

Entrées

Raviolis	(4.20 €/ 3 p 13,00 €/ 10 p)	
Raviolis au porc , crevettes et légumes		猪肉三鲜
Raviolis au bœuf et légumes		牛肉白菜
Raviolis aux légumes et aux œufs		素三鲜
Raviolis à la sauce rouge du Sichuan	7,50€/5 p	红油饺子
Xiao Long Bao		
(Bouchées vapeur farcies à la viande et bouillon)	7.20€/4 p	小笼包
Nems croustillants au poulet	6.80€/4 p	鸡肉春卷
Beignets de poulet sauce Meishi (petite portion)	6.80€	炸鸡块 (小份)

Plats

Poulet : Tous nos plats à base de poulet sont *halal*

Poulet à l'impériale (+ poivrons verts, cacahuètes)	13,80€	宫保鸡丁
Poulet sauté à la pâte de soja fermentée	13,80€	酱爆鸡丁
Beignets de poulet croustillants à la sauce aigre - douce	13,80€	糖醋里脊
Beignets de poulet sauce Meishi (Un mélange de plusieurs épices mais équilibré, salé -sucrée)	14,80€	怪味鸡块
Poulet croustillant aux piments séchés et poivre du Sichuan	14,80€	辣子鸡

Porc

Aiguillettes de porc sautées à la pâte de soja fermentée	14,80€	京酱肉丝
Tavers de porc croustillants (+ farine de riz semi-complète , cinq épices, pâte de fève fermentée , piment du Sichuan)	16,80€	香酥排骨
Tavers de porc braisées (sucré-acidulé)	16,80€	红烧醋排骨

Bœuf

Bœuf sucré-acidulé aux courgettes et œufs sautés	16,80€	醋溜牛肉
<i>(Lamelles de filet marinées dans une réduction de sucre et vinaigre de riz, wok aux légumes frais et œufs brouillés)</i>		
Bœuf sauté au cumin (+ oignon , coriandre)	16,80€	孜然牛肉
Marmite boeuf dans un bouillon du Sichuan (légumes variés)	16,80€	水煮牛肉

Crevettes

Crevettes sautées à l'impériale (+ courgettes, poivrons verts, pâte de haricots du Sichuan)	16,80€	宫保虾仁
Beignets de crevettes croustillants à la sauce aigre-douce	16,80€	糖醋虾仁

Poisson (bar)

Bar croustillant à la sauce aigre-douce	18,00€	糖醋鱼片
Marmite de poisson à la sichuanaise (légumes variés)	18,00€	水煮鱼片
Filet de Bar croustillant sauce maison (à base des arêtes de poisson grillé , sucré et salé)	19,00€	红烧鱼排

Végétarien

Délices croustillants d'aubergine (Mariage sucré-acidulé relevé d'une touche épicée) 11,50€ 鱼香茄子

Pommes de terre, poivrons verts et aubergines sautés à la sauce soja fermentée 11,50€ 地三鲜

Les nouveautés du chef

Fines tranches de bœuf croustillant, enrobé d' une sauce à l' ail acidulée et légèrement sucrée, à la finale délicatement salée . 16,80€ 蒜爆牛肉

Les Accompagnements

Nouilles sautées aux légumes 12,00€ / 6,00€ (petite portion)

Nouilles sautées au bœuf 14,00€ 牛肉炒面

Nouilles sautées aux crevettes. 14,00€ 虾仁炒面

Riz blanc 2,50€ 白米饭

Menu

Menu Enfant 13,00 €

Beignets de poulet croustillants à la sauce aigre-douce + nouilles sautées aux légumes + Boule de glace

Menu Midi

14,50 €

(servi uniquement le midi sauf le week-end et les jours fériés)

1 entrée + 1 plat + 1 riz (+2 € nouilles sautées aux légumes à la place du riz blanc)

Une entrée au choix :

Raviolis au porc et aux crevettes (3 pièces)

Raviolis au bœuf et aux légumes (3 pièces)

Raviolis aux légumes et aux œufs (3 pièces)

Xiao Long Bao (2 pièces)

Beignets de poulet sauce Meishi (petite portion)

Nems croustillants au poulet (2 pièces)

Un plat au choix :

Poulet à l'impériale

Poulet sauté à la pâte de soja fermentée

Beignets de poulet croustillants à la sauce aigre-douce

Poulet crouillant aux piments séchés et poivre du Sichuan

Aiguillettes de porc sautées à la pâte de soja fermentée

Wok de légumes à la sauce soja et à l' huile de sésame

Aubergines croustillantes à la sauce vinaigre-sucrée et pimentée

Menu Maison

22,80 €

1 entrée + 1 plat + 1 riz (+2 € nouilles sautées aux légumes à la place du riz blanc)

Une entrée au choix :

Raviolis au porc et aux crevettes (3 pièces)

Raviolis au bœuf et aux légumes (3 pièces)

Raviolis aux légumes et aux œufs (3 pièces)

Xiao Long Bao (2 pièces)

Beignets de poulet sauce Meishi (petite portion)

Nems croustillants au poulet (2 pièces)

Un plat au choix :

Bœuf sauté au cumin

Marmite boeuf dans un bouillon du Sichuan (légumes variés)

Bœuf sucré-acidulé aux courgettes et œufs sautés

Crevettes sautées à l'impériale

Travers de porc braisées (sucré-acidulé)

Beignets de crevettes croustillants à la sauce aigre-douce


Travers de porc croustillants



Service Traiteur Événementiel Asiatique Haut de Gamme

Meishi Traiteur, votre expert en gastronomie asiatique pour tous vos événements .
Forts de **18 ans d'expérience** dans la cuisine asiatique raffinée.

Événements privés et professionnels : Mariages, anniversaires, réceptions d'entreprise, soirées privées, cocktails dînatoires et banquets etc.

 Spécialiste du canard laqué, de l'agneau entier à la broche façon mongole, du sushi semi-gastronomique et de la cuisine sichuanaise authentique.

Pour toute demande ou information :

Email : meishidaily@gmail.com

Téléphone : 07 50 50 25 55

Canard laqué

Meishi Daily vous propose en deux services :

- Les morceaux nobles du canard laqué pékinois sont tranchés en très fines lamelles et dégustés roulés dans une mince galette de riz, accompagnés de jeunes poireaux coupés en julienne.
- La viande restante est détachée des os et utilisée afin d'agrémenter les nouilles sautées, autre spécialité du chef.

Commencez
au moins
24h à l'avance

主厨推荐
SUGGESTION
DU CHEF

Formules canard laqué pékinois :

Un canard laqué pékinois entier

(pour 4 personnes)

Sauté aux légumes variés

Aubergine frite sauce vinaigre-sucrée

4 portions de nouilles sautées au canard et légumes

Sur place 96 € À emporter 88 €

Demi-canard laqué pékinois

(pour 2 personnes)

Sauté aux légumes variés

2 portions de nouilles sautées au canard et légumes

Sur place 54 € À emporter 50 €



PRIX NET TTC

