

## Apéritif et spiritueux

Kir : crème de fruits (entre 15\*-18\*) et vin blanc :

Cassis, mur, framboise, pêche, mangue, griotte,  
orange, passion. 3€00

Kir mousseux 3€90 ; Kir. Royal. 8€00

Martini blanc ou rouge 4cl 3€00

Ricard 4cl 3€00 Get 27 4cl 4€50

Suze 4cl. 3€00. Gin 4cl 4€50

Rhum. 4cl. 4€50. Vodka. 4cl. 4€50

Whisky J&B 4cl. 4€50. Jack Daniel's 4cl. 6€00

Champagne flûte 12cl 8€00

Meikueilu. (Saké chinois) 3€00

Cocktail maison: saké chinois, sirop, jus , 6€00

Champagne en bouteille. 42€00

\*\* sup jus de fruit ou soda : +1€50

## Boissons sans alcool

\*Eaux : vittel , perrier , 2€80/ 50cl ; 4€00/100cl

\*Boissons. 2€80 :

Coca Cola ou Coca-Cola zéro, Sprite, ice tea,  
orangina, schweppes ( tonic ou agrumes ) ;

\*Jus des fruits 2€80 : Bouteille 20/25cl

litchi, mangue, orange, ananas , pomme;

Limonade 33cl 3€00 ; Limo diabololo 3€50;

Sirop à l'eau 1€80;

Cocktail maison sans alcool 4€50 .

## Boissons chaudes

Café expresso 1€50; Café allongé. 1€70;

Café crème, 2€50/P, 4€20/G ;

Thé jasmins, thé vert, noir ,rouge , qingcha. 2€80;

Thé chrysanthèmes, jujubes chinois, goji ,3€80.

Lait de coco chaud 3€80

<u>Vin rouge</u>	Verre	37.5cl.	75cl
Côtes du Rhône	2€90.	7€50.	12€50
Bordeaux supérieur.	3€90.	8€50.	13€50
Château Vignol.	- -	11€50.	19€50
Château les tonnelles Fronsac	- -	- -	22€50
Médoc. château la lande - -	- -	11€50.	19€50
Saint-émilion.	- -	14€50	23€50
Bourgogne pinot noir - -	- -	12€50.	19€50
<b>Vin Chinois: Dragon Chine</b>		<b>19€50.</b>	<b>27€50</b>

- - - - - - - - - - - - - - - -

### Vin rosé

Côte de Provence.	3€50.	8€50.	13€50
ST tropez Ter et Mer -	-	13€50.	19€50
<u>Buzet.</u>	3€50.	8€50.	13€50
Tavel.	- -	12€50.	19€50

- - - - - - - - - - - - - - - -

### Vin blanc

Bordeaux supérieur	(Vignol)	11€50.	13€50
Muscadet sèvre et <u>maine</u> sur lié		9€50.	15€50
Riesling Alsace.		14€50.	19€50

- - - - - - - - - - - - - - - -

### Bière. En bouteille

1) Heineken	25cl	3€00.	2) <u>Leffe.</u>	33cl.	3€90
3) <u>Duvel.</u>	33cl.	5€80.	4) Asahi.	33cl.	5€20
5) Tsingtao.	( Bière chinoise ).			33cl.	3€80

\*\* sup picon 3cl +1€50.

# Entrée

1. **Raviolis chinois grillés ou bouillis ou vapeur :**  
**5 pcs, 4€90 ;** blé, poulet ou porc, légumes ;
2. **Nems : porc ou poulet, 4 pcs, 4€20 ;**  
galette de riz ;
3. **Samoussas : 3 pcs, 4€00 / 4pcs, 5€20;** bœuf , blé, légumes ;
4. **Raviolis crevettes à la vapeur ;**  
**4 pcs , 4€00 ;** amidons de blé sans gluten, amidon de maïs, crevettes ;
5. **Bouchées porc : 4pcs ,4€00 ;**  
**Bouchées crevettes : 4pcs , 4€20 ;** farine de blé;
6. **Soupe de HUNTUN : 5€90 ;** blé, porc ou poulet, carottes et poireaux ; dans la soupe : algues, petites crevettes sèches, Coriandre, ciboule.  
\*\*Dans le menu , +1€50
7. **Rouleaux d'œufs : 5€90 ;** œufs, ciboule, carotte, avec salades et sauce .  
\*\* dans le menu + 1€50
8. **Œufs à la vapeur : 3€00 ;**
9. **Œufs à la vapeur mix : 7€20 ;** crevettes, Saint-Jacques, légumes ,  
\*\*Dans le menu +3€00
- 10., **Rouleaux de printemps** 3pcs : -légumes , 3€00 ;  
- poulet , 3€90 ;  
- crevettes , 4€20;  
-crevettes taille grand 1€50 /pièce .



Raviolis grillés



Raviolis bouillis ou vapeur



Samoussas



Raviolis crevettes



Bouchées



Soupe HUNTUN



Rouleaux d'œufs



Œufs à la vapeur



Œufs à la vapeur mix



## LA Fondue Chinese

La Fondue chinoise a l'avantage d'être peu calorique ( pas d'huile ni de fromage ), Elle est originaire de la Chine. Elle aurait été créée il y a près de 2000 ans.

La Fondue chinoise consiste en un bouillon à base de volaille dégraissée, les convives sont à faire cuire eux-mêmes leurs ingrédients, placés dans une marmite sur feu sur la table, tenus avec une petite épuisette ou des baguettes. On peut choisir ces ingrédients comme exemples parmi d'autres : viandes en tranches fines ou des boulettes, fruits de mer, légumes variés, champignons, pâtes chinoises, tofu ( pâtes de soja ) .... on peut choisir les cuissons eux-mêmes. Une fois cuites, les aliments sont trempés dans une sauce que vous aime ( satay, curry, sésames et cacahuètes, épicées) , on peut choisir le goût différent par chaque bouchée.

**\*\*Remarque: haute température peuvent endommager le tube digestif, alors sortez les aliments et laissez-les refroidir correctement avant de manger.**

Si vous voulez manger plus sainement, vous pouvez d'abord mettre les légumes et les fruits de mer, puis la viande; mais si vous voulez être plus délicieux, vous pouvez d'abord mettre la viande, puis les fruits de mer et les légumes.

Vous pouvez mettre une petite quantité d'aliments différents à la fois. Lorsque vous mangez, sortez-les par lots. Le reste des aliments peut continuer à rester dans la marmite . Ils absorberont le goût de le bouillon et maintiendront la température.

# POUR LA FONDUE

## Fruits de mer de la fondue

Noix Saint-Jacques 15€00 /2min

Cuisses de grenouille 12€00 /3min

Crevettes décortiquées 12€50 / 3min

Poisson coupé aux tranches 12€00/ 2-3min

Tubes d'encornets ( pièces ) 11€00/2-3min

Moules ( demie coquille ) 10€00 / 3min

**Assortiment ( mélangés ) 17€50/P ; 33€00/G**

## Viandes de la fondue. Aux tranches fine

Agneau 13€50.

Bœuf 12€00

Porc 10€00.

Poulet 10€00

Boulettes de bœuf ou porc 10€00 /+3-4min

**Assortiment de viandes 15€50/P ; 29€00/G**

## Légumes de la fondue

Tofu 5€00/+3min Champignons noirs 5€00/+3min

Enoki 5€00 Champignons Paris 4€00

Vermicelles d'haricots mungo 4€00/-3min

Chou Shanghai pakchoy 4€00

Chou chinois 3€00 Chou fleurs 3€00

Brocolis 3€00 Pomme de terre 3€00/+3min

Courgettes 3€00 Caille de soja 5€00/+3min

**Assortiment de légumes 6€50/P;12€00/M; 20€00/G**

**\*\*Le temps de cuisson n'est qu'un conseil, le temps spécifique dépend de différents besoins.**

**Si le temps n'est pas marqué, vous pouvez choisir selon votre goût personnel.**

## PLATS service avec riz ou nouilles nature

1. Porc caramel : poitrine de porc, pommes de terre ou légumes ; 12€ 50
2. MOUÇU porc : filet de porc, œufs, concombres, champignons noirs ; 12€50
3. Beignets de filet de porc au sauce aigre-douce ; 13€50
4. Bœufs au sauce SATAY avec légumes ; 14€00
5. Bœufs sautées aux oignons ; 14€00
6. Cuisses de poulet au sauce TERIYAKI : façon Japonais, sucré par miel. avec légumes. 12€00
7. Œufs glissants (moelleux) avec des crevettes ; 16€00
8. Filet de limande cuit à la vapeur ; champignons noirs, fleurs de lys; 16€50
9. Gambas cuites à la vapeur : ails , vermicelles de haricots mungo, chou chinois; 18€50
10. Agneau sauté avec poireaux. Peu de oignons. 18€50



## Menu de Fondue Chinoise 18€80.

### Menu avec le dessert 20€80



#### ☞ \*une entrée au choix :

- Ravioles grillés ou bouillis ou vapeur;
  - Nems porc ou poulet ;
  - Samoussas bœuf ;
  - Raviolis crevettes à la vapeur ;
  - Bouchées de porc ou crevettes à la vapeur ;
  - Œufs à la vapeur;
  - Soupe Huntun +1€50.
- - - - -

#### ☞ \*Un plat de fondue au choix :

Noix Saint-Jacques (+4€00); Crevettes décortiquées;  
Cuisses de grenouille ; Poissons ;  
Tubes d'encornets ; Moules demie coquilles;  
Agneau ( +2€00 ) ; Bœuf ; Porc ;  
Poulet ; Boulettes de bœuf.  
( viandes coup à la tranche )

- Assortiment de fruits de mer +8€00;
  - Assortiment de viandes +6€00.
- - - - -

#### ☞ \*Assortiment de légumes .

- - - - -



#### ☞ \*\* Riz ou nouilles nature +1€00

- - - - -

#### ☞ \*\*\* Dessert au choix :

Crème glacée ou sorbet 2 boules ; Mystère ;  
Ananas frais ; Litchis aux sirop ; Perles de coco.  
Galette gluante +1€00; Gâteau chocolat +3€00.

## Menu de plat 17€80 Midi et soir

Entrée +plat+riz ou nouilles nature +dessert

Entrée +plat ou plat +riz 15€50

- - - - -

☞ Une entrée au choix :

1. Raviolis grillés ou bouillis ou vapeur 4pcs;
2. Nems poulet ou porc 4pcs;
3. Samoussas 3pcs;
4. Raviolis crevettes 4pcs;
5. Bouchées de porc ou crevettes 4pcs;
6. Soupe Huntun +1€50.

- - - - -

☞ Un plat au choix : service avec le riz ou nouilles

1. Porc caramel et pomme de terre ;
2. Cuisses de poulet au sauce TERIYAKI ;
3. Bœuf sautées aux oignons ;
4. Bœuf au sauce SATAY;
5. Mouçu porc .

- - - - -

☞ Un désert au choix :

1. Crème glacée ou sorbet 2 boules aux choix;
2. Mystère : vanille cœur meringue ;
3. Perles de coco 2 boules ;
4. Ananas frais ;
5. Litchi au sirop ;
6. Choisissez deux des 1, 3, 4 et 5 mélanger.

☞ si vous voulez différentes entrée ou dessert, le prix différent voire à la carte.

## Riz et nouilles , accompagné et pour petite faim

Riz nature 2€00

Riz sauté ( petit ou grand ):

Base : aux œufs et légumes, 4€20, P/ 7€50, G

Base + porcs ou poulet, 5€50, P/ 9€00, G

Base + bœuf ou crevettes, 6€50, P/ 10€00, G

Spé: Riz sauté aux œufs, crevettes et des légumes, 11€90



Nouilles naturelles, 2€00

Nouilles sauté (petit ou grand):

Base : aux légumes, 5€50 P/ 8€50 G

légumes + porc ou poulet, 6€50,P/ 9€50,G

légumes + bœuf ou crevettes, 7€50,P/11€90,G



nouilles au soupe de Huntun et légumes de saison. 9€90

nouilles au potage de bœuf et légumes de saison. 9€90

nouilles au soupe de crevettes et œufs , légumes. 12€90

Nouilles froides mélange : 1, avec légumes . 8€90

2, plus porc ou poulet. 9€90

3, plus bœuf ou crevettes. 11€90

Bibimbap cuisine coréenne,mélange de riz, de viande, de légumes sautés ou blanchis, ensuite assaisonnés, et d'un œuf sur le plat, le tout relevé par de la sauce peu de piquant.



Bibimbap légumes et œuf.....11€00;

Bibimbap bœuf et œuf .....13€80;

Bibimbap saumon sans œuf .....15€50.

## Desserts

- 1, Crème glacée ou sorbet , 3€00/2boules ,  
4€50/3boules (dans le menu +1€00) :  
Vanille , chocolat , café , noix de coco , menthe,  
fraise , noisette ; citron, cassis , mangue , framboise ,  
pêche , ananas , passion. \*\*Crème fouettée + 0€50.
- 2, Mystère : vanille et cœur meringue , 3€90.
- 3, Citron givré ou coco givré , 5€00 .  
( dans le menu +2€00 ) .
- 4, Ananas frais 3€90 .
- 5, Litchis aux sirop. 3€90 .
- 6, Perles de coco : pâte de riz gluant, crème, jaune  
d'œufs, coco râpée, 3€00 / 2pcs.
- 7, Galettes gluante : farine de riz gluant, pâte d'amande,  
Patate douce ou potiron. Cuites par grillés, 4€20 (+1€00).
- 8, Gâteau chocolat coulant et sa glace , et fruits,  
Crème fouettée, 6€50 ( dans le menu +3€00).
- 9, Boules des satisfaites : pâte de riz gluant, sucre  
canne, cacahuète, sésames, 5€50, ( menu +2€00 ) .

## Menu MIDI

soupe +plat + riz ou nouilles nature

Du lundi au vendredi sauf jours fériés

### A 9€90 \* Plats au choix :

1. Cuisses de poulet au sauce TERIYAKI;
2. Porc caramel: poitrine de porc et pommes de terre ou légumes ;
3. Chou chinois cheveux d'Ange (vermicelles d'haricots mungo); V

### B. 11€90 \* Plats au choix :

4. Bœuf sauté aux oignons ;
5. Filet de poulet au sauce CURRY ;
6. Nouilles sautées avec des légumes et bœuf ou crevettes.

\*\* cafe 1€00

\*\* Boissons 1€50:

jus de fruit ( litchi, pomme,ananas,orange,fraise,mange),  
Perrier ou vittel 50cl , ice tea, orangina, coca ou coca zéro,  
vin au verre ( rouge , blanc ,rosé) .

\*\* - Entrée ou dessert + 3€00 au choix :

- Entrée et dessert +5€00

### Entrée :

- Raviolis grillés ou bouilli ou à la vapeur (poulets et légumes) 4pcs;
- Nems poulet ou porc 4 pcs ;
- Samoussas bœuf 3 pcs ;
- Raviolis crevettes vapeur 4 pcs : amidon de blé sans gluten ;  
amidon de maïs , crevettes, peu de légumes ;
- Bouchées crevettes ou porc 4 pcs : blé, légumes ;
- Soupes de HUNTUN +4€50 : pâtes de blé, porc ou poulet et légumes ;
- Rouleaux d'œufs + 4€50 : œufs, carottes, avec salades et sauce.

### Dessert:

- Crème glacée 2 boules ;
- perles coco 2 boules ;
- ananas frais ;
- litchis au sirop .

