

## Formule express Menu à 12.50

Du Lundi au Vendredi midi, sauf week-end et jours fériés

Au choix : entrée + plat / ou / plat + dessert  
pour 3.00€ de plus : formule complète

### Entrée au choix

Mv1 - Nems au porc (3 pièces)

M9 - Salade chinoise aux poulet

### Plat au choix

11 - Omelette aux crevettes

64 - Poulet sauté aux oignons

Servi avec du riz parfumé

### Dessert au choix

Lychees au sirop

Perle coco

Glace 2 boules au choix

Chocolat, caramel, vanille, pistache.

## Menu Gourmand à 28.00

### Entrée au choix

MV3 - Nems aux crevettes (5 pièces)

MV5 - Rouleaux de printemps aux crevettes

M15 - Beignets de crevettes (4 pièces)

M22 - Raviolis de St Jacques (4 pièces) 15 min d'attente

### Plat au choix

C1 - marmite à la viande, fruits de mer et légumes variées

T9 - Gambas sautées au basilic façon Thaï sur plaque chauffante ))

36 - St Jacques à la sauce piquante )

Servi avec du riz Cantonais ou nouilles Chinoise

### Dessert au choix

Beignet pomme ou ananas au sucre

Lychees au sirop

Perle coco

Nougat mou Chinois

Glace 3 boules au choix

(Parfums, voir carte des desserts)

Pour toute allergies, merci de prévenir lors de votre commande.

## Menus enfant à 9.80 - de 10 ans

1 verre de soda au choix : Cola ou Jus de fruit

### Menu A

Poulet croustillant du chef

Servi avec du riz Cantonais ou nouilles Chinoise

### Menu B

Nems au porc (4 pièces)

### Dessert au choix

Perle coco / Glace 2 boules au choix

Chocolat, fraise ou vanille.

## Menu Classique à 18.50

### Entrée au choix

Mv1 - Nems au porc (3 pièces)

M8 - Salade chinoise aux crevettes

M16 - Pincés de crabes (3 pièces)

### Plat au choix

33 - Crevettes sautées au curry

60 - Poulet croustillant du chef

55 - Boeuf sauté au saté

Servi avec du riz Cantonais ou nouilles Chinoise

### Dessert au choix

Lychees au sirop / Perle coco

Glace 2 boules au choix : Chocolat, Vanille, café ou pistache.

## Menu Vapeur à 16.80

### Entrée au choix

Mv1 - Nems au porc (3 pièces)

M9 - Salade chinoise au poulet

M14 - Samoussa au boeuf (3 pièces)

### Plat au choix

17 - Assortiment vapeur

(7 pièces)

18 - Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha Kao) - 1 pièce

19 - Bouchée au boeuf à la vapeur (Ngau Mai) - 1 pièce

20 - Bouchée au porc à la vapeur (Siu Mai) - 1 pièce

21 - Bouchées aux crevettes à la vapeur (Ha Mai) - 2 pièces

22 - Ravioli aux coquilles St Jacques - 1 pièce

23 - Ravioli aux légumes - 1 pièce

Servi avec du riz Cantonais ou nouilles Chinoise

### Dessert au choix

Nougat mou Chinois / Glace 2 boules au choix : Chocolat, fraise ou vanille.

Pour toute allergies, merci de prévenir lors de votre commande.



SPÉCIALITÉS ASIATIQUE

# Menu

## Hors d'oeuvres

### SOUPES

- 2 Soupe aux vermicelles et au poulet** 5.80  
Soup with vermicelli and chicken
- 4 Soupe aux raviolis de crevettes** 7.50  
Soup with shrimps raviolis



### ENTRÉES FROIDES

- V4 Rouleau de printemps au poulet** 5.80  
Cold spring roll with chicken
- V5 Rouleau de printemps aux crevettes** 6.80  
Cold spring roll with shrimps
- 7 Salade Chinoise nature** 4.50  
Natural salad
- 8 Salade Chinoise aux crevettes** 6.80  
Salad with shrimps
- 9 Salade Chinoise au poulet** 5.80  
Salad with chicken
- T5 Salade Thaïlandaise pimentée aux crevettes** 7.80  
Salad Thai with shrimps



### ENTRÉES CHAUDES

- 6 Trésor du bonheur (pour 2 pers.)** 15.20  
(Nems, raviolis frits, pinces de crabe en beignet, crevettes en beignet, samoussa)  
Mixed hot plate
- V1 Nems au porc (4 pièces)** 5.80  
Spring roll with pork
- V2 Nems au poulet (4 pièces)** 5.80  
Spring roll with chicken
- V3 Nems aux crevettes (5 pièces)** 6.80  
Spring roll with shrimps
- 13 Raviolis aux crevettes frites (5 pièces)** 7.30  
Deep-fried lobster shrimps
- 14 Samoussa au boeuf (5 pièces)** 6.60  
Deep-fried samoussa
- 15 Crevettes en beignet (5 pièces)** 7.80  
Deep-fried shrimps
- 16 Pincés de crabes (5 pièces)** 6.80  
Deep-fried pincers of the crab



## Cuisine à la vapeur "DIM-XIM"

(15min. d'attente)

- 12 Raviolis Pékinois grillés (au porc / 5 pièces)** 6.80  
Grilled Pekinese ravioli
- 17 Assortiment à la vapeur - 7 pièces** 9.50  
n° 18 / 19 / 20 / 22 / 23 (1 pièce de chaque) - n° 21 (2 pièces)  
Steamed assortment
- 18 Raviolis aux crevettes à la vapeur (Ha Kao / 4 pièces)** 5.20  
Steamed shrimps raviolis
- 19 Bouchées au boeuf à la vapeur (Ngau Mai / 4 pièces)** 4.90  
Steamed beef dumplings
- 20 Bouchées au porc à la vapeur (Siu Mai / 4 pièces)** 4.90  
Steamed pork dumplings
- 21 Bouchées aux crevettes à la vapeur (Ha Mai / 4 pièces)** 5.00  
Steamed shrimps dumplings
- 22 Raviolis aux coquilles St Jacques (4 pièces)** 5.60  
Scallops raviolis
- 23 Raviolis aux légumes (5 pièces)** 4.70  
Vegetable raviolis
- 25 Brioches au porc laqué (1 pièce)** 5.20  
Brioches with roasted pork



## Nos plats cuisinés

### LES FRUITS DE MER

- C1 Marmite à la viande / fruits de mer et légumes variées** 14.90  
Various meat, sea food and vegetables in hot pot
- 29 Gambas à la sauce aigre-douce** 12.20  
Big shrimps in sweet and sour sauce
- T9 Gambas sautées au basilic façon Thaï sur plaque chauffante** 12.90  
Big shrimps with basil on hot plate
- 31 Crevettes sautées à la sauce piquante** 10.30  
Shrimps with spicy sauce
- 34 Crevettes sautées au sel et au poivre** 10.30  
Shrimps with salt and pepper
- V8 Brochettes de crevettes grillées** 12.20  
Shrimps in skewer
- C8 Crevettes sautées sur plaque chauffante** 12.00  
Shrimps on hot plate
- C7 Coquilles St Jacques sautées sur plaque chauffante** 15.50  
Scallops on hot plate
- T10 Crevettes sautées au basilic façon Thaï sur plaque chauffante** 12.00  
Shrimps with basil on hot plate
- 36 Noix de St Jacques à la sauce piquante** 15.00  
Scallops with spicy sauce
- T11 Noix de St Jacques au basilic façon Thaï sur plaque chauffante** 15.50  
Scallops with basil on hot plate
- 40 Filet de poisson sauté aux champignons noirs et bambou** 10.20  
Fish fillet with black mushrooms and bamboo

## Les viandes BOEUF, VOLAILLE...

- V7 Bo-Boun** 11.30  
(Nem au porc, boeuf, aux oignons, salade, vermicelle de riz)
- 47 Porc à la sauce aigre-douce** 9.50  
Stir-fried pork with sweet and sour sauce
- 48 Porc caramélisé** 9.50  
Stir-fried pork with caramel sauce
- 51 Travers de porc au sel et poivre** 10.20  
Spare-ribs of pork with salt and pepper
- 52 Travers de porc caramélisé** 10.20  
Spare-ribs of pork with caramel sauce
- 53 Boeuf sauté à la sauce piquante** 10.00  
Stir-fried imperial beef
- 54 Boeuf aux oignons** 10.00  
Stir-fried beef with onions
- 56 Boeuf sauté aux champignons noirs** 10.20  
Stir-fried beef with black mushrooms
- T13 Boeuf sauté au basilic façon Thaï sur plaque chauffante** 11.80  
Beef with basil on hot plate
- C4 Boeuf sauté sur plaque chauffante** 11.80  
Beef on hot plate
- 57 Canard laqué Cantonais** 10.00  
Roasted duck of cantonese style
- 58 Canard sauté à l'ananas** 9.80  
Stir-fried duck with pineapple
- 59 Canard sauté aux champignons noirs** 9.80  
Stir-fried duck with black mushrooms
- 60 Cuisse de poulet fris du Chef** 9.30  
Crispy chicken of chef
- 62 Poulet sauté à l'ananas** 8.90  
Stir-fried chicken with pineapple
- 63 Poulet sauté au curry** 8.90  
Stir-fried chicken with curry sauce
- T14 Poulet sauté au basilic façon Thaï sur plaque chauffante** 10.20  
Stir-fried chicken with basil on hot plate
- C5 Poulet sauté sur plaque chauffante** 10.20  
Chicken on hot plate



Pour toute allergies, merci de prévenir lors de votre commande.