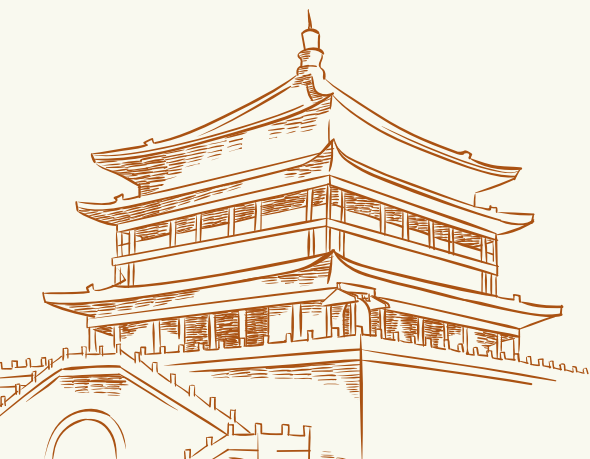




JARDIN D'ASIE



JARDIN D'ASIE
16, RUE DU MARÉCHAL JOFFRE
67500 HAGUENAU
TEL: 03 88 73 30 34
PLATS À EMPORTER



JARDIN D'ASIE



LES COCKTAILS ALCOOLISES

Cocktail Maison
Jardin d'Asie

6,50€
6,50€

LES COCKTAILS SANS ALCOOLS

Symphonie surprise
Amazonie

6€
6€

LES APÉRITIF CLASSIQUES

Crémant
Kir(Cassis ou pêche)
Kir Royal(Cassis ou pêche)
Martini Blanc
Martini Rouge
Campari
Whisky
Ricard
Pastis
Porto
Vodka
Suze
Bailey's
Picon bière
Cynar bière
Supplément sirop

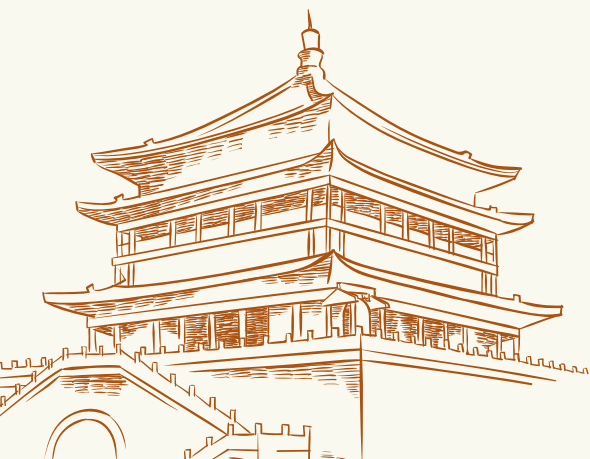
6,80€
4,70€
7,50€
4,70€
4,70€
4,70€
5,70€
4,70€
4,70€
4,70€
4,70€
4,70€
6€
4,70€
4,70€
0,50€





LES BOISSONS

Carola Bleue (50cl)	3,50€
Carola Rouge (50cl)	3,50€
Carola verte (50cl)	3,50€
Limonade (33cl)	3,80€
Orangina (25cl)	3,80€
Coca (33cl)	3,80€
Coca Zéro (33cl)	3,80€
Perrier	3,80€
Jus d'orange (25cl)	3,50€
Jus de pomme (25cl)	3,50€
Jus de tomate (25cl)	3,50€
Jus de Lychee (25cl)	3,50€
Thé Pêche (25cl)	3,50€
Sirop à l'eau	2,50€
Heineken (25cl)	3,80€
Bière panaché Licorne (25cl)	3,80€
Bière Chinoise (33cl)	4,50€
Bière Thaïlandaise (33cl)	4,50€
Bière Black Licorne (33cl)	4,50€





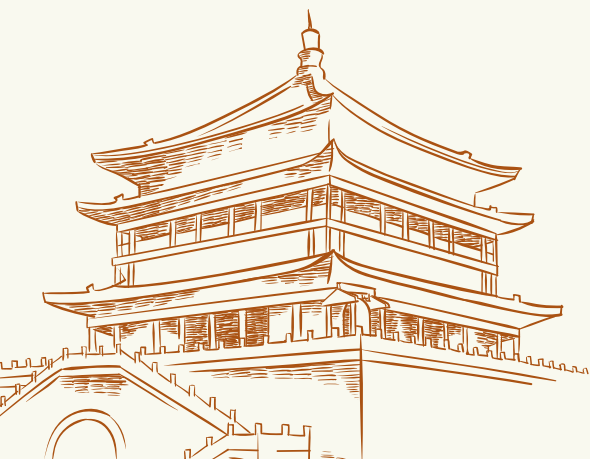
LES ENTREES

LES ENTRÉES EN BEIGNETS

C1	Crevettes grillées au sel et poivre	11,50€
C2	Calamars grillés au sel et poivre	11,50€
C3	Crevettes farcies	11€
C4	Hors d'oeuvre varié en beignets	11€
C6	Nems	6€
C7	Samoussas	7,50€
C8	Raviolis Frits	7,50€
C11	Beignets de crevettes	7,50€

LES ENTRÉES À LA VAPEUR

D1	Fruits de mers aux trois bonheurs	9,50€
D2	Coquilles St.Jacques à la vapeur	9€
D3	Hors d'oeuvres varié à la vapeur	11€
D4	Bouchée de crevettes à la vapeur	6,50€
D5	Bouchée de porc a la vapeur	6,50€



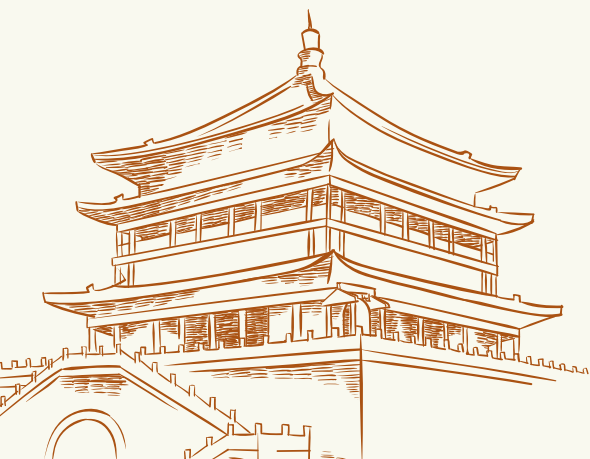


LES POTAGES

A1 Potage maison	8,50€
A2 Potage aux fruits de mer	9,50€
A3 Potage Pékinois	8,50€
A5 Potage aux raviolis chinois	8,50€
AT Potage de vermicelles au poulet	8€

LES SALADES

B1 Salade aux fruits de mers	11€
B2 Salade aux émincés de canard	9€
B3 Salade au crevettes	8,50€
B4 Salade au poulet	8€

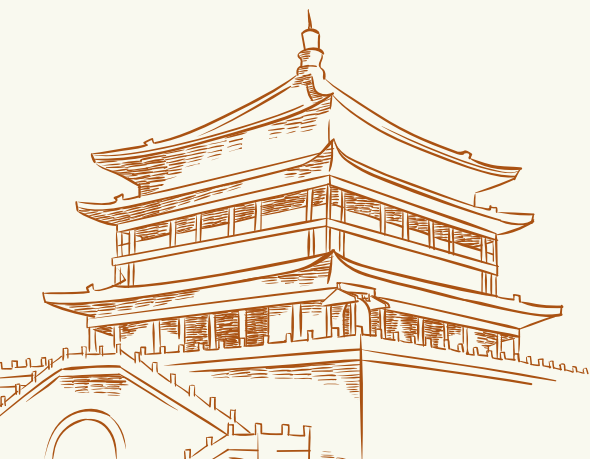


LES PLATS



LES FRUITS DE MER

S9	Gambas Sagonnais	19,50€
3	Gambas sautées aux gingembres	20,50€
4	Gambas sautées à la sauce Setchouannaise	19,50€
5	Gambas flambées (sur plaque chauffante)	21,50€
6	Crevettes à la sauce Setchouannaise	11,50€
7	Crevettes à la sauce Curry	11,50€
8	Crevettes aux noix de cajou	11,50€
9	Crevettes aux champ parfumés et bambous	11,50€
10	Crevettes à la sauce aigre-douce	11,50€
11	Crevettes à la sauce de soja noir	11,50€
12	Crevettes à la sauce Thaïlandaise	11,50€
18	Crevettes impériales	11,50€
19A	Brochettes de crevettes	11,50€
14	Sole à la vapeur (sol tropicale)	17,50€
15	Poisson grillé à la sauce Pékinoise sur plaque (cabillaud)	17,50€
16	Mijoté de poisson (cabillaud)	17,50€
19	Poisson à la sauce Setchouannaise sur plaque (cabillaud)	17,50€
S10	Poisson à la sauce aigre-douce	17,50€
17	Mijoté de fruits de mer	19,50€
24	Brochettes de fruits de mer flambées	21,50€
20	Coquilles St.Jacques à la sauce Setchouannaise	16€
20A	Coquilles St.Jacques à la sauce Thaïlandaise	16€
21	Coquilles St.Jacques aux champ. Parfumés et bambous	16€
22	Calamars à la sauce de soja noir	11,50€
23	Calamars à la sauce sate	11,50€
23A	Calamars à la sauce Thaïlandaise	11,50€



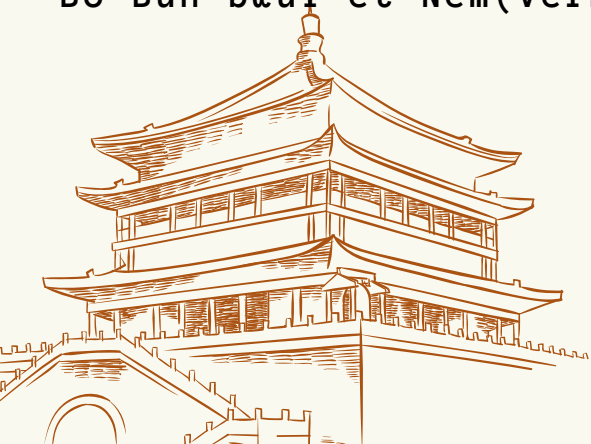
LES VOLAILLES



27 Canard laqué Pékinois (pour 4 pers)	95€
27 1/2 Canard laqué Pékinois (pour 2 pers)	49€
28 Canard laqué à la sauce Cantonnaise	13€
29 Canard au curry	12€
30 Canard aux champ. noirs et aux bambous	12€
31 Canard aux champ parfumés et aux bambous	12€
S11 Canard à l'orange	13€
S12 Canard à L'ananas	12€
26 Poulet aux ananas	9,80€
32 Poulet aux champ. noirs et aux bambous	9,80€
33 Poulet au curry	9,80€
34 Poulet aux noix de cajou	9,80€
35 Poulet frit au citron	9,80€
36 Mijoté de poulet du chef	12€
37 Poulet à la citronnelle (sur plaque chauffante)	12€
38 Poulet impérial	9,80€
39 Poulet aux champ. parfumés et aux bambous	9,80€

CUISSE DE GRENOUILLE

S13 Cuisse de grenouilles au sel et poivre	14,50€
S14 Cuisse de grenouilles à la sauce Setchouannaise	14,50€
S15 Mijoté de cuisse de grenouilles au gingembre	14,50€
S4 Nouilles croustillantes au:	
Fruits de mer	19,50€
Crevettes	16€
Boeuf	15,50€
Poulet	15,50€
Bó Bún bœuf et Nêm(Vermicelles de riz)	16€



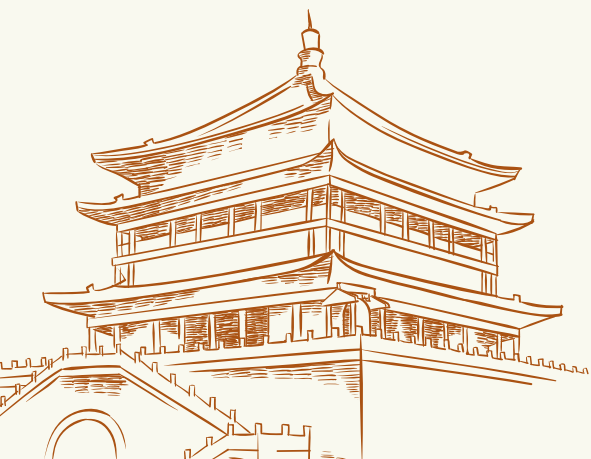


LES BOEUFs

S6 Brochettes de Boeuf (sur plaque chauffante)	14€
S7 Boeuf à la sauce Thaïlandaise (sur plaque chauffante)	14€
40 Boeuf à la sauce Basilic (sur plaque chauffante)	14€
41 Boeuf spécial du chef (sur plaque chauffante)	14€
42 Boeuf à la citronnelle (sur plaque chauffante)	14€
43 Boeuf à la sauce saté (sur plaque chauffante)	14€
44 Boeuf à la sauce de soja noir	11,50€
45 Boeuf à la sauce piquante	11,50€
46 Boeuf aux champ. noirs et bambous	11,50€
47 Boeuf au curry	11,50€
48 Boeuf aux champ. parfumés et aux bambous	11,50€
49 Boeuf aux poivrons verts	11,50€
50 Boeuf chop suey	11,50€

LES PORCS

52 Porc à la sauce aigre-douce	9€
53 Porc au curry	9€
54 Porc aux champ. Parfumés et aux bambous	9€
55 Porc aux champ. noirs et aux bambous	9€
56 Porc chop suey	9€
57 Porc à la sauce piquante	9€
S8 Mijoté de porc au caramel	10€



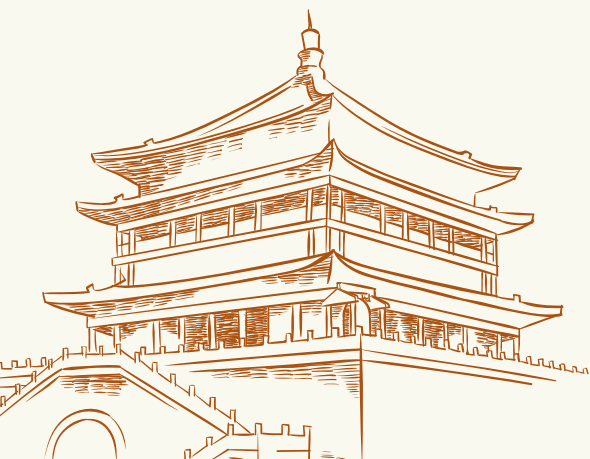


LES FONDUES CHINOISES

F1 Fondue fruits de mer (pour 2 pers)	88€
F2 Fondue Cantonnaise (pour 2 pers)	70€

LES ACCOMPAGNEMENTS

R1 Riz cantonnais	6€
R3 Riz nature	3€
R4 Riz au crevettes	8,50€
R5 Nouilles sautées Cantonnaise	6€
R6 Légumes chop suey	7€
R7 Champignons parfumés et pousses de bambous	7€



MENU POUR 2 PERSONNES



MENU 201

PRIX: 55€

Assiette chaude aux 4 saveurs
(Nems, Beignets de crevette, Facos frits et Raviolis frits)

Boeuf à la sauce satay (sur plaque chauffante)
Canard laqué à la Cantonnaise

Riz cantonnais

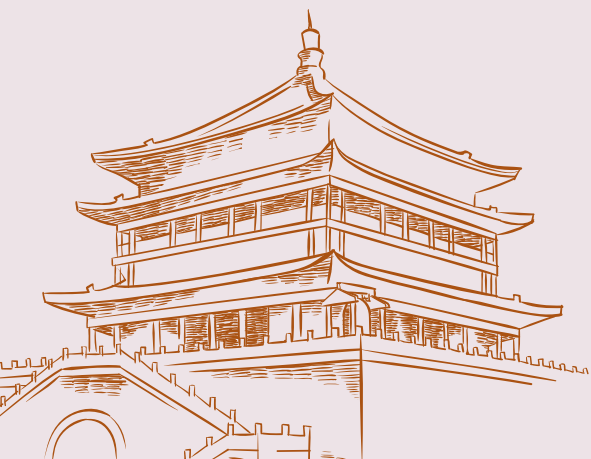
MENU 202

PRIX: 53€

Salade aux crevettes
Nems

Mijoté de poulet
Boeuf à la sauce du cher (sur plaque chauf tante)

Riz cantonnais



MENU POUR 2 PERSONNES



MENU 203

PRIX: 75€

Coquilles St.Jacques à la vapeur

Plats:

1/2 Canard laqué à la Pékinoise (en 3 plats)

(Peau de canard avec crepes

- Magret de canard à la sauce du chef
- Effilé de canard à la sauce piquante)

Riz cantonnais

MENU 204

PRIX: 84€

Assiette chaude aux 2 saveurs

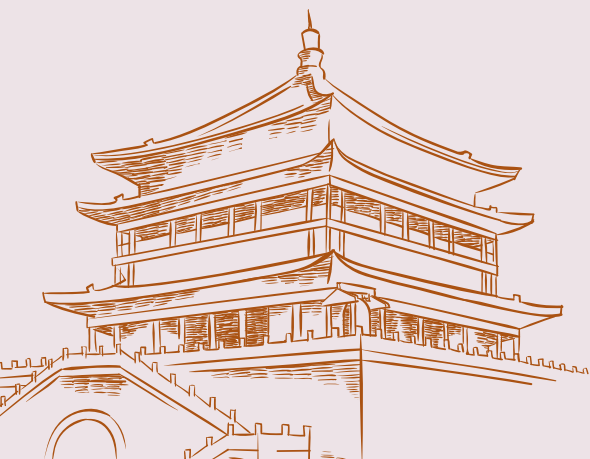
(Crevettes farcis, Beignets de crevette)

Coquilles St.Jacques à la vapeur

Gambas flambés (sur plaque chauffante)

Mijotés de fruits de mer

Riz aux crevettes



MENU POUR 2 PERSONNES



MENU 205

PRIX: 56€

Hors-d'oeuvres variés en beignet
Hors-d'oeuvres vairsés à la vapeur

Boeuf Thaïlandais (sur plaque chauffante)
Crevettes à la sauce Setchouannaise

Légumes chop suey
Riz contonnais

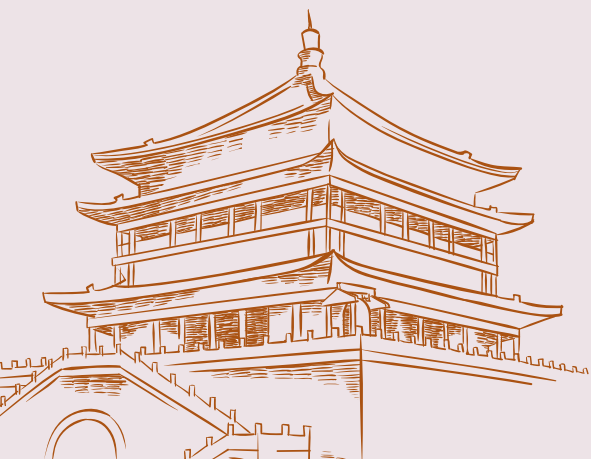
MENU 206

PRIX: 89€

Crevettes grillées au sel et au poivre
Fruits de mer aux 3 boneurs

Brochettes de fruits de mer flambées (sur plaque chauffante)
Mijoté de poisson

Riz aux crevettes





MENU POUR 2 PERSONNES

MENU 207

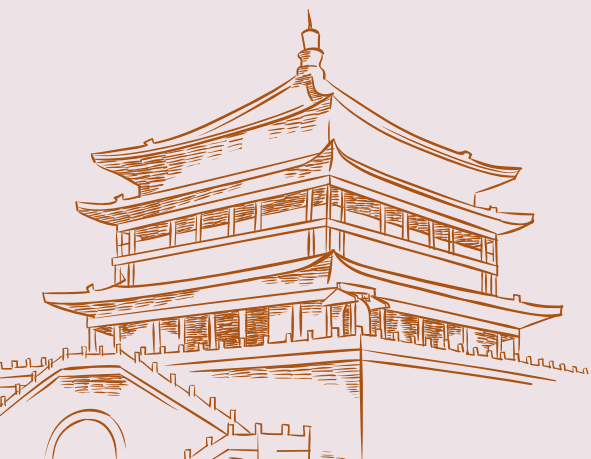
PRIX: 55€

Hors-d'oeuvres variés à la vapeur

Boeuf à la sauce au basilic

Crevettes à la sauce setchounaise

Nouilles à la Cantonnaise



MENU POUR 3 PERSONNES



MENU301

PRIX: 74€

Assiette chaude aux 2 saveurs (Nems, Raviolits frits)
Salade aux crevettes

Boeuf à la sauce satay (sur plaque chauffante)
canard laqué à la Cantonnaise
Mijote de poulet

Riz cantonnais

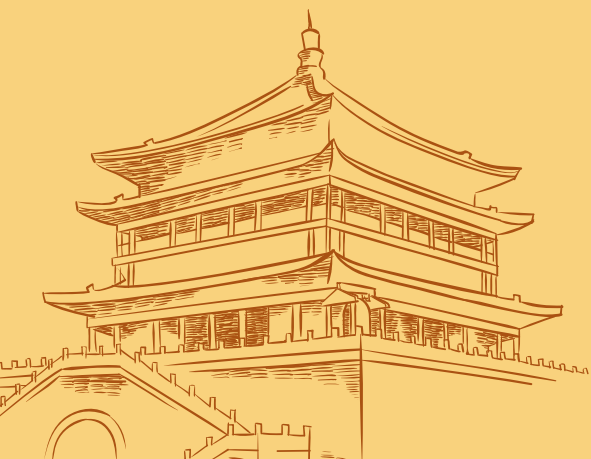
MENU 302

PRIX: 81€

Assiette chaude aux 3 saveurs
(Nems, Beignets de crevette, Raviolis frits)
Hors-d'oeuvres varies a la vapeur

Crevettes à la sauce setchouannaise
Boeuf thaïlandais (sur plaque chauffante)
Poulet frit au citron

Riz cantonnais



MENU POUR 3 PERSONNES



MENU 303

PRIX: 101€

Assiette chaude aux 3 bonheurs

(Crevettes farcies, Beignets de crevette, Nems)

1/2 Canard laqué à la Pékinoise (en 3 plats)

(° Peau de canard avec crêpes

- Marget de canard à la sauce du cher
- Effilé de canard à la sauce piquante)

Boeuf à la sauce citronnelle (sur plaque chauffante)

Riz cantonnais

MENU 305

PRIX: 91€

Assiette impériale

(Crevettes farcies, Beignets de crevette, Nems)

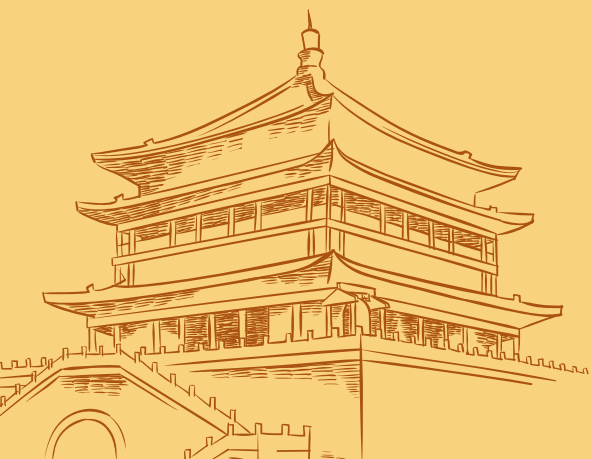
Salade aux crevettes

Poulet à la citronnelle (sur plaque chauffante)

Boeuf piquant

Crevettes au curry

Nouilles à la Cantonnaise et Riz cantonnais



MENU POUR 4 PERSONNES



MENU401

PRIX: 118€

Assiette chaude aux 3 saveurs
(Nems, Beignets de crevette, Raviolits frits)
Hors d'oeuvres variés à la vapeur

Canard laqué à la Cantonnaise
Boeuf à la sauce satay (sur plaque chauffante)

Riz cantonnais

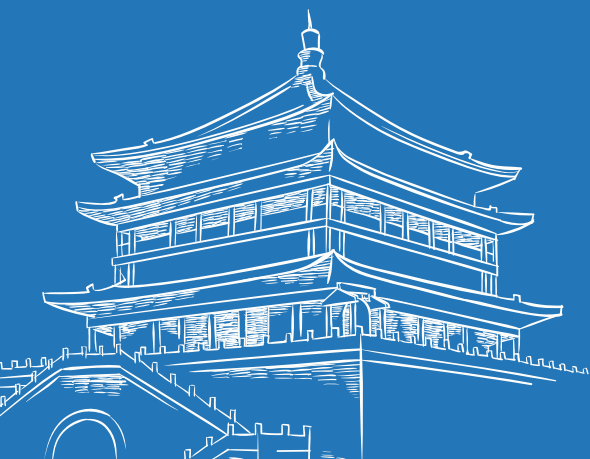
MENU402

PRIX: 119€

Salade aux crevettes
Nems
Beignets de crevette

Emincés de poisson à la sauce Setchouannaise
Boeuf à la sauce du chef (sur plaque chauffante)
Canard laqué à la Cantonnaise
Mijoté de fruits de mer

Riz cantonnais



MENU POUR 4 PERSONNES



MENU 403

PRIX: 149€

Assiette chaude aux 3 bonheurs
(Crevettes farcies, Beignets de crevette, Nems)

Canard laqué à la Pékinoise (en 3 plats)

- (Peau de canard avec crepes
- Magret de canard à la sauce du chef
- canard à la sauce piquante
- canard sauté aux légumes

Riz cantonnais

MENU 404

PRIX: 159€

Fruits de mer à la vapeur

Crevettes farcies

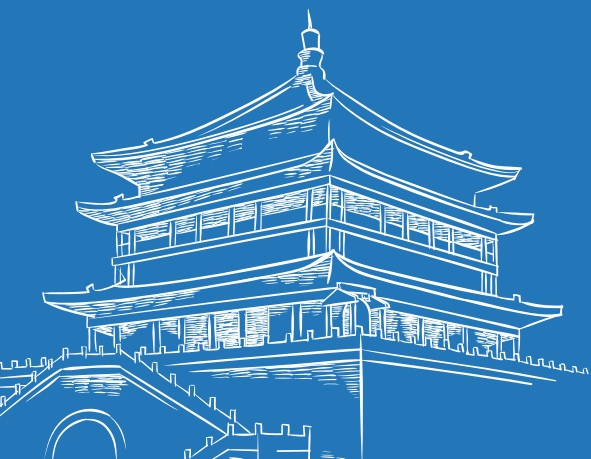
Beignets de crevette

Crevettes grillées au sel et au poivre

Gambas sautée au gingembre

Mijoté de poisson à la sauce du chef

Riz aux crevettes





MENU POUR 4 PERSONNES

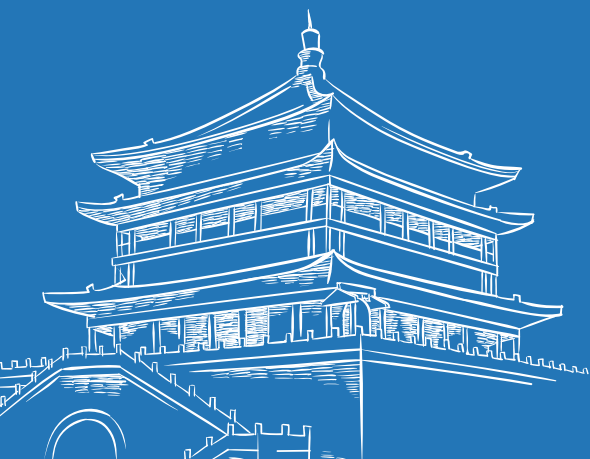
MENU 406

PRIX: 131€

Crevettes grillées au sel et au poivre
Hors-d'oeuvre variés à la vapeur

Mijote de cuisses de grenouille au gingembre
Canard à l'orange
Crevettes à la sauce setchouannaise
Brochettes de boeuf (sur plaque chauffante)

Riz cantonnais



MENU POUR 5 PERSONNES



MENU 501

PRIX: 125€

Entrees:

Assiette chaude aux 2 saveurs (Nems, Beignets de crevette)

Hors-d'oeuvres variés à la vapeur

Plats:

Boeuf à la sauce satay (sur plaque chauffante)

Mijoté de poulet

Crevettes au curry

Accompagnement: Riz cantonnais

MENU 502

PRIX: 151€

Entrée:

Assiette chaude aux 3 saveurs

(Crevettes farcies, Nems, Beignets de crevette)

Plats:

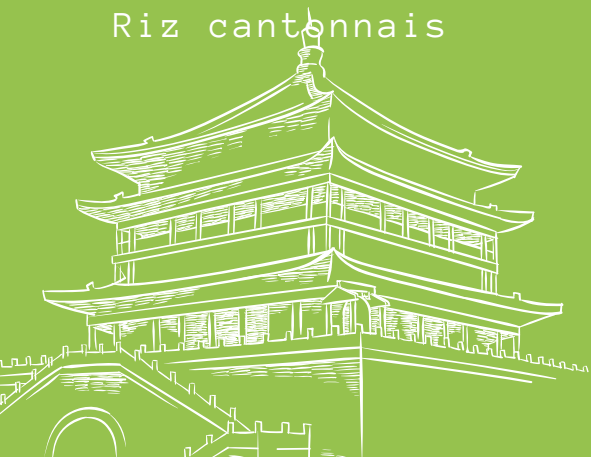
Boeuf à la citronnelle (sur plaque chauffante)

Canard à la Cantonnaise

Crevettes grillées au sel et au poivre

Coquilles St.Jacques à la sauce setchouannaise

Riz cantonnais



MENU POUR 5 PERSONNES



MENU 503

PRIX: 165€

Hors-d'oeuvres varies en beignet
(Nems, Beignets de crevette, Facos frits, Raviolits frits)
Fruits de mer à la vapeur

Crevettes grillées au sel et au poivre
Gambas sautée au gingembre
Mijoté de poisson du cher
Coquilles St.Jacques à la sauce setchouannaise

Riz aux crevettes

MENU 504

PRIX: 142€

Salade aux crevettes
Beignets de crevette
Nems

Boeuf à la sauce du chef (sur plaque chauffante)
Brochettes de crevettes
Cuisses de grenouille grillées au sel et poivre
Mijoté de poulet

Riz cantonnais





MENU POUR 5 PERSONNES

MENU 505

PRIX: 149€

Assiette chaude aux 3 saveurs (Crevettes farcies, Nems, Beignets de crevette)

Gambas flambes

Mijot de grenouille à la sauce au gingembre

Filet de sole à la vapeur

Canard à l'orange

Riz cantonnais



LES DESSERTS



LES DESSERTS EN BEIGNETS

Beignets nature (bananes, ananas, pommes)	6€
Beignets flambés (bananes, ananas, pommes)	7,50€
Beignets au caramel (bananes, ananas, pommes)	7,50€
Beignets glacés (bananes, ananas, pommes, lychees)	8,50€

LES DESSERTS EN FRUITS

Lychees au sirop	5€
Arbouses au sirop	5€

LES DESSERTS EN PATISserie ET EN FRUITS CONFITS

Panaché de pâtisserie	6,50€
Nougatine	3,50€
Gingembres confits	3,50€
Gâteaux de soja	3€
Gâteaux de coco	3€
Café gourmand	9,80€
(café, glace vanille, gingembres confits, nougatine)	

LES GLACES

Glace ou sorbet 3 boules	6€
Glace ou sorbet 2 boules	4,50€
Glace ou sorbet 1 boule	2,50€
Supplément chantilly	0,50€



LES BOISSONS CHAUDES

Café	2,60€
Décafeine	2,70€
Double Café	4€
Café aux lait	3,20€
Cappuccino	4€
Thé jasmin,Thé vert,Thé menthe	2,50€
Verveine(menthe)	2,50€
Irish Coffee	9€
Chinese coffee	9€
Infusion ginseng	3€
Infusion gingembre	3€

LES DIGESTIFS

Saké Impérial	6,80€
Saké	3,50€
Cognac	6€
Poire William	5€
Mirabelle	5€
Framboise	5€

LES DESSERTS & GLACES



**SOUFFLÉ
GRAND MARNIER** 6,5€

Crème glacée Grand Marnier
et biscuit imbibé de sirop
au Grand Marnier. Décor
cacao en poudre. (Avec de
l'alcool)



ROSE FRAMBOISE 6,5€

Mousse rose-framboise,
compotée de framboises,
biscuit amande



NOUGAT GLACE 6,5€

Crème glacée nougat
de Montelimar



**SABLE CREMEUX
AU GIANDUJA** 6,5€

Crumble croustillant d'un
crèmeux au gianduja,
avec un décor de noisettes.
d'amandes et pistaches hachées



COCO GIVREE 6,5€

Crème glacée noix de coco



ORANGE GIVREE 6,5€

Crème glacée orange