

Potages



Prix en €

- | | |
|---|-------------|
| 1- Potage pékinois (<i>Tofu, Champignon noir, poulet, piment</i>) | 7,30 |
| 2- Potage de raviolis aux crevettes (<i>Farine de blé, Oignon frit, Coriandre</i>) | 7,30 |
| 3- Potage de vermicelles au poulet | 7,30 |
| 4- Potage thaïlandais aux crevettes (<i>Sauce poisson, tomate ananas</i>) | 7,30 |
| 5- Potage asperge au crabe | 8,00 |

Hors d'œuvres chauds



- | | |
|--|--------------|
| 9- Nems au légumes (<i>4 pièces</i>) (<i>Galette à base de farine de blé</i>) | 5,80 |
| 10- Hors d'œuvre varié en beignet (<i>pour 1 pers.</i>)
(<i>Nems, beignets de crevettes, raviolis frits aux crevettes, samousa, salade variée</i>) | 12,00 |
| 11- Nems au Porc (<i>5 pièces</i>) (<i>Galette de riz</i>) | 6,00 |
| 12- Nem au Crevettes (<i>6 pièces</i>) (<i>Galette à base de farine de blé</i>) | 5,80 |
| 13- Nem au Poulet (<i>5 pièces</i>) (<i>Galette de riz</i>) | 6,00 |
| 14- Beignets de crevettes (<i>6 pièces</i>) (<i>Galette à base de farine de blé</i>) | 6,80 |
| 15- Raviolis frits aux crevettes (<i>6 pièces</i>) (<i>Galette à base de farine de blé</i>) | 6,80 |
| 16- Samousa (<i>4 pièces</i>) (<i>Galette à base de farine de blé</i>) | 6,80 |

Hors d'œuvres froids



- | | |
|--|--------------|
| 17- Rouleaux de printemps (<i>2 pièces</i>) (<i>Crevette, Salade, Soja, Coriandre</i>) | 6,90 |
| 18- Salade de crevettes (<i>Sauce mayonnaise maison à base de moutarde et d'huile</i>) | 8,00 |
| 19- Salade de poulet (<i>Sauce mayonnaise maison à base de moutarde et d'huile</i>) | 6,90 |
| 20- Salade au crabe (<i>Soja, Carotte, Concombre, Tomate, Sauce mayonnaise</i>) | 8,00 |
| 21- Salade thaïlandais au bœuf (<i>Crabe, Sauce poisson, Cacahuète, Ananas</i>) | 8,00 |
| 22- Salade thaïlandais aux crevettes (<i>Crabe, Sauce poisson, Cacahuète, Ananas</i>) | 8,00 |
| 23- Salade thaïlandais aux fruits de mer (<i>Crabe, Sauce poisson, Cacahuète, Ananas</i>) | 8,00 |
| 24- Bò Bun (<i>Oignon frit, Cacahuète</i>) | 14,50 |

Hors d'œuvres à la vapeur



- | | |
|---|--------------|
| 30- Assortiment à la vapeur (<i>pour 1 pers.</i>)
(<i>Hakao, Funkao, Siu mai, raviolis aux crevettes</i>) | 11,00 |
| 31- Hakao (<i>Raviolis aux crevettes / 4 pièces</i>) | 6,00 |
| 32- Siu mai (<i>bouchées de porc / 4 pièces</i>) | 6,00 |
| 33- Funkao (<i>4 pièces</i>) (<i>Porc + crevette</i>) | 6,00 |

Crevettes



37- Crevettes grillées au poivre et au sel	11,00
38- Crevettes à l'aigre douce (Sauce tomate, Oignon, Poivron, Bambou)	11,00
39- Crevettes au curry (marmite) (Lait de coco, Légumes)	11,00
40- Crevettes aux champignons noirs	11,00
41- Crevettes à la sauce setchounnaise (plaque chauffant)	12,50
42- Crevettes au saté (plaque chauffant) (Un peu de lait de coco, Piment)	12,50
43- Crevettes à la sauce thaïlandaise (marmite) (Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes)	11,00
44- Crevettes à la sauce haricot noir (Sauce soja)	11,00
45- Crevettes à la sauce piquante (plaque chauffante) (Celerie, Carotte, piment)	12,50

Fruits de mer



49- Gambas grillées au poivre et au sel	16,90
50- Gambas au curry (marmite) (Lait de coco, Légumes)	16,90
51- Gambas à la sauce setchounnaise (plaque chauffant)	16,90
52- Gambas sauce gingembre et ciboulette (plaque chauffante)	16,90
53- Gambas sauce saté (plaque chauffante) (Un peu de lait de coco, Piment)	16,90
54- Coquilles St-Jacques à la sauce thaïlandaise (marmite) (Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes)	17,50
55- Coquilles St-Jacques à la sauce setchounnaise (plaque chauffant)	17,50
56- Coquilles St-Jacques à la sauce gingembre (plaque chauffant)	17,50
57- Coquilles St-Jacques à la sauce haricot noir	17,50
58- Marmite aux fruits de mer sauce thaïlandais (Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes)	17,50

Poissons



59- Filet de Cabillaud à la sauce setchounnaise (plaque chauffant)	15,50
60- Filet de Cabillaud à la sauce thaïlandaise (marmite) (Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes)	14,50
61- Filet de Cabillaud à la sauce de gingembre (plaque chauffant)	15,50
62- Filet de Cabillaud à la citronnelle (plaque chauffant) (Oignon)	15,50
63- Filet de Cabillaud à la sauce haricot noir	14,50

Calamars



64- Calamars à la sauce thaïlandaise (marmite) (Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes)	11,00
65- Calamars à la sauce saté (plaque chauffant) (Un peu de lait de coco, Piment)	12,00
66- Calamars à la sauce setchounnaise (plaque chauffant)	12,00
67- Calamars à la sauce de gingembre (plaque chauffant)	12,00
68- Marmite de Calamar au curry (marmite) (Lait de coco, Légumes)	11,00
69- Calamar grillés au poivre et au sel	11,00

Cuisses de grenouilles



70- Cuisses de grenouilles grillées au poivre et au sel	14,90
71- Cuisses de grenouilles à la sauce setchounnaise (<i>plaque chauffant</i>)	14,90
72- Cuisses de grenouilles à la sauce saté (<i>plaque chauffant</i>) (<i>Un peu de lait de coco, Piment</i>)	14,90
73- Cuisses de grenouilles à la sauce de gingembre (<i>plaque chauffant</i>)	14,90
74- Cuisses de grenouilles à la sauce thaïlandaise (<i>marmite</i>) (<i>Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes</i>)	14,90

Poulets



75- Poulet à l'ananas frais	9,50
76- Poulet aux noix de cajou (<i>Sauce soja, Bambou, Poivron, Oignon</i>)	9,50
77- Poulet aux champignons noirs	9,50
78- Poulet à la citronnelle (<i>plaque chauffant</i>)	9,50
79- Marmite de Poulet au curry (<i>marmite</i>) (<i>Lait de coco, Légumes</i>)	9,50
80- Poulet au sauce citron (<i>Sauce poisson</i>)	9,50
81- Poulet sauce thaïlandaise (<i>marmite</i>) (<i>Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes</i>)	9,50
82- Poulet sauce haricot noir	9,50

Canard



83- Spécialité canard à la pékinoise pour 2 personnes	45,00
- Peaux canard grillées avec crêpe à la vapeur	
- Canard piquant	
- Canard laqué	
84- Spécialité canard à la pékinoise pour 4 personnes	90,00
- Peaux canard grillées avec crêpe à la vapeur	
- Canard piquant	
- Canard laqué	
- Canard épicé à la Thaïlandaise	
85- Canard à la sauce thaïlandaise (<i>marmite</i>) (<i>Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes</i>)	11,00
86- Canard laqué (<i>plaque chauffant</i>)	12,50
87- Canard au curry (<i>marmite</i>) (<i>Lait de coco, Légumes</i>)	11,00
88- Canard aux champignons noirs	11,00
89- Canard à la sauce piquante (<i>Carotte, Celerie, piment</i>)	11,00
90- Canard à l'ananas frais	11,00
91- Canard à la citronnelle (<i>plaque chauffant</i>)	12,50

Bœuf



93- Bœuf à la sauce saté (<i>plaque chauffant</i>) (<i>Un peu de lait de coco, Piment</i>)	13,50
94- Bœuf à la sauce du chef (<i>plaque chauffant</i>) (<i>Sauce soja, un peu de piment, Oignon</i>)	13,50
95- Bœuf à la sauce thaïlandaise (<i>marmite</i>) (<i>Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes</i>)	11,50
96- Bœuf aux oignons	11,50
97- Bœuf au curry (<i>marmite</i>) (<i>Lait de coco, Légumes</i>)	11,50
98- Bœuf à la sauce piquante	11,50
99- Bœuf aux champignons noirs	11,50
100- Bœuf sauté aux légumes	11,50
101- Bœuf à la sauce de gingembre (<i>plaque chauffant</i>)	13,50

Porcs



105- Porc au caramel (marmite) (Sauce poisson, Sauce soja)	9,50
106- Porc à la sauce aigre douce (Sauce tomate, Oignon, Poivron, Bambou)	8,50
107- Porc à la sauce piquante (Carotte, Celerie, piment)	8,50
108- Porc à la sauce thaïlandaise (marmite) (Sauce poisson, Piment, Lait de coco, Légumes)	8,50
109- Porc à la sauce saté (plaque chauffante) (Un peu de lait de coco, Piment)	9,50

Langoustes



112- Langoustes au gingembre (plaque chauffant)	30,00
113- Langoustes à la sauce setchounnaise (plaque chauffant)	29,00
114- Langoustes à la sauce du chef (plaque chauffant) (Sauce soja, un peu de piment, Oignon)	30,00

Fondues



115- Fondue cantonnaise (pour 2 pers.) (Bœuf, poulet, calamar, crevette, gambas, poisson + légumes)	68,00
116- Fondue aux fruits de mer (pour 2 pers.) (Poisson, gambas, crevettes, coquilles St-Jacques, calamar + légumes)	78,00

Garnitures



118- Chop Suey (saute de légumes variés)	5,00
119- Nouilles sautés au soja	5,00
120- Nouilles sautés aux crevettes	7 90
121- Nouilles aux fruits de mer	11,50
122- Riz nature	3,20
123- Riz cantonnais (porc)	5,00
124- Riz cantonnais (poulet)	5,00
125- Riz sauté (crevettes)	7,90
126- Riz curry (crevettes)	7,90
127- Choux sauté	5,00
128- Brocoli sauce huître	5,00
129- Omelette	4,00