



重陽

 **ROYAL VERDUN**

Spécialités Chinoises  
Vietnamiennes et Thaïlandaises

- 1 - Céréales contenant du gluten et produits dérivés.
- 2 - Crustacés et produits dérivés.
- 3 - Oeufs et produits dérivés.
- 4 - Poissons et produits dérivés.
- 5 - Arachides et produits dérivés.
- 6 - Soja et produits dérivés.
- 7 - Lait (lactose) et produits dérivés.
- 8 - Fruits à coque et produits dérivés.
- 9 - Céleri et produits dérivés.
- 10 - Moutarde et produits dérivés.
- 11 - Graines de sésame et produits dérivés.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites et produits dérivés.
- 13 - Lupin et produits dérivés.
- 14 - Mollusques et produits dérivés.

**MERCI D'INFORMER NOTRE SERVEUR, SI VOUS ÊTES UNE PERSONNE ALLERGIQUE.**

# COCKTAIL

AVEC ALCOOL 25CL



**Mojito**  
6,90€

Mélange rafraîchissant de rhum, sucre, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse



**Pina colada**  
6,90€

A base de rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco



**Swimming pool**  
6,90€

A base de rhum, jus d'ananas, saveurs curaçao et pina colada



**Maitai**  
6,90€

Rhum, jus d'orange, aromatisé, cerise, citron et amande



**Sex on the Beach**  
6,90€

A base de vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruit de la passion, papaye, pêche et melon

## SANS ALCOOL 25CL



**Virgin mojito**  
5,80€

Mélange rafraîchissant, sucre, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse



**Coconut king**  
5,80€

Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco



**Paradise dream**  
5,80€

Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche



**Caribbean Sun**  
5,80€

Tourbillon exotique au jus d'orange parfums mange, fruit de la passion, papaye et kiwi

# APERITIFS

Cocktail maison 10cl	3,80€
Coupe de champagne 10cl	6,50€
Kir royal 10cl	6,50€
Kir 10cl	3,80€
Martini (rouge ou blanc) 6cl	3,80€
Gin 4cl	4,00€
Whisky johnnie walker 4cl	5,50€
Whisky jack daniel 4cl	6,00€
Whisky Chivas 4cl	7,20€
Ricard 2cl	3,80€
Perroquet 2cl	4,20€
Ricard tomate 2cl	4,20€
Malibu 4cl	3,80€
Vodka 4cl	3,80€
Porto rouge 6cl	3,80€

# DIGESTIFS

Mei kwei lu (alcool de riz) 2cl	3,20€
Cognac remy martin 4cl	6,00€
Poire williams 4cl	4,50€
Get 27 4cl	4,00€

# BOISSONS

Coca Cola 33cl	3,50€
Coca Zéro 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Fanta Orange 33cl	3,50€
Schweppes Agrum 25cl	3,50€
Sprite 33cl	3,50€
Jus d'orange/d'ananas	3,50€
/d'abricot/de pomme 25cl	
Ice Tea 25cl	3,50€
Jus de coco 25cl	3,50€
Lait de soja 25cl	3,50€
Menthe à l'eau, Grenadine 25cl	1,80€
Bière Chinoise <Tsing Tao> 33cl	4,50€
Bière à la pression, Heineken 25cl	3,50€
50cl	5,50€
Picon 25cl	3,90€
50cl	5,90€
Bière 1664 33cl	4,00€
Heineken 33cl	4,00€
Heineken 33cl(Sans Alcool)	4,50€
Desperados 33cl	4,50€
Vittel 100cl	4,80€
50cl	3,20€
Perrier 25cl	3,50€
San Pellegrino 100cl	4,80€
50cl	3,20€
Thé au jasmin / thé vert	2,50€
Irish Coffee	7,50€
Crème	2,50€
Café ou Décaféiné	2,00€

# NOS SPÉCIALITÉS

## MAISON

S6. | Bar à la vapeur 清蒸霸王鱼  
Steamed barfish vapor



- 
- S1 椒盐龙虾 **Queue de langouste sautée au sel et au poivre** 25,00€  
*Stir-fried lobster (without head) with salt & pepper (2,3,6)*
- S2 姜葱龙虾 **Queue de langouste sautée au gingembre et à la ciboulette** 25,00€  
*Stir-fried lobster (without head) with ginger and chives (2,6)*
- S3 铁板碌切牛肉 **Boeuf Loc-Lac sur plaque chauffante** 13,00€  
*Beef Loc-Lac on a hot plate (2,6)*
- S4 铁板黑椒牛肉 **Boeuf au poivre noir s/p chauffante** 10,50€  
*Beef with pepper on a hot plate (2,6)*
- S5 铁板牛柳 **Filet de boeuf sauté à l'impérial sur plaque chauffante** 🍷 13,00€  
*Beef on a hot plate (2,6,8,11)*
- S6 清蒸霸王鱼 **Bar à la vapeur** 16,50€  
*Steamed barfish vapor (4,6)*
- S7 烤霸王鱼 **Bar grillé** 15,80€  
*Grilled Barfish (4)*



S3

# NOS SPÉCIALITÉS MAISON



**S11**



**S9**

- 
- S8 铁板干烧明虾 **Gambas à la sauce piquante sur plaque chauffante (3pcs)** 🌶️ 16,50€  
*Stir-fried king prawns in spicy sauce on a hot plate (2)*
- S9 椒盐大虾 **Grosses crevettes sautées au sel et au poivre (8pcs)** 🌶️ 11,50€  
*Stir-fried prawns with salt & pepper (2)*
- S10 清蒸大虾 **Grosses crevettes à l'ail et à la vapeur (8pcs)** 🌶️ 12,00€  
*Steamed prawns with garlic (2,6)*
- S11 西兰花鲜贝铁板 **Noix de St. Jacques au brocolis sur plaque chauffante** 15,00€  
*Grilled scallop fleshes skewer on a hot plate (2,5)*
- S12 铁板干烧鲜贝 **Noix de St. Jacques à la sauce piquante sur plaque chauffante** 🌶️ 15,00€  
*Stir-fried scallops fleshes in spicy sauce on a hot plate (2)*
- S13 椒盐干贝 **Noix de St. Jacques sauté au sel et au poivre** 🌶️ 15,00€  
*Stir-fried scallops fleshes with salt & pepper (1,2,3)*
- S14 椒盐鲜鱿 **Seiche sautée au sel et au poivre** 🌶️ 9,00€  
*Stir-fried cuttlefish with salt & pepper (3,14)*



京都咕魯肉

S17.

**Beignet de porc au caramel**  
Grilled pork with caramel (1,3)

- |   |        |
|---|--------|
| S15 椒盐排骨 <b>Travers de porc au sel et au poivre</b>                 | 10,20€ |
| <i>Grilled pork spare-ribs with salt &amp; pepper (1,3)</i>         |        |
| S16 京都排骨 <b>Travers de porc au caramel</b>                          | 10,20€ |
| <i>Grilled pork spare-ribs with caramel (1,3)</i>                   |        |
| S17 京都咕魯肉 <b>Beignet de porc au caramel</b>                         | 9,00€  |
| <i>Grilled pork with caramel (1,3)</i>                              |        |
| S18 椒盐田鸡腿 <b>Cuisses de grenouilles sautées au sel et au poivre</b> | 11,00€ |
| <i>Frog legs with salt &amp; pepper (3)</i>                         |        |
| S19 田鸡腿炒香芹 <b>Cuisses de grenouilles au persil s/p chauffante</b>   | 11,00€ |
| <i>Frog legs stuffed with parsley on a hot plate (3)</i>            |        |
| S20 田鸡腿炒沙茶 <b>Cuisses de grenouilles au saté s/p chauffante</b>     | 10,80€ |
| <i>Frog legs stuffed with satay on a hot plate (3)</i>              |        |



**S18**

**NOS SPÉCIALITÉS**  
**MAISON**

S24.

**Marmite d'aubergine et de boeuf haché**  
*Braised eggplant and ground beef in a hot pot*

干烧茄子煲



- 
- S21 海鲜煲 **poêlon aux fruits de mer** **(Crevettes, Noix de coquilles St-Jacques, seiche)** 13,50€  
*Braised seafood in a hot pot (shrimps, scallops, cuttlefish) (2,6)*
- S22 中国火锅 **Fondue chinoise (pour 2 pers) (sur la commande)** 48,00€  
*Chinese fondue (2,3,5,6)*
- S23 三色肉煲 **Poêlon Royal aux trois délices (Porc, Boeuf, poulet)** 11,00€  
*Braised three delights in a hot pot (pork, beef, chicken) (6)*
- S24 干烧茄子煲 **Marmite d'aubergine et de boeuf haché** 11,00€  
*Braised eggplant and ground beef in a hot pot (2,6,11)*

# HORS D'OEUVRES



- 1 冷热拼盘 **Plateau Maison (8pcs)** 9,80€  
(Tempura crevettes et petits croissants frits, Nêms au porc, Raviolis frits au porc, salade)  
*House aptizer dish (Shrimp in golden batter small egg-rolls, fried raviolis etc.) (1,2,3,10)*
- 2 猪肉春卷 **Nêms au porc (4pcs)** 5,50€  
*Small egg-rolls (4pcs) (1,6,11)*
- 3 鸡肉春卷 **Nêms au poulet (4pcs)** 5,50€  
*Small egg-rolls with chicken (4pcs) (6,11)*
- 4 虾春卷 **Nêms aux crevettes (4pcs)** 6,50€  
*Small egg-rolls with shrimps (4pcs) (1,2,6,11)*
- 5 虾生春 **Rouleau de printemps aux crevettes (Froid) (1pc)** 5,00€  
*King size cold roll with shrimps (2,6)*
- 6 香煎锅贴 **Raviolis pékinois grillés (Guo-Tié) (5pcs)** 6,00€  
*Grilled Pekinese raviolis (1,6,11)*



# HORS D'OEUVRES



- 
- |  |       |
|--|-------|
| 7 鸡肉锅贴 <b>Raviolis au poulet grillés (5pcs)</b>  | 6,00€ |
| <i>Raviois with chicken in fritter (1,6,11)</i>  |       |
| 8 炸牛肉三角 <b>Samoussa au boeuf frit (2pcs)</b>   | 6,20€ |
| <i>Fried beef samoussa (1)</i>   |       |
| 9 猪肉煎饺 <b>Raviolis Chinois frits au porc (5pcs)</b>  | 5,20€ |
| <i>Fried chinese raviolis (1,3,11)</i>   |       |
| 10 香煎粉果 <b>Petits croissants aux crevettes et au porc frits &lt;Fan-Koafrit&gt; (5pcs)</b> | 5,20€ |
| <i>Fried small croissants with shrimps &amp; pork (1,2)</i>                                |       |
| 11 芙蓉滑蛋 <b>Omelette à point aux légumes &lt;Foo-Yong&gt;</b>                               | 6,00€ |
| <i>Instant omelet with vegetable (3)</i>   |       |
| 12 虾肉滑蛋 <b>Omelette aux crevettes</b>  | 6,80€ |
| <i>Shrimp omelet (3)</i>   |       |
| 13 炸虾 <b>Beignets de crevette (7pcs)</b>   | 9,00€ |
| <i>Deep-fried shrimps in golden batter (1,2)</i>   |       |
| 14 日本炸虾 <b>Tempura crevette (5pcs)</b>   | 9,00€ |
| <i>Japanese fried shrimps (2,6)</i>  |       |



# SALADE

15 鸡肉沙律 **Salade de soja au poulet**  
*Chicken bean sprout salad (10)*

5,20€

16 虾肉沙律 **Salade de soja aux crevettes**  
*Shrimp bean sprout salad (2,10)*

6,00€

云吞汤 

18.

**Soupe de raviolis au porc**

*Dumpling with pork soup (1,2,6,11)*



# POTAGES-SOUPES

17 北京酸辣汤 **Potage pékinois pimenté**   
*Pekinese spicy & sour soup (2,6,11)*

5,50€

18 云吞汤 **Soupe de raviolis au porc**  
*Dumpling with pork soup (1,2,6,11)*

7,20€

19 蟹肉芦笋汤 **Potage aux asperges et à la chair de crabe**  
*Asparagus & crab soup (14)*

5,80€

20 虾饺汤 **Soupe aux raviolis de crevettes**  
*Shrimp ravioli soup (1,2,6,11)*

8,00€

21 粉丝鸡丝汤 **Soupe de vermicelles aux crevettes et au poulet**  
*Vermicelli soup with shrimps & chicken (2)*

5,80€



17

# CUISINE À LA VAPEUR



什  
錦  
点  
心

27.

**Assortiment de «Dian-Xin» à la vapeur (5pcs)**

*Steamed various snacks (5 pcs.)*

## CUISINE À LA VAPEUR

- |  |       |
|--|-------|
| 22 玻璃虾饺 <b>Raviolis aux crevettes à la vapeur (5 Ha-Kao)</b> | 5,20€ |
| <i>Steamed shrimp raviolis (5 pcs.) (2,11)</i>               |       |
| 23 水晶包 <b>Brioche cristale à la volaille (5pcs)</b>          | 5,20€ |
| <i>Steamed crystal brioche (5 pcs.) (11)</i>                 |       |
| 24 虾烧卖 <b>Bouchées de crevettes à la vapeur (5 Ha-Mai)</b>   | 5,20€ |
| <i>Steamed shrimps dumplings (5 pcs.) (1,2,11)</i>           |       |
| 25 猪肉烧卖 <b>Bouchées de porc à la vapeur (5 Siu-Mai)</b>      | 5,00€ |
| <i>Steamed pork dumplings (5 pcs.) (1,11)</i>                |       |
| 26 牛肉烧卖 <b>Bouchées de boeuf à la vapeur (5 Niu-Mai)</b>     | 5,00€ |
| <i>Steamed beef dumplings (5 pcs.) (1,11)</i>                |       |
| 27 什锦点心 <b>Assortiment de «Dian-Xin» à la vapeur (5pcs)</b>  | 5,00€ |
| <i>Steamed various snacks (5 pcs.) (2,6,11)</i>              |       |

# SPÉCIALITÉS THAÏLANDAISES

## ENTRÉES

T1 泰式虾沙律 <b>Salade pimentée aux crevettes</b> <i>Spicy shrimp salad (2)</i>	6,20€
T2 泰式牛肉沙律 <b>Salade pimentée au boeuf</b> <i>Spicy beef salad (2)</i>	6,20€
T3 木瓜菠萝虾沙律 <b>Salade pimentée de papaya aux crevettes et à l'ananas frais</b> <i>Spicy shrimp, papaya &amp; pineapple salad (2)</i>	7,80€
T4 泰式虾汤 <b>Soupe Thaïlandaise pimentée aux crevettes</b> <i>Thailand's spicy shrimp soup (2,3)</i>	6,50€
T5 泰式鸡汤 <b>Soupe Thaïlandaise pimentée au poulet</b> <i>Thailand's spicy chicken soup</i>	6,20€

## PLATS CHAUDS

T6 铁板金不换牛肉 <b>Boeuf sauté au basilic sur plaque chauffante</b> 🌶️ <i>Stir-fried beef with basil on a hot plate (spicy) (4)</i>	10,50€
T7 铁板金不换虾 <b>Crevettes sautées au basilic sur plaque chauffante</b> 🌶️ <i>Stir-fried shrimps with basil on a hot plate (spicy) (4)</i>	11,50€
T8 铁板金不换鲜贝 <b>Noix de St. Jacques sautées au basilic s/p chauffante</b> 🌶️ <i>Stir-fried scallop fleshes with basil on a hot plate (spicy) (4)</i>	14,80€
T9 铁板金不换鸡肉 <b>Poulet sauté au basilic sur plaque chauffante</b> 🌶️ <i>Stir-fried chicken with basil on a hot plate (spicy) (4)</i>	9,80€
T10 铁板金不换鸭肉 <b>Canard sauté au basilic sur plaque chauffante</b> 🌶️ <i>Stir-fried duck with basil on a hot plate (spicy) (4)</i>	10,50€
T11 铁板金不换猪肉 <b>Porc sauté au basilic sur plaque chauffante</b> 🌶️ <i>Stir-fried duck with basil on a hot plate (spicy) (4)</i>	8,80€
T12 泰式炒饭 <b>Riz thaïlandais épicé</b> 🌶️ <i>Thailand's rice (spicy)</i>	5,80€



## POULET

- |   |       |
|---|-------|
| 28 木耳鸡 <b>Poulet sauté aux champignons noirs</b><br><i>Stir-fried chicken with black mushrooms (2,6)</i>        | 8,00€ |
| 29 香茅串鸡肉 <b>Brochettes de poulet à la citronnelle</b><br><i>Grilled chicken in skewers with lemon grass (5)</i> | 8,80€ |
| 30 咖喱鸡 <b>Poulet sauté au curry</b><br><i>Stir-fried chicken with curry</i>                                     | 8,00€ |
| 31 柠檬鸡 <b>Poulet frit au citron</b><br><i>Fried chicken with lemon</i>  | 8,00€ |
| 32 菠萝鸡 <b>Poulet sauté à l'ananas</b><br><i>Stir-fried chicken with pineapple</i>                               | 8,20€ |
| 33 大厨油淋鸡 <b>Poulet croustillant du Chef</b> 🌶️<br><i>Chef's way fried chicken (1,2,6)</i>                       | 8,00€ |
| 34 铁板干烧鸡 <b>Poulet sauté à l'impériale sur plaque chauffante</b> 🌶️<br><i>Imperial chicken on a hot plate</i>   | 9,00€ |
| 35 拔丝鸡 <b>Poulet caramélisé</b><br><i>Caramelized chicken</i>   | 9,20€ |

## CANARD

- |  |        |
|--|--------|
| 36 烤鸭 <b>Canard laqué</b><br><i>Roasted duck (2,6)</i>   | 10,20€ |
| 37 木耳鸭 <b>Canard aux champignons noirs</b><br><i>Stir-fried duck with black mushrooms (2,6)</i>                | 9,20€  |
| 38 铁板沙茶鸭 <b>Canard sauté au saté sur plaque chauffante</b> 🌶️<br><i>Stir-fried duck with satay (spicy) (5)</i> | 10,50€ |
| 39 咖喱鸭 <b>Canard sauté au curry</b><br><i>Stir-fried duck with curry</i>                                       | 9,20€  |
| 40 菠萝鸭 <b>Canard sauté à l'ananas</b><br><i>Stir-fried duck with pineapple</i>                                 | 10,50€ |

## PORC

- 41 木耳猪肉 **Porc sauté aux champignons noirs** 7,80€  
*Stir-fried pork with black mushrooms (2,6)*
- 42 咕嚕肉 **Beignet de porc à la sauce aigre-douce** 8,20€  
*Stir-fried pork in golden batter with sweet & sour sauce (1)*
- 43 咖喱猪肉 **Porc sauté au curry** 7,80€  
*Stir-fried pork with curry*
- 44 铁板沙茶猪肉 **Porc sauté au saté sur plaque chauffante** 🌶️ 8,50€  
*Stir-fried pork with satay on a hot plate (spicy) (5)*
- 45 铁板干烧猪肉 **Porc sauté à l'impérial sur plaque chauffante** 🌶️ 8,50€  
*impérial style stir-fried pork on a hot plate (Spicy)*
- 46 小椒猪肉 **Porc sauté aux piments frais** 🌶️🌶️ 8,20€  
*Stir-fried pork with fresh pepper(2,6)*

## BOEUF

- 47 咖喱牛肉 **Boeuf sauté au curry** 9,20€  
*Stir-fried beef with curry*
- 48 木耳牛肉 **Boeuf sauté aux champignons noirs** 9,20€  
*Stir-fried beef with black mushrooms (2,6)*
- 49 铁板辣味牛肉 **Boeuf sauté à l'impériale sur plaque chauffante** 🌶️ 10,00€  
*Imperial style Stir-fried beef on a hot plate (spicy) (2,6)*
- 50 沙茶牛肉 **Boeuf sauté au saté sur plaque chauffante** 🌶️ 10,00€  
*Stir-fried beef with satay on a hot plate (spicy) (5)*
- 51 洋葱牛肉 **Boeuf sauté aux oignons** 9,00€  
*Stir-fried beef with onions (2,6)*
- 52 小椒牛肉 **Boeuf sauté aux piments frais** 🌶️🌶️ 10,00€  
*Beef with fresh pepper (2,6)*

**52**

# FRUITS DE MER



虾  
炒  
香  
芹



58.

**Crevettes sautées au persil s/p chauffante**

*Stir-fried shrimps with parsley on a hot plate (2)*

## CREVETTES

- |          |  |        |
|----------|--|--------|
| 53 木耳虾   | <b>Crevettes sautées aux champignons noirs</b>                               | 10,80€ |
|          | <i>Stir-fried shrimps with black mushrooms (2)</i>                           |        |
| 54 铁板干烧虾 | <b>Crevettes à la sauce piquante sur plaque chauffante</b> 🌶️                | 11,20€ |
|          | <i>Stir-fried shrimps in spicy sauce on a hot plate (2)</i>                  |        |
| 55 鲜菠萝虾  | <b>Crevettes sautées à l'ananas frais à la sauce aigre douce</b>             | 11,20€ |
|          | <i>Stir-fried shrimps with fresh pineapple in sweet &amp; sour sauce (2)</i> |        |
| 56 咖喱虾   | <b>Crevettes sautées au curry</b>  | 10,80€ |
|          | <i>Stir-fried shrimps with curry (2)</i>                                     |        |
| 57 辣味煎虾  | <b>Crevettes sautées aux piments frais</b> 🌶️🌶️                              | 11,20€ |
|          | <i>Shrimps with fresh pepper (2)</i>   |        |
| 58 虾炒香芹  | <b>Crevettes sautées au persil s/p chauffante</b>                            | 11,20€ |
|          | <i>Stir-fried shrimps with parsley on a hot plate (2)</i>                    |        |

# FRUITS DE MER

## 柠檬鱼片

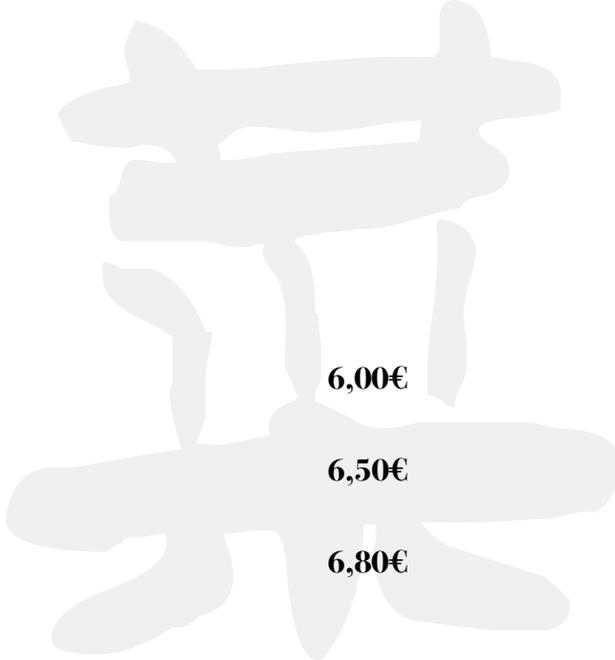
64.

**Filet de poisson au citron**  
*Stir-fried fish fillet with lemon*



- 59 鲜贝炒香芹 **Noix de St. Jacques sautées au persil s/p chauffante** 14,80€  
*Stir-fried scallops with parsley on hot plate (2)*
- 60 铁板沙茶鲜贝 **Noix de St. Jacques au saté sur plaque chauffante** 🌶️ 14,80€  
*Stir-fried scallops with satay on a hot plate (2,5)*
- 61 柠檬鲜贝 **Noix de St. Jacques à l'ananas frais et au citron** 14,80€  
*Stir-fried scallops with fresh pineapple and lemon (2)*
- 62 鲜贝蔬菜煲 **Poêlon aux noix de St. Jacques et aux choux chinois** 14,80€  
*Braised scallops & chinese cabbages in a hot pot (2)*
- 63 干烧鲜鱿 **Seiche sautée à la sauce piquante** 🌶️ 8,00€  
*Stir-fried cuttlefish with spicy sauce (14)*
- 64 柠檬鱼片 **Filet de poisson au citron** 8,80€  
*Stir-fried fish fillet with lemon (1,4)*
- 65 姜葱鱼片 **Filet de poisson au gingembre et à la ciboulette s/p chauffante** 9,20€  
*Stir-fried fish fillet with ginger & chives on a hot plate (1,2,4)*
- 66 铁板干烧鱼片 **Filet de poisson à la sauce piquante sur plaque chauffante** 🌶️ 8,80€  
*Stir-fried fish fillet in spicy sauce on a hot plate (1,4)*

# LÉGUMES-NOUILLES



67 炒时菜 **Légumes «Chop-Suey» (légumes variés)**  
*Stir-fried various vegetables "Chop-Souy" (2)*

6,00€

68 清炒西兰花 **Brocolis sautés nature**  
*Stir-fried brocolis (2)*

6,50€

69 炒青菜 **Légumes verts sautés**  
*Stir-fried vegetable (2)*

6,80€



70 清炒面 **Nouilles sautées nature**  
*Stir-fried noodles (1,6)*

6,00€

71 牛肉炒面 **Nouilles sautées au boeuf**  
*Stir-fried noodles with beef (1,3,6,11)*

7,20€

72 虾炒面 **Nouilles sautées aux crevettes**  
*Stir-fried noodles with shrimps (1,2,3,6)*

7,80€

73 鸡肉炒面 **Nouilles sautées au poulet**  
*Stir-fried noodles with chicken (1,2,3,6,11)*

7,20€

74 猪肉炒面 **Nouilles sautées au poulet**  
*Stir-fried noodles with chicken (1,2,3,6,11)*

7,20€

75 牛肉春卷米粉 **Vermicelles de riz au bœuf grillé avec nêms au porc (Bo-Bun)** 10,80€  
*Combination dish with rice vermicelli grilled beef&small egg-rolls (6,11)*

76 牛肉春卷炸虾米粉 **Vermicelles de riz au bœuf grillé  
avec nêms au porc et tempura aux crevettes**

12,00€

*Combination dish with rice vermicelli grilled beef & small egg-rolls with Japanese fried shrimps (2,6,11)*



76



75

# RIZ

77 广东炒饭 <b>Riz Cantonais</b> <i>Cantonese rice (3)</i>	5,20€
78 咖喱炒饭 <b>Riz sauté au curry</b> <i>Stir-fried rice with curry (3)</i>	5,50€
79 香味米饭 <b>Riz parfumé</b> <i>Perfume rice</i>	2,20€
80 香软糯米饭 <b>Riz gluant</b> <i>Sticky rice</i>	3,50€
81 牛肉碌叨饭 <b>Riz Loc-Lac au boeuf</b> <i>Beef Loc-Lac rice</i>	12,00€



81 牛肉碌叨饭 12,00€  
**Riz Loc-Lac au boeuf**  
*Beef Loc-Lac rice*

# MENU DU MIDI À 12,50€

(SAUF LE WEEK-END ET LES JOURS FÉRIÉS)

## ENTRÉE AU CHOIX :

- 2 - Nêms au porc (4pcs)
- 9 - Raviolis chinois frits au porc (5pcs)
- 5 - Rouleau de printemps au poulet et aux crevettes
- 15 - Salade de soja au poulet
- 19 - Potage aux asperges et à la chair de crabe
- 17 - Potage pékinois pimenté 🌶️

## PLAT AU CHOIX :

- 42 - Beignet de porc à la sauce aigre douce
- 43 - Poulet sauté au curry
- 51 - Boeuf sauté aux oignons
- 33 - Poulet croustillant du chef 🌶️
- 28 - poulet sauté aux champignons noirs
- S14 - Seiche au sel et au poivre 🌶️

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- Riz parfumé ou Riz Cantonais
- Nouilles sautées nature
- Légumes Chop-Suey

## DESSERT AU CHOIX :

- 2 boules de glace (vanille, fraise, café ou chocolat)
- Nougat chinois
- Lychees au sirop

## +2€ BOISSON AU CHOIX :

- 1/4 Rosé ou Bière Tsing tao
- 1/2 Evian ou Coca ou Jus de fruit ou Jus de lychee



# MENU ENFANT À 7,80€

ENFANT MOINS DE 10 ANS

3 Nêms au porc + 3 Tempura crevettes + Riz Cantonais ou Frites

## DESSERT AU CHOIX :

1 boule de glace au choix : (Vanille, fraise ou chocolat)  
ou Lychee au sirop

## BOISSON AU CHOIX :

1 verre d'oasis ou 1 verre de coca ou Jus de lychee

OU

Blanc de poulet frit + Riz Cantonais ou frites

## DESSERT AU CHOIX :

1 boule de glace au choix : (Vanille, fraise ou chocolat)  
ou Lychee au sirop

## BOISSON AU CHOIX :

1 verre d'oasis ou 1 verre de coca ou Jus de lychee

# MENU THAÏLANDAIS 18,50€

## ENTRÉE AU CHOIX :

- T1 - Salade pimentée aux crevettes
- T2 - Salade pimentée au bœuf
- T4 - Soupe Thaïlandaise pimentée aux crevettes
- T5 - Soupe Thaïlandaise pimentée au poulet

## PLAT AU CHOIX :

- T9 - Poulet sauté au basilic sur plaque chauffante 🌶️
- T6 - Bœuf sauté au basilic sur plaque chauffante 🌶️
- T7 - Crevettes sautées au basilic sur plaque chauffante 🌶️
- T10 - Canard sauté au basilic sur plaque chauffante 🌶️
- T11 - Porc sauté au basilic sur plaque chauffante 🌶️

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- Riz parfumé
- Riz Thaïlandais

## DESSERT AU CHOIX :

- Lychees au sirop
- Beignets de pomme
- 2 boules de glace aux choix :  
Vanille, café, fraise ou passion



# MENU DU CHEF À 19,80€

## ENTRÉE AU CHOIX :

- 2 - Nêms au porc (4pcs)
- 16 - Salade de soja aux crevettes
- 17 - Potage pékinois pimenté 🌶️

## PLAT AU CHOIX :

- S9 - Grosses crevettes au sel et au poivre 🌶️
- 36 - Canard laqué
- S5 - Filet de boeuf sauté à l'impérial s/p chauffante 🌶️
- 34 - Poulet sauté à l'impériale s/p chauffante
- S8 - Gambas à la sauce piquante s/p chauffante 🌶️

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- Riz parfumé
- Riz Cantonais
- Nouilles sautées nature
- légumes Chop-Suey

## DESSERT AU CHOIX :

- Perles à la noix de coco
- Lychees au sirop
- Nougats chinois
- 2 boules de glace aux choix :  
Vanille, café, chocolat, fraise  
ou passion

# MENU VAPEUR 15,20€

## ENTRÉE AU CHOIX :

- 9 - Raviolis chinois frits au porc (5pcs)
- 15 - Salade de soja au poulet
- 2 - Nêms au porc (4pcs)

## 10 ASSORTIMENT DE VAPEUR :

- 2 Raviolis de crevettes (Ha-Kao)
- 2 Brioches cristales
- 2 Bouchées de crevettes (Ha-Mai)
- 2 Bouchées de porc (Siu-Mai)
- 2 Bouchées de bœuf (Niu-Mai)

## ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- Riz parfumé
- Riz cantonais
- Légumes Chop-Suey

## DESSERT AU CHOIX :

- 2 Boules de glace avec choix :  
Vanille, fraise, café ou chocolat
- Lychees au sirop
- Nougats chinois



# CARTE DES VINS



<b>VINS ROUGES A.O.P</b>	<b>Verre 12cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Côtes du Rhône ( <i>Vallée du Rhône -Les Magérans</i> )		<b>9,90€</b>	<b>15,90€</b>
Pinot Noir ( <i>Alsace-Joseph Hanskeller</i> )		<b>12,90€</b>	<b>21,90€</b>
Saint-Amour ( <i>Beaujolais-La Victorine</i> )	<b>4,50€</b>		<b>24,90€</b>
Blaye Côtes De Bordeaux ( <i>Bordeaux-Châteaux Vieux Charron</i> )		<b>10,90€</b>	<b>18,90€</b>
Saint-Emilion ( <i>Bordeaux-Lucius</i> )	<b>5,50€</b>		<b>27,90€</b>
Saint-Julien ( <i>Bordeaux-Château Gloria</i> )	<b>11,50€</b>		<b>65,00€</b>

<b>VINS ROSÉS A.O.P</b>		<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Côtes De Provence ( <i>Provence-Valadas</i> )		<b>12,90€</b>	<b>18,90€</b>
Côtes de provence ( <i>Provence-Up/Ultimate</i> )	<b>4,50€</b>		<b>26,90€</b>
Cabernet D'Anjou ( <i>Vallée de la Loire-Robert et Marcel/Réserve des Vignerons</i> )	<b>3,50€</b>		<b>16,90€</b>
Bandol ( <i>Provence-Les Restanque du Moulin</i> )		<b>15,90€</b>	<b>25,90€</b>
Tavel ( <i>Vallée du Rhône-La Forcadriere/Domaine Maby</i> )		<b>15,90€</b>	<b>25,90€</b>
Sancerre ( <i>Vallée de la Loire-Le Rabault/Joseph Mellot</i> )	<b>5,50€</b>		<b>29,90€</b>

<b>VINS BLANCES A.O.P</b>		<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
Pinot Gris ( <i>Alsace-Joseph Cattin</i> )		<b>13,90€</b>	<b>22,90€</b>
Sancerre ( <i>Vallée de la Loire-Les Ormeaux/Joseph Mellot</i> )		<b>18,90€</b>	<b>29,90€</b>
Saint-Véran ( <i>Bourgogne-Les Ombrelles</i> )	<b>5,50€</b>		<b>29,90€</b>
Gewurztraminer ( <i>Alsace-Joseph Hanskeller</i> )		<b>12,90€</b>	<b>19,90€</b>
Chablis ( <i>Bourgogne-Domaine Moreau</i> )		<b>18,90€</b>	<b>29,90€</b>
Lubéron ( <i>Vallée du Rhône-Grand Marrenon</i> )	<b>4,50€</b>		<b>23,90€</b>

<b>SÉLECTION DE (FINES BULLES A.O.P)</b>			<b>75cl</b>
Champagne ( <i>Louis Constant Brut</i> )			<b>36,00€</b>
Champagne ( <i>Mercier Brut</i> )			<b>52,00€</b>

<b>VINS EN PICHET</b>	<b>verre 12cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
Vin de table français rouge / rosé / blanc	<b>2,50€</b>	<b>3,50€</b>	<b>5,50€</b>