

La Carte

Cuisine authentique fait maison ainsi que toutes nos sauces.

Formule : Entrée + Plat + Accompagnement et dessert pour 19,50 €

Les offres et promotions sont non cumulables.

Nos entrées :

— (Formule + 1 €) Soupe udon végétarienne.	5 €
— (Formule + 1 €) Soupe de raviolis au crevette.	6 €
— (Formule + 1 €) Potage pékinois aux crevettes piquant sans piment.	6 €
— (Formule + 1 €) Soupe ramen à la japonaise, tranche de poulet.	7 €
— (Formule + 1 €) Soupe authentique "Tantanmen", boulettes de poulet maison.	7 €
— (Formule + 1 €) Xiao mai au bœuf. (Bouchée vapeur et sa sauce maison.)	7 €
— Salade chinoise au poulet.	5 €
— Salade chinoise.	5 €
— Patés impériaux et sa sauce maison. (3 pièces)	5 €
— Raviolis chinois grillés, sauce maison et sa salade. (3 pièces)	6 €
— (Formule + 1 €) Bo bun - Vermicelles, salade, bœuf et 1 paté impérial (Promo)	4,50 €

Nos spécialités :

– Poulet Char siu - Cuisse de poulet grillés Taïwanaise	14 €
– Poulet à l'ananas	14 €
– Poulet aux gingembre	14 €
– (Formule + 1 €) Poulet dragon sur plaque chauffante (légèrement épicé)	14 €
– Tamago Chicken (Riz vinaigré, Cuisse de poulet désossé, œuf mi cuit).....	14 €
– "Yu Linji" : Tendre cuisse de poulet désossé et sa sauce.....	14 €
– Poulet Gongbao : Tendre cuisse de poulet désossé et sa sauce sucré acidulé.....	14 €
– Poulet Sanpéiji de Taiwan légèrement épicé	14 €
– Poulet grillé, parfumé au cumin et sésame légèrement épicé	14 €
– (Formule + 1 €) Poulet sauce au basilic sur plaque chauffante.....	14 €
– Porc caramel. (sauce barbecue coréen)	14 €
– Porc sauté aux haricots verts	14 €
– (Formule + 1 €) Porc Hua jiao poivrée légèrement épicé sur plaque chauffante	14 €
– (Formule + 1 €) Porc "Pokum", sauce piquante coréenne sur plaque chauffante.....	14 €
– (Formule + 1 €) Porc Kan xiao, acidulé légèrement épicé sur plaque chauffante.....	14 €

- Boeuf sauce saté 15 €
- Boeuf au citron (Spécialité incontournable de Guangxi) 15 €
- (Formule + 1 €) Boeuf pimenté coréen sur plaque chauffante (Piquant)..... 15 €
- (Formule + 1 €) Boeuf sauce dragon sur plaque chauffante (légèrement épicé) 15 €

- (Formule + 5 €) Fondue chinoise et sa sauce maison 28 €
 (Crevette, seiche, bœuf, poulet, saint-jacques)
Réservation conseillée. (+ 2 € Sauce ou légumes supplémentaire).

Fruits de mer, poisson (Formule + 2 €) :

- Crevette La ze (16/20) - Légèrement grillé, parfumé au poivre chinois 16 €
- Crevette Impérial piquant(16/20)..... 16 €
- Crevette Dragon légèrement épicé sur plaque chauffante (16/20)..... 16 €

- Assiette de 8 Sushis Saumon, tartare de saumon **Promo 8,50 €** 20 €

Boulette végétarienne sauce au choix :

- Gongbao, un mélange sucré acidulé 14 €
- Caramel (sauce barbecue coréen) 14 €

- Hua jiao ou Dragon (légèrement épicé)..... 14 €
- Pimenté coréen 14 €

Nos Accompagnements :

- Nouilles 4 €
- Riz nature 3 €
- Riz chinois jambons, œuf, carotte 4 €
- (Formule + 2 €) Bibimbap (Riz, légumes + œuf au plat et sauce piquante) 5 €

Menu enfant 9,00 € (jusqu'à 8 ans)

- **1 Boisson au choix** : Coca, oasis ou sirop à l'eau (Grenadine, menthe, pêche, citron).
- **1 plat au choix** : Porc caramel **ou** brochette de poulet **ou** Poisson pané frites.
- **1 accompagnement au choix** : Riz nature ou chinois jambon ou nouille.

- **1 dessert** : 1 boule de glace Vanille et chantilly.

Nos desserts :

- 2 Boules de glaces et chantilly. (Vanille, café, citron) 4 €
- (Formule +3 €) Colonel chinois..... 6 €

- Beignets ananas.* 6 €
- Perle du japon et lait de coco..... 5 €
- (Formule + 1 €) Boule coco à la crème de soja x2 5 €
- Mousse au chocolat chantilly 5 €

* Beignets servie jusque 14h le midi, 21h le soir et 22h le vendredi et samedi soir.
(Beignets Flambé + 2 €)

Toutes nos recettes sont authentique issue de la cuisine de Lou Tsäi.
Toutes nos sauces sont faites maison.

Prix net, service inclus.