with green pepper) | 13.50 € |
| 103 | Poulet frit sauce aigre douce
Chicken with sweet and sour sauce | 13.50 € |
| 104 | Poulet aux noix de cajou
Chicken with cashew nuts | 14.80 € |
| 105 | Huits délices sur plaque chauffante (poulet, boeuf, canard, scampis et calamar)
Eight treasure delicious chicken | 18.00 € |



Canard, Bœuf et Porc

Duck, Beef, Pork

200	Canard laqué entier maison _ (pour 2 pers) Pekin duck (only for 2 pers) - magret enroulé avec crêpe faite maison - Filet de canard sauté au soja - Bouillon des os avec toufu	60.00 €
201	Canard Laqué croustillant sur lit de soya, sauce à part Fried duck crysp with soya	16.90 €
202	Canard à l'ananas (ou orange, citron au choix) Duck with orange	16.80 €
203	Canard épicé aux légumes sur plaque chauffante Duck marinated in brown sauce, served on hot plate	16.90 €
300	Bœuf sauté à l'ail et aux haricots noirs Sautéed beef with garlic and black beans	15.50 €
301	Bœuf aux champignon chinois Beef with Chinese mushrooms	15.50 €
302	Boeuf à la sauce Sa-Tcha Beef in Sa-Tcha sauce	15.50 €
303	Filet de bœuf aux oignons et au gingembre sur plaque chauffante Beef with ginger and scallions, served on hot plate	19.50 €
400	Porc au sel et poivre Pork with salt and pepper	12.00 €
401	Couronne d'agneau grillé avec sa garniture Grilled lamm with brun sauce	18.00 €

Fruits de mer

500	Scampis sautés aux légumes Shrimps with vegetables	17.50 €
501	Scampis croustillant flambés Sizzling shrimps	19.50 €
502	Scampis au sel et poivre King prawns with garlic and black beans	19.50 €
503	Filet de poisson à la vapeur, sauce au soja Steamed fish with soja sauce	17.50 €
505	Gambas au poivre noir king prawns with black pepper	32.50 €
506	Calamar au sel et poivre Squid with pepper and salt	14.80 €
507	Marmite aux Trois délices de fruits de mer Tree treasures of sea food with basilic	19.40 €
508	Cuisses de Grenouilles au sel et poivre Fried frog's legs with salt and pepper	14.80 €
509	Cuisses de Grenouilles à l'ail et aux oignon beurrés Frog's legs	14.80 €



Plats Végétariens

v1	Légumes variées sautées Fried with vegetables	12.00 €
v2	Tofou à la mode de Sichuan (Mapo Tofou) Braised tofu in a spicy sauce	11.90 €
v3	Tofou Maison (en marmite avec légumes frais) Home style tofu	12.50 €



Riz & Nouilles

600	Riz sautés Cantonais Supplément pour : Poulet ou Bœuf Supplément pour :scampis	8.00 € 4.00 € 6.00 €
601	Nouilles sautées aux légumes Supplément pour : Poulet ou Bœuf Supplément pour : scampis	8.00 € 4.00 € 6.00 €
602	Vermicelles singapour style Noodels Singapoue style	13.00 €





Spécialité Thaïlandaise



t1	Tom Yam Kung – shrimps in lemongrass soup Soupe de scampis Thai au citronnelle et basilic	6.80 €
t2	Tom Kha Kai – chicken soup with coconut milk Soupe de poulet Thai au lait de coco	6.00 €
t3	<u>Tom Yam Pla</u> - Spicy sour fish soup Soupe de poisson épicé et aigre *****	6.50 €
t31	Spring Roll with shrimps and mint Rouleau printemps froid au menthe fraiche	7.00 €
t6	Som Tam - Thai papaya salad Salade de papaya au jus de citron	9.00 €
t7	Moo Nam Tok - spicy sliced porc salad with mint Salade Thai a la viande de porc émincé à la menthe	9.00 €
t8	Kai Satay - Chicken satay with coconuts milk Brochette de poulet grillé au coco *****	6.50 €
t10	Gang KeowWan - Green curry with chicken Curry vert au poulet	14.00 €
t11	Gang Ka Ree - Yellow curry with chicken Curry jaune au poulet,	14.00 €
t12	Gang Phet - Red curry with chicken Curry rouge au poulet	14.00 €
t13	Kai Phad Med Mamuang - fried chicken with cashew nuts and chilli Poulet sautés au noix de cajou avec piment sec	14.00 €
t14	Laab Kai/Pla/Ped - spicy minced chicken with mint Emincé de poulet au menthe fraiche (servi froid)	14.00 €
t15	Pad Kha Prao - fried chicken with basil leaves Poulet sautés au basilic	14.00 €
t16	Pad Thai - stir-fried rice noodles with chicken Pâtes de riz sautés au poulet	13.00 €
t17	Khao pad goong - fried rice with chicken Riz sautés au poulet	13.00 €
t18	Chicken legs deep fried with lemongrass Cuisse de poulet au citronnelle	14.00 €



Spécialité Thaïlandaise



t19	Gang KeowWan - Green curry with beef Curry vert au boeuf	16.00 €
t20	Gang Phet - Red curry with beef Curry rouge au boeuf	16.00 €
t21	Pad Kha Prao - fried beef with basil leaves Boeuf sautés au basilic	16.00 €
t22	Pad Thai - stir-fried rice noodles with beef Pâtes de riz sautés au boeuf	14.00 €
t23	Phô - noodle soup with beef and herbs Pâtes de riz dans le bouillon de boeuf aux herbes et légumes	12.00 €
t24	Khao pad goong - fried rice with beef Riz sautés au boeuf	14.00 €
t25	Laab Kai/Pla/Ped - spicy minced beef with mint Emincé de boeuf au menthe fraîche (servi froid)	16.00 €
t26	Gang KeowWan - Green curry with shrimps Curry vert aux scampis	18.00 €
t27	Gang Phet - Red curry with shrimps Curry rouge aux scampis	18.00 €
t28	Pad Thai - stir-fried rice noodles with shrimps Pâtes de riz sautés aux scampis	15.00 €
t29	Khao pad goong - fried rice with shrimps Riz sautés aux scampis	15.00 €
t30	Fried sea-bass with Chili sauce Tilapia entier frit à la sauce chili	16.00 €

Les Découvertes d'Asie

(Pour 2 Personnes) à 62,00 €

Potage au choix

- 1, Poulet coco au wok Style Bankok
- 2, Emincé de bœuf aux cinq épices Façon Thai
- 3, Scampis croustillants à l'aigre douce et asperges
- 4, Canard Laqué façon Shanghai, servi croustillant,
- 5, Porc au sel et poivre

Accompagné du Riz Cantonais



Nos Desserts

<i>Glaces par boule</i>	1.80 €
<i>(fraise, vanille, chocolat et moka.)</i>	
<i>Café glacé</i>	5.50 €
<i>Dame Blanche</i>	5.50 €
<i>Banane split</i>	5.00 €
<i>Beignets au choix: Pomme, Banane, ananas ou Glace</i>	4.80 €
<i>Beignets Flambés</i>	6.90 €
<i>Glace Givrée au choix: (Coco, Orange, Citron)</i>	5.50 €
<i>Crème Glacée au Grand Marnier</i>	6.00 €
<i>Haricot rouge au lait de coco</i>	4.00 €
<i>Tartufo</i>	5.50 €
<i>Coupe de Lychee</i>	4.50 €
<i>Nougat Glacé</i>	6.00 €

La Carte des Vins

Crémant Luxembourgeois & Champagne

Crémant Schmit Fhol 25,80 €

Champagne Delamotte Brut 49,50 €

Vins Luxembourgeois

2012 Auxerrois Kelterberg, 1er Cru Kohll-Reuland 18,50 €

2012 Riesling Heiligenhauschen Grand 1er Cru Kohll-reuland 20,30 €

2013 Pinot Gris Heiligenhauschen Grand 1er Cru Kohll-Reuland 22,20 €

2009 Pinot Gris Wintrange Felsberg, Charles Decker 25,20 €

Vins Blancs

2013	Pouilly - Fumé Guy Saget		26,80 €
		37,5 cl	15,90 €
2013	Sancerre Domaine de Saint Pierre		27,50 €
		37,5 cl	16,80 €
2010	Chablis Vieilles Vigne ' Les Vénérable '		31,80 €
		37,5 cl	18,60 €
2012	Bourgogne Chardonay Ropiteau Frères		22,50 €
2013	Rully Château de Rully Antonin Rodet		29,90 €
2011	Château Carbonieux 1er Cru Classé		55,00 €

Vins Rosés

2010	Pinot Noir , Cuvée Particulière Gustave Lorentz		24,50 €
	Alsace	37,5 cl	14,90 €
2013	Tavel, Château d'Aquéria		26,00 €
	Côtes du Rhône	37,5 cl	15,60 €
2013	Bandol Domaine de la Laidière		27,90 €
	Côtes de Provence	37,5 cl	16,80 €
2013	Sancerre Domaine de Saint Pierre		29,90 €
	Loire	37,5 cl	17,50 €
2013	Le Rosé de clake Baron Edmond de Rothschild		25,10 €
	Bordeaux		

Vins Rouges

2012	Pinot Noir Frédéric Magnien Bourgogne	29,80 €
2011	Mercurey 1er Cru 'En Sazenay' Château Mercey Rodet Bougogne	41,80 €
2013	Beaujolais Villages Georges Duboeuf Beaujolais	17,50 €
2010	Vacquieras Seigneur de Lauris Arnoux & fils Côtes du Rhône	32,50 €
2010	Côteaux de Languedoc l'Ame de Familongue Côtes du Rhône	18,90 €
2011	Châteauneuf-du-pape Domaine de la petite biscarelle	28,90 €

Vins Rouges

2013	Malbec, Las Moras San Juan Argentine	16.80 €
2008	Château Lamothe - Cissac Haut - Médoc	22.80 €
2011	Château Tour de Pez Saint - Estèphe	29.90 €
2007	Château La Tour de By, Cru Bourgeois Haut-Médoc - Bordeaux	35.50 €
2011	Château Barberousse Grand Cru Saint-Emilion - Bordeaux	28.50 €
		37,5 cl 15.00 €
2008	Château Clos des Jacobins Grand Cru Classée Saint-Emilion - Bordeaux	52.50 €
2005	Château Montrose, Saint - Estèphe 2er Grand Cru Classée	300.00 €
2008	Château Montus Alain Brumont Sud - Ouest	35.50 €



Vins Ouverts

Verre

1/4

1/2

Vins Blancs

Chardonnay

3.80 €

5.60 €

10.50 €

Vina Maipo - Chili

Vins Rouges

Cabernet Sauvignon

3.80 €

5.60 €

10.50 €

Vina Maipo, Chili

Apéritifs

Apéritif Maison	6.30 €
Coupe de Crémant	4.80 €
Coupe de Champagne	7.00 €
Lychee Wine	4.50 €
Kir Vin Blanc	3.50 €
Kir Royal	7.00 €
Martini Blanc /Rouge	4.50 €
Porto Blanc / Rouge	4.50 €
Ricard	4.50 €
Campari	4.50 €
Campari Orange / Rosport	6.00 €
Crodino	2.50 €
Cynard	4.50 €
Cynard Orange / Soda	6.00 €
Amer Picon Bière	4.50 €
Gin Tonic	6.00 €
Serry dry	4.50 €
Whisky J.B.	5.00 €
Whisky J.B. Coca	6.00 €
Vodka Orange / Tonic	6.00 €

Cocktails

Mojito	6.00 €
Caipirina	6.00 €

Divers

Bofferding	2.30 €
Batin Gambrinus	2.50 €
TSINGTAO (Bière Chinoise)	3.80 €
Singar (Bière Thaïlandaise)	4.00 €
Clausthaler (Bière sans alcool)	2.50 €
1/4 Viva	2.50 €
1/2 Viva	3.50 €
Rosport Classic	2.50 €
1/2 Rosport	3.20 €
1/2 San Pellegrino	3.50 €
Coca, Fanta, Sprite	2.20 €
Coca Light	2.20 €
Coca Zéro	2.20 €
Jus de Tomate	2.50 €
Jus de Fruits: Orange, Pomme, Abricot & Ananas	2.50 €
Ice Tea	2.20 €
Schweppes Tonic / Lemon	2.20 €

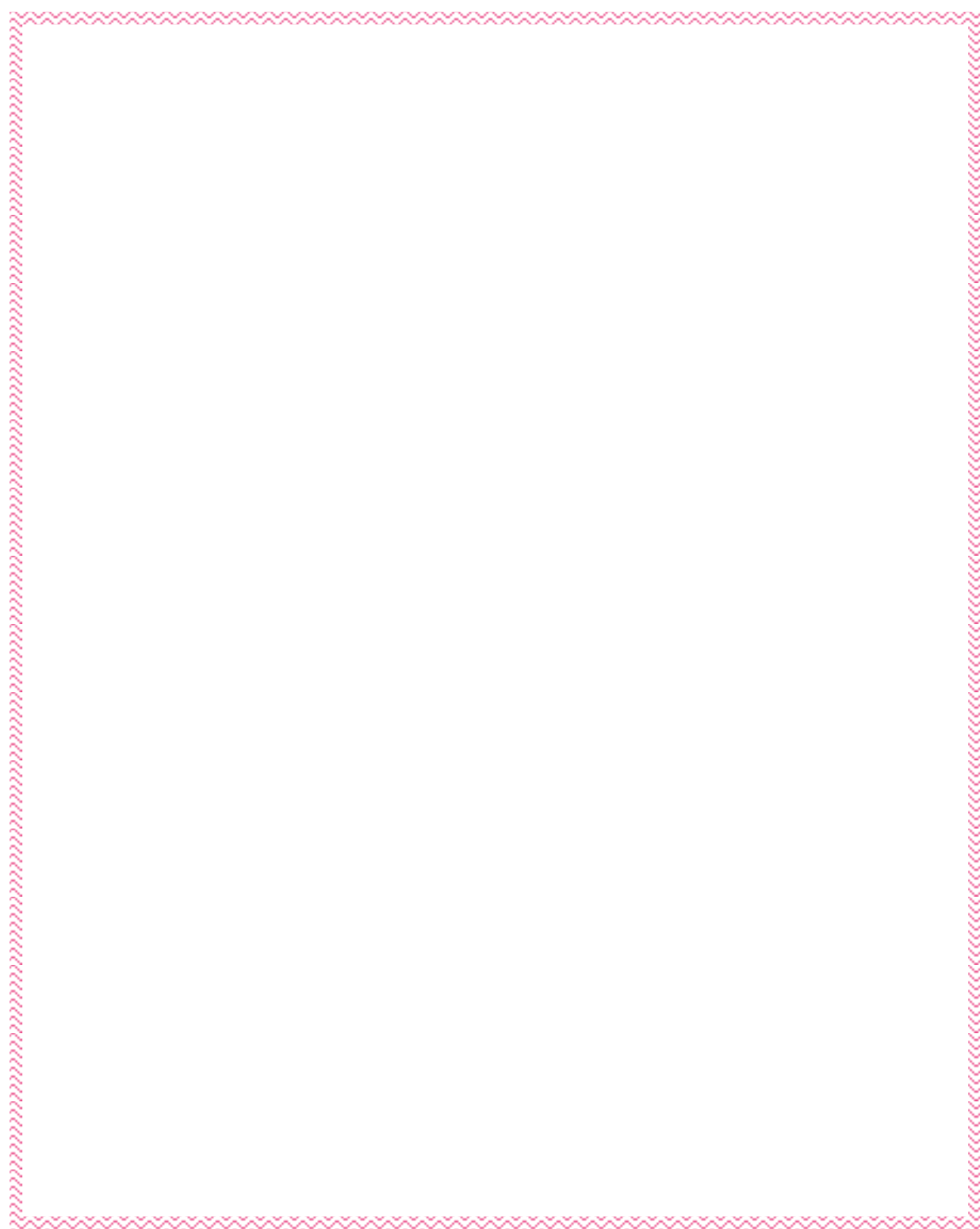
Boissons Chaudes



Café	2.10 €
Décaféiné	2.20 €
Expresso	2.10 €
Double Expresso	3.50 €
Cappuccino	2.60 €
Lait Russe	2.80 €
Infusion (Menth, Camomille, Verveine & Tieul)	2.50 €
Thé Vert de Chine	3.00 €
Thé Chinois Jasmin	3.00 €
Thé Chinois Oolong	3.50 €
Irish Café	6.00 €

Digestifs

Saké Chinois (Mei Kuei Lu)	5.00€
Kao Liang	6.50 €
Amaretto	5.00 €
Baileys	5.00 €
Cointreau	5.00 €
Grand Marnier	6.50 €
Sambuca	5.00 €
Buff	5.00 €
Marc de Bourgogne	5.50 €
Calvados	5.50 €
Limoncello	5.00 €
Averna	5.00 €
Mirabelle, Framboise & Poire Williams	6.00 €
Whisky Jack Daniel's	6.50 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P	7.50 €



Menu du jour à 11.80 €

Du Lundi au Vendredi

Lundi

Entrée au choix:

1, Potage piquant pékinois. 2, Croquette printanière avec saté au poulet.

Plats au choix:

1, Poisson aigre-douce. 2, Curry rouge au poulet. 3, Pâtes de riz au boeuf.

Dessert ou Café.

Mardi

Entrée au choix:

1, Potage aux vermicelles et légumes. 2, Croquette printanière.

Plats au choix:

1, Poulet Caramélisé. 2, Boeuf sauté aux légumes. 3, Pâtes de riz au poulet.

Dessert ou Café

Mercredi

Entrée au choix:

1, Potage piquant pékinois. 2, Rouleau impérial.

Plats au choix:

1, Boeuf aux haricots noir. 2, Curry vert au poulet 3, Riz sauté au boeuf .

Dessert ou Café

Jeudi

Entrée au choix:

1, Soupe tomate. 2, Croquette végétarienne.

Plats au choix:

1, Poulet au curry. 2, Porc frit sauce aigre-douce 3, Pâtes de riz au boeuf .

Dessert ou Café

Vendredi

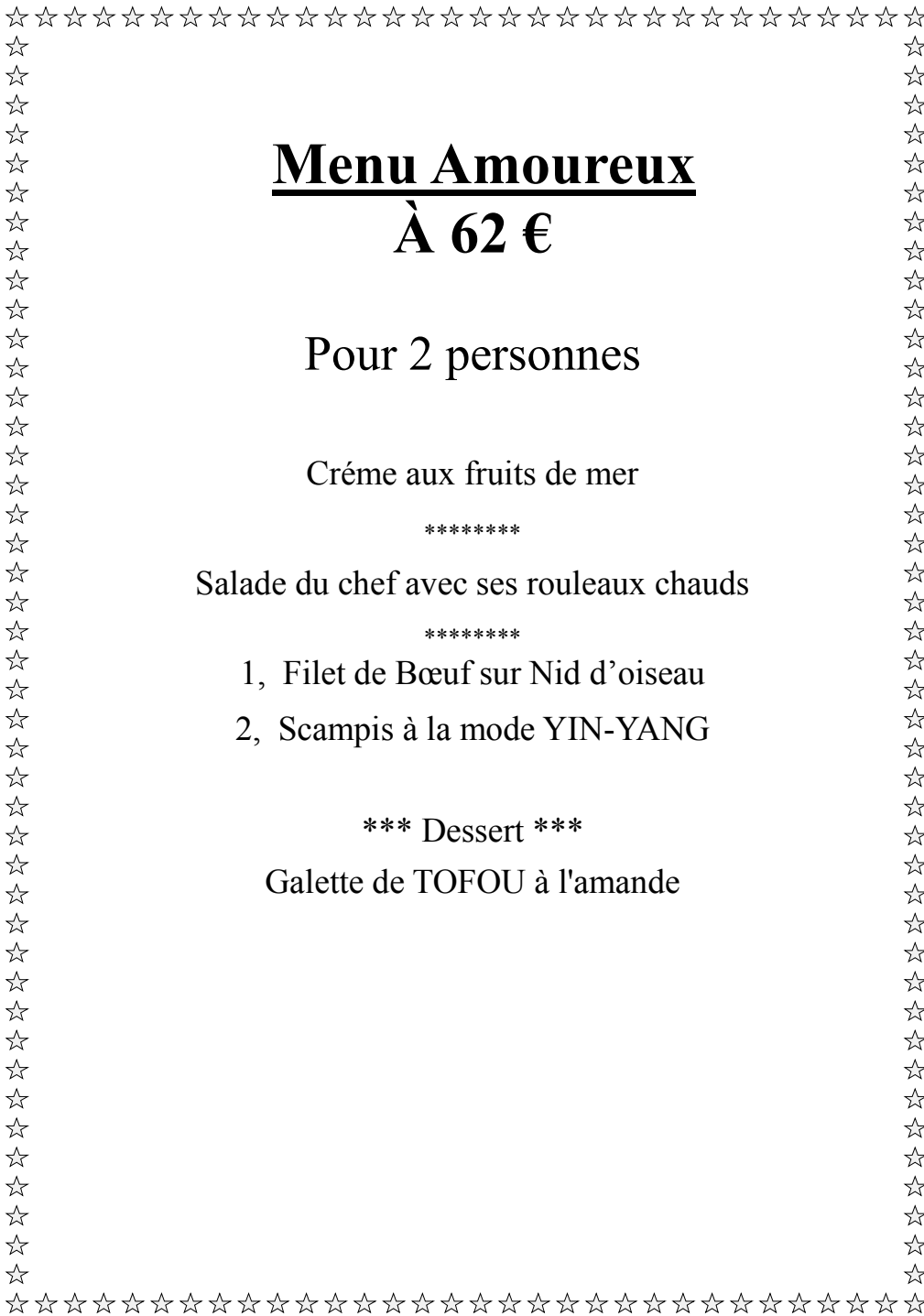
Entrée au choix:

1, Potage piquant pékinois. 2, Croquette printanière avec saté au poulet.

Plats au choix:

1, Poisson aigre-douce. 2, Poulet au sel et poivre. 3, Pâtes de riz au boeuf

Dessert ou Café



Menu Amoureux

À 62 €

Pour 2 personnes

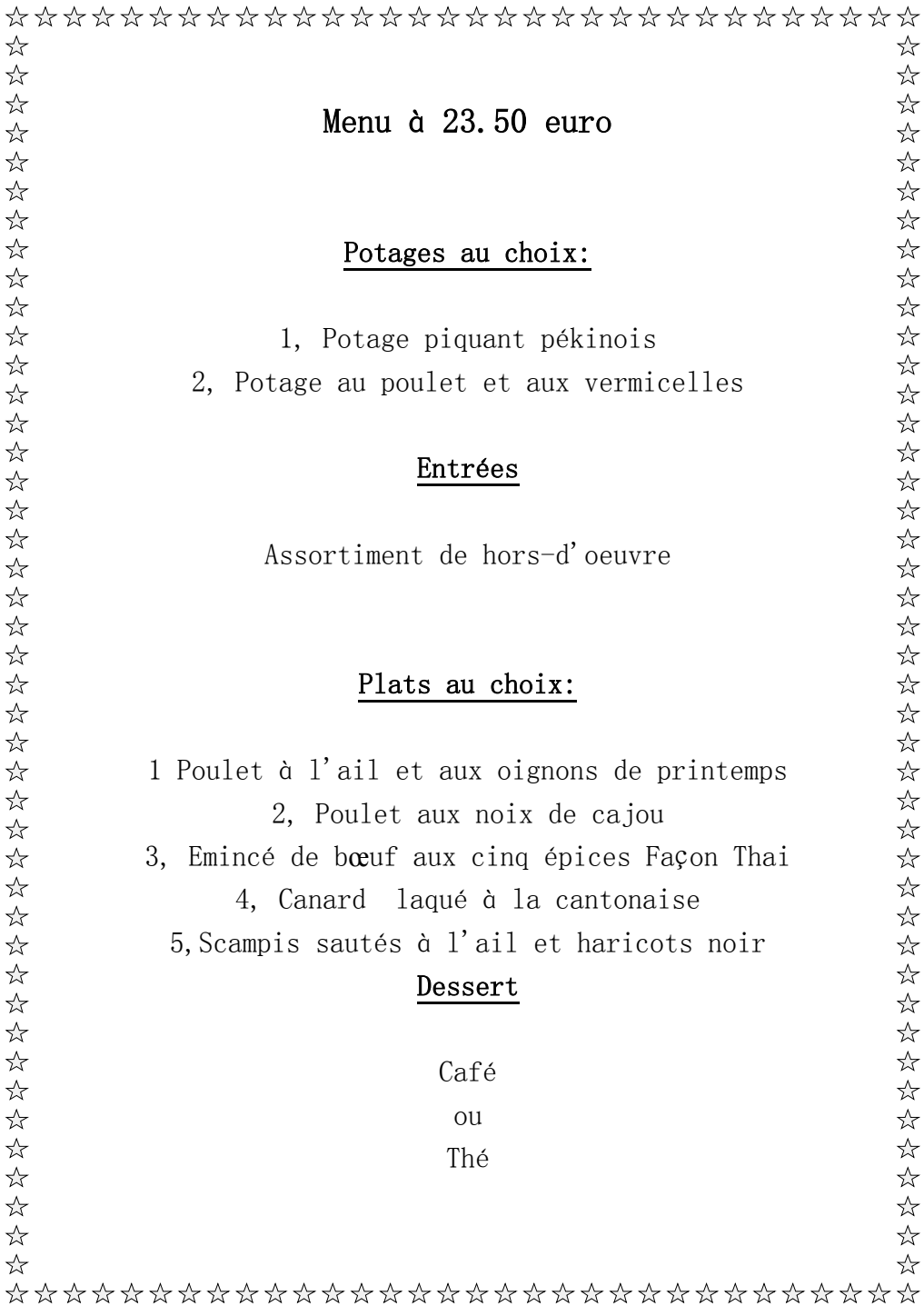
Crème aux fruits de mer

Salade du chef avec ses rouleaux chauds

- 1, Filet de Bœuf sur Nid d’oiseau
- 2, Scampis à la mode YIN-YANG

*** Dessert ***

Galette de TOFOU à l'amande



Menu à 23.50 euro

Potages au choix:

- 1, Potage piquant pékinois
- 2, Potage au poulet et aux vermicelles

Entrées

Assortiment de hors-d'oeuvre

Plats au choix:

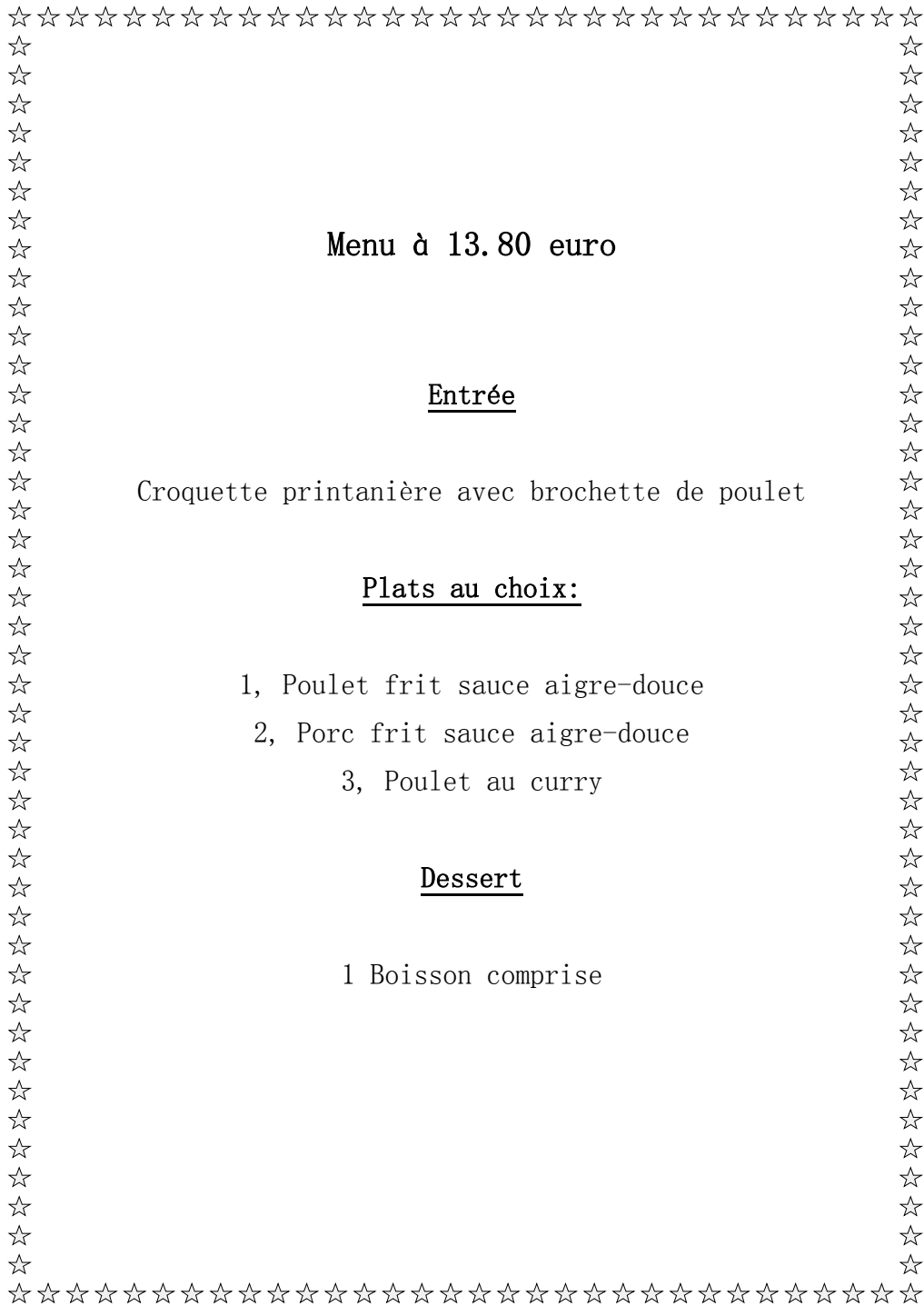
- 1 Poulet à l'ail et aux oignons de printemps
- 2, Poulet aux noix de cajou
- 3, Emincé de bœuf aux cinq épices Façon Thai
- 4, Canard laqué à la cantonaise
- 5, Scampis sautés à l'ail et haricots noir

Dessert

Café

ou

Thé



Menu à 13.80 euro

Entrée

Croquette printanière avec brochette de poulet

Plats au choix:

- 1, Poulet frit sauce aigre-douce
- 2, Porc frit sauce aigre-douce
- 3, Poulet au curry

Dessert

1 Boisson comprise