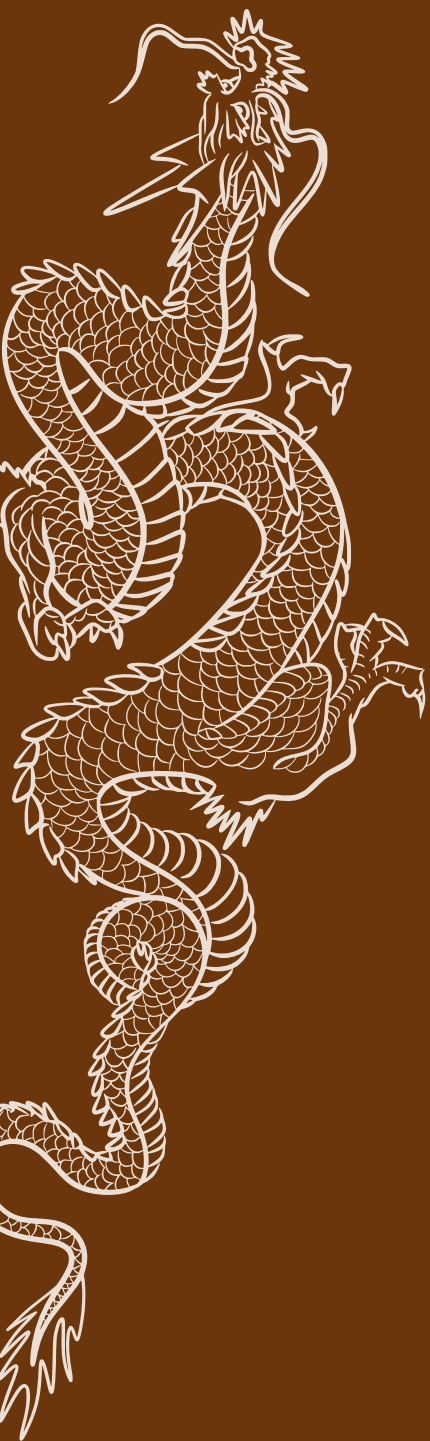




COCKTAILS

Bellini Lychee/Cocktail maison - Saumur brut, Soho Lychee, crème de framboise	9€
Fusion Tropicale - Vodka, Soho Lychee, liqueur de mangue, jus de citron vert, jus de fruit du dragon/goyave	9€50
Planteur Gingembre - Rhum blanc, sirop gingembre, jus de citron vert, jus de mangue, jus de goyave, gousse de vanille	9€50
Mojito Mangue - Rhum blanc, purée de mangue, feuilles de menthe, cassonade, citron vert, eau gazeuse	10€
Spritz - Apérol, saumur brut, eau gazeuse, orange tranche	9€50
Gin Tonic - Gin, schweppes tonic, citron tranche	10€50

MOCKTAILS

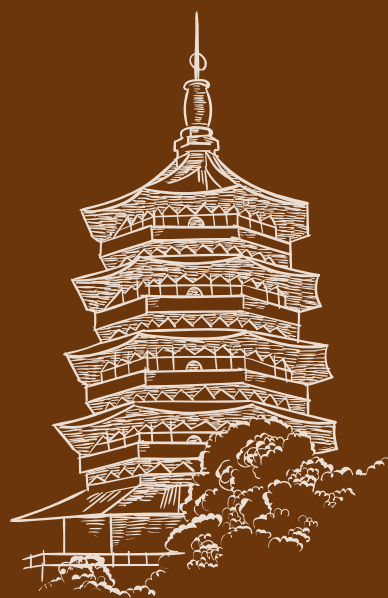
Évasion Fruité/Cocktail maison - Jus multifruit, jus de goyave, jus de lychee, grenadine asiatique	5€
Virgin Mojito Mangue - Citron vert, feuilles de menthe, purée de mangue, limonade	7€50
Virgin Spritz - Cocktail pétillant aromatisé à l'orange	6€50

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir au vin blanc	5€
Kir royal au champagne	11€50
Coupe de champagne	11€
Ricard	6€
Martini Gin	8€
Américano maison	9€
Martini rouge/ Martini blanc	6€50
Whisky JB	7€50
Whisky Jack Daniel's	8€50
Whisky Nikka from the barrel	12€
Rhum vieux agricole HSE	10€
Rhum arrangé du moment	9€
Cognac/ Baileys/ Get 27/ Get 31	7€50

BOISSONS DIVERSES

Evian/San Pelligrino 50cl	5€50
Evian/San Pelligrino 1L	7€
Bières 33cl (Tsingtao, Chang)	6€50
Coca-cola/ Coca-cola zéro/ Ice tea pêche/ Schweppes 25cl	4€
Limonade/ Perrier 33cl	4€
Pago (Pomme, Ananas, Mangue, Fruit du dragon/goyave)/ Jus de lychee/ Jus de coco 20cl	4€
Sirop (Menthe, grenadine, citron, pêche)	2€
Thé au jasmin/ Thé vert / Verveine	3€50
Thé à la menthe fraîche	4€50
Café/ Déca	2€50
Café crème	3€50





ENTRÉES FROIDES

<i>Rouleaux de printemps au poulet et crevettes (2 pièces)</i>	8€
<i>Rouleaux de printemps au boeuf (2 pièces)</i>	9€
<i>Salade de soja au poulet</i>	7€50
<i>Salade de soja aux crevettes</i>	9€
<i>Salade Duo "Hay"</i> (Noix de st-Jacques et crevettes sautées, sauce vinaigrette noire légèrement piquante)	15€
<i>Salade de mangue thaï</i> (Mangue, menthe, échalote, crevettes séchées)	8€50
<i>Salade vietnamienne à la menthe</i> (Crevettes et poulet, sauce sucrée pimentée)	10€
<i>Salade de boeuf piquante à la citronnelle</i>	12€90
<i>Salade de crevettes piquante à la citronnelle</i>	14€

ENTRÉES CHAUDES

<i>Potage pékinois piquant</i>	7€50
<i>Soupe poulet et vermicelles</i>	7€50
<i>Soupe de raviolis aux crevettes</i>	9€
<i>Soupe "Tom Yam Kai"</i> (Soupe thaïlandaise épicée et acidulée au poulet)	8€
<i>Soupe "Tom Yam Kung"</i> (Soupe thaïlandaise épicée et acidulée aux crevettes)	9€50
<i>Nems au porc (4 pièces)</i>	7€50
<i>Nems au poulet (4 pièces)</i>	7€50
<i>Nems aux crevettes (3 pièces)</i>	9€50
<i>Papillotes "céleste" frits (Crevettes et poulet) (2 pièces)</i>	9€
<i>Toasts aux crevettes (4 pièces)</i>	9€
<i>Raviolis frits aux crevettes (4 pièces)</i>	7€50
<i>Samoussa au boeuf (4 pièces)</i>	7€50
<i>Popcorn de poulet</i> (Beignets de poulet marinés à l'ail & cacahuètes, légèrement pimenté)	8€90
<i>Crevettes panées à la chapelure (8 pièces)</i>	12€
<i>Crevettes en beignet (6 pièces)</i>	11€50
<i>Noix de St-Jacques en beignet (6 pièces)</i>	14€50
<i>Assortiment "céleste" chaud</i> (Idéal à partager, 10 pièces de beignets aux fruits de mer)	18€

DIM SUM

<i>Ha Kao (Raviolis aux crevettes) (4 pièces)</i>	7€50
<i>Ha Mai (Bouchées aux crevettes) (4 pièces)</i>	7€50
<i>Sui Mai (Bouchées au porc) (4 pièces)</i>	7€
<i>Fan ko (Croissants au porc) (4 pièces)</i>	7€
<i>Assortiment "vapeur" (4 pièces)</i>	7€50
<i>Raviolis pékinois au porc (6 pièces)</i>	8€90



FONDUE & GRILLADES SUR TABLE

*Fondue chinoise pour 2 personnes
(Nécessite une réservation le vendredi soir & samedi soir)
(Poulet, boeuf, crevettes, filet de cabillaud, seiches, noix
de st-jacques à cuire dans un bouillon parfumé au saté.
Servi avec du chou chinois & des pâtes de riz)* 65€

*Grillade de boeuf
(Viande marinée à la citronnelle à griller vous-même)* 18€

*Grillade de poulet
(Viande marinée à la citronnelle à griller vous-même)* 16€

*Grillade de fruits de mer
(Crevettes, noix de st-jacques & seiches marinées à griller
vous-même)* 21€

FRUITS DE MER

Cuisses de grenouille sautées au sel et poivre 14€

Cuisses de grenouille au gingembre 14€

Seiches sautées au sel et poivre 13€50

Poisson du moment à la vapeur au gingembre 15€50

Filet de cabillaud à la sauce piquante 14€

Filet de cabillaud à la sauce aigre douce 14€

Crevettes sautées au sel et poivre 16€50

Crevettes sautées piquant 16€

Crevettes sautées sur plaque chauffante 16€50

Crevettes sautées au curry vert thaï 16€

Crevettes sautées au basilc façon thaï 16€

Noix de st-jacques sautées au sel et poivre 18€90

Noix de st-jacques sautées sur plaque chauffante 18€90

Brochettes de gambas grillées 24€

Gambas sautées au sel et poivre 24€

*Brochettes de fruits de mer
(Crevettes, noix de st-jacques & seiches)* 20€

*Trois délices sautés au sel et poivre
(Crevettes, noix de st-jacques & cuisses de grenouille)* 18€50

*Trois délices sautés aux choux shanghaiens
(Crevettes, noix de st-jacques & seiches)* 18€50





POULET

<i>Brochettes de poulet au saté</i>	13€50
<i>Poulet croustillant du chef</i>	14€
<i>Poulet sauté au sel et poivre</i>	14€50
<i>Poulet au curry rouge thaï (Légèrement piquant)</i>	14€
<i>Poulet au gingembre</i>	13€50
<i>Poulet au caramel</i>	13€50

CANARD

<i>Canard laqué au cinq parfums</i>	18€
<i>Canard sauté au curry</i>	16€50
<i>Canard sauté au basilic sur plaque chauffante (piquant)</i>	17€

PORC

<i>Porc au caramel</i>	13€50
<i>Porc à la sauce aigre douce</i>	13€50
<i>Porc laqué</i>	14€
<i>Travers de porc laqué</i>	14€
<i>Travers de porc sautés au sel et poivre</i>	14€50

BOEUF

<i>Brochettes de boeuf au saté</i>	14€
<i>Boeuf sauté aux oignons</i>	14€50
<i>Boeuf sauté piquant</i>	14€50
<i>Boeuf sauté au saté sur plaque chauffante (Légèrement piquant)</i>	15€
<i>Steak pékinois (Morceaux de boeuf sautés à l'ail et au poivre)</i>	15€50
<i>Beefsteak au poivre noir</i>	15€50
<i>Le tigre qui pleure (Pièce du boucher grillée, sauce thaï piquante)</i>	18€90





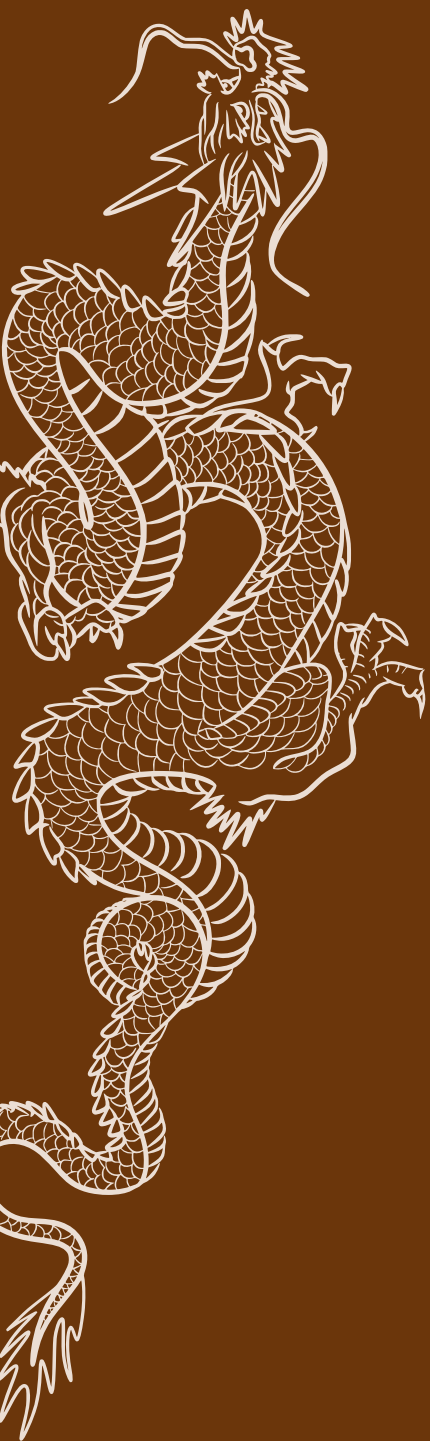
PLATS COMPLETS

<i>Soupe de raviolis aux crevettes avec nouilles</i>	14€50
<i>Soupe saïgonnaise</i> (Crevettes, seiches, poulet, porc laqué & pâtes de riz)	15€
<i>Riz Loc-Lac</i> (Morceaux de boeuf sautés, riz à la tomate, oeuf au plat)	17€
<i>Bo Bun Boeuf</i> (Boeuf sauté, nems au poulet, crudités & vermicelles)	14€50
<i>Bo Bun Poulet</i> (Poulet sauté, nems au poulet, crudités & vermicelles)	14€50
<i>Bo Bun Crevettes</i> (Crevettes sautées, nems aux crevettes, crudités & vermicelles)	18€
<i>Nouilles ou pâtes de riz sautées aux 4 trésors</i> (Crevettes, seiches, poulet & porc laqué)	15€
<i>Nouilles ou pâtes de riz sautées aux crevettes</i>	17€
<i>Nouilles ou pâtes de riz sautées au boeuf</i>	15€
<i>Nouilles ou pâtes de riz sautées au poulet</i>	14€
<i>Pad thaï au poulet & crevettes</i>	16€

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Nouilles sautées nature</i>	6€
<i>Nouilles "Lo Mein"</i> (Parfumées à l'ail)	6€50
<i>Riz cantonnais au porc laqué</i>	6€50
<i>Riz cantonnais aux crevettes</i>	7€50
<i>Riz sauté façon thaï</i> (Riz à la tomate, crevettes & poulet)	7€90
<i>Riz gluant</i>	4€50
<i>Riz nature</i>	3€
<i>Brocolis et champignons noirs sautés</i>	7€50
<i>Duo de choux sautés</i>	7€50
<i>Haricots verts sautés à l'ail</i>	8€
<i>Tofu sauté au sel et poivre</i>	9€50
<i>Ma Po tofu</i> (Tofu & poulet sautés piquant)	11€50





NOS DESSERTS

<i>Lychees au sirop</i>	6€
<i>Nougats chinois</i>	6€
<i>Gingembres confits</i>	6€
<i>Ananas frais</i>	6€50
<i>Boules de coco à la vapeur</i>	6€50
<i>Beignets de pomme ou de banane</i>	6€50
<i>Beignets de pomme flambés au calvados</i>	9€
<i>Beignets de banane flambés au rhum</i>	9€
<i>Banane nature flambée au Grand Marnier</i>	9€
<i>Beignets "Banofee"</i> (Beignets de banane, glace caramel, sauce caramel & chantilly)	9€90
<i>Brioche au taro</i> (A la vapeur ou frits)	6€
<i>Brioche aux oeufs et coco à la vapeur</i>	6€
<i>Duo Taro / Pistache</i> (Brioche au taro frits, glace pistache, sauce caramel & chantilly)	9€50
<i>Café Douceur</i> (Expresso accompagné de nougats chinois)	6€
<i>Café Gourmand</i> (Expresso accompagné de nougats chinois, lychees au sirop, sorbet mangue, mini coulant au chocolat & chantilly)	9€50

NOS GLACES

LES CLASSIQUES



Mystère Vanille 6€50
(Glace vanille enrobée de praliné et son coeur de meringue)

Mystère flambé au Grand Marnier 9€



Nougat Glacé 7€50
(Crème glacée au nougat de Montélimar avec morceaux de cerises, pistaches et amandes, coulis de fruits rouges)



Parfait caramel 7€50
(Glace caramel avec morceaux de caramel fondants, coeur sauce caramel, enrobage chocolat)



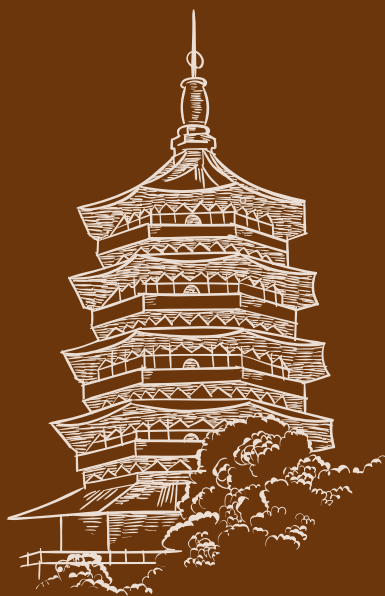
Profiteroles 9€
(Choux fourrés de glace vanille, sauce chocolat & chantilly)

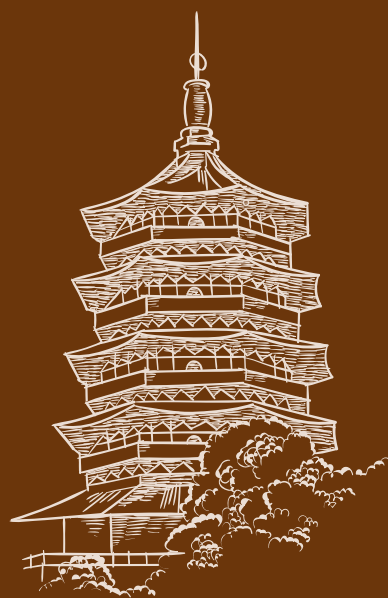
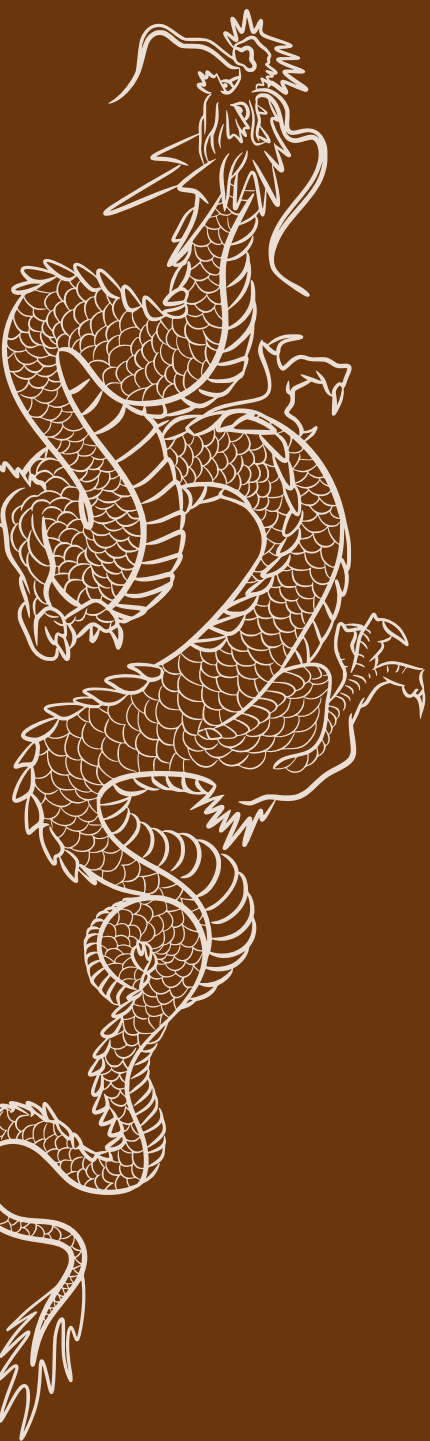


Citron Givré 6€50
(Sorbet citron dans un véritable citron)



Coco Givré 7€50
(Glace noix de coco dans une véritable demi noix de coco)





NOS COUPES GLACÉES

<i>Dame Blanche</i> (Glace vanille, sauce chocolat & chantilly)	8€50
<i>Café Liégeois</i> (Glace café, glace vanille, sauce café & chantilly)	8€50
<i>Chocolat Liégeois</i> (Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat & chantilly)	8€50
<i>Coupe Café Caramel</i> (Glace café, glace caramel, sauce caramel & chantilly)	8€50
<i>Coupe Banana Choco</i> (Glace banane, glace chocolat, rondelles de banane, sauce chocolat & chantilly)	9€
<i>Coupe Exotique</i> (Sorbet mangue, sorbet passion, sorbet citron, coulis de mangue & chantilly)	8€50
<i>Coupe Mango Paradis</i> (Sorbet mangue, glace vanille, coulis de fruits rouge & chantilly)	8€50
<i>Banana Split</i> (Glace vanille, glace chocolat, glace fraise, sauce chocolat, banane & chantilly)	9€
<i>Colonel</i> (Sorbet citron & vodka)	9€
<i>Samourai</i> (Sorbet mangue & saké)	9€
<i>Délice Menthe</i> (Glace menthe-chocolat, glace chocolat, Get 27 & chantilly)	9€

LES PARFUMS

1 boule : 3€50 2 boules : 6€50 3 boules : 8€50 Chantilly : 0€50



Vanille



Chocolat



Menthe Chocolat



Café



Caramel



Pistache



Noix de coco



Rhum Raisin



Banane



Fraise



Citron



Fruit de la passion



Mangue



Framboise

VINS & CHAMPAGNES

14cl 25cl 50cl 75cl

LES ROUGES

<i>Saumur champigny AOC</i>	<i>Domaine Lavigne</i>	-	-	-	27€
<i>Pinot noir côte chalonaise AOC</i>	<i>Vignerons de Buxy</i>	8€	12€	23€	32€
<i>Saint-Amour AOP</i>	<i>Domaine des pérelles</i>	-	-	-	29€
<i>Côte du Rhône AOP</i>	<i>Domaine Clavel</i>	-	-	-	25€
<i>Crozes-hermitage AOC</i>	<i>Domaine Michelas St Jemms</i>	-	-	-	46€
<i>Lussac St-Émilion AOC</i>	<i>Château de Tabuteau</i>	-	-	-	30€
<i>Gard IGP</i>	<i>Cellier des Chartreux</i>	7€	10€	16€	-
<i>Pic Saint-Loup AOP</i>	<i>Vignerons du Pic</i>	-	-	-	36€

LES ROSÉS

<i>Gard IGP</i>	<i>Cellier des Chartreux</i>	7€	10€	16€	-
<i>Çabernet d'Anjou AOC</i>	<i>Domaine de l'été</i>	-	-	-	22€
<i>Gris IGP</i>	<i>Maison Gallician</i>	-	-	-	24€
<i>Côtes de Provence AOP</i>	<i>Château du Rouët</i>	8€	12€	22€	29€
<i>Bandol AOP</i>	<i>Domaine le Galantin</i>	-	-	-	38€

LES BLANCS

<i>Gard IGP</i>	<i>Cellier des Chartreux</i>	7€	10€	16€	-
<i>Chardonnay IGP</i>	<i>Vignerons du Pic</i>	8€	12€	20€	25€
<i>Cheverny AOP</i>	<i>Pascal Bellier</i>	-	-	-	32€
<i>Pouilly-fumé AOC</i>	<i>Domaine Pierre Marchand</i>	-	-	-	45€

LES BULLES

<i>Champagne brut</i>	<i>Charles de Bonan</i>	-	-	-	60€
<i>Champagne brut Cordon rouge</i>	<i>G.H. Mumm</i>	-	-	-	95€