

Cuisine à la vapeur

"DIM-XIM"

(15min. d'attente)

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



Nos desserts

Lychees au sirop	4.70
Nougats Chinois	4.70
Perle de coco	5.20
Beignets de fruit au sucre (pomme ou ananas)	6.30

Les boissons

SODAS

Coca-Cola (33cl)	2.30
Oasis (33cl)	2.30

BIERES

Heineken (33cl)	5.20
Bière Chinoise (33cl)	5.20
Bière Thaïlandaise (33cl)	5.50

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

SPÉCIALITÉS ASIATIQUE



Carte Plats à emporter -10%*
*à partir de 20€
sauf week-end
et jours fériés

Horaires :
12h00-13h30
19h00-21h30

fermé :
Mercredi et Jeudi

Tél. **02 34 50 28 94**
77 bis Grande Rue
45110 Châteauneuf-sur-Loire

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 **Pinces de crabes (5 pièces)** 6.80
Deep-fried pincers of the crab



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 au bambou** 10.20
Fish fillet with black mushrooms and bamboo



Nouilles - riz & légumes

- 65 **Nouilles sautées Nature** 5.30
Stir-fried noodles
- 69 **Nouilles sautées au poulet** 6.50
Stir-fried noodles with chicken
- 70 **Légumes Chop Suey** 6.50
Stir-fried vegetables
- 71 **Champignons noirs sautés nature** 6.50
Stir-fried black mushrooms natural
- 73 **Riz Cantonais** 5.30
Stir-fried rice in Cantonese style
- 74 **Riz parfumé** 3.00
Natural rice



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 **Cuisses 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

