



menu

Un restaurant de

粵語 | **LA CANTONAISE**
cuisine traditionnelle asiatique

Nos horaires d'ouverture

Du Mardi au Jeudi : 12h00 - 14h00 & 19h00 - 21h00

Vendredi, Samedi : 12h00 - 14h00 & 19h00 - 21h30

Plat du jour

**Midi uniquement,
du mardi au vendredi**

3 nems au poulet
Ou
3 raviolis frits aux crevettes

*

Plats du moment

↓

Voir tableau

*

Riz nature
Ou
Nouilles chinoises

16 eu.

Entrées

Fritures

Nems au poulet (x5)	8
Raviolis frits aux crevettes (x5)	8,5
Beignets de poulet (x10)	8,5
Samoussas au poulet (x4)	9
Beignets de crevettes (x7)	10
Assortiment de fritures :	
› 12 pièces	15
› 24 pièces	28

Bouchées vapeur

Raviolis aux crevettes (Hacao, x6)	8,5
Bouchons aux crevettes (Xiu mai, x6)	8,5
Bouchons au porc (Xiu mai, x6)	8,5
Assortiment	8,5

Salades

Soja	8
Poulet	8,5
Crevettes	9
Rouleau de printemps	9

Soupes

Soupe de nouilles jaunes (poulet, bœuf ou crevettes)	9
Soupe aux asperges (poulet)	9
Potage du Chef (seiche, poulet et crevettes)	9
Soupe Phō (nouilles blanches, boeuf)	9





Plats

Bœuf, Poulet, Canard

Bœuf sauté aux oignons	12
Bœuf à la sauce piquante	12
Bœuf à la sauce cantonaise	13
Bœuf Lok-lak	13
Poulet au curry	12
Poulet aux noix de Cajou	12
Poulet épicé sur feuille de bananier	13
Poulet pané à la sauce citron	14
Canard laqué	13

Poisson, crevettes

Crevettes du Chef sur lit de vermicelles	16
Filet de cabillaud à la sauce citron	18
Saumon Teriyaki	20
Gambas à la sauce orientale sur lit de vermicelles	26
Gambas à la sauce cantonaise	26
Aubergines farcies (poulet et crevettes)	13
Seiche sauce piquante	13
Crevettes aux asperges	14
Cuisses de grenouilles	16

Sur réservation :

Fondue maison 2 personnes (Bœuf, poulet, crevettes, seiches, chou chinois, soja)	60
--	----

Bowls

Boboun	11
Nouilles sautées en sauce :	
› Chop Suey (Légumes)	11
› Poulet	11
› Bœuf	11
› Crevettes	12

Accompagnements

Riz nature	3,5
Vermicelles de riz	4,5
Nouilles chinoises	5,5
Riz cantonais au jambon	5,5
Riz cantonais au poulet	5,5
Riz sauté thaïlandais	6,5

Grillades

Brochettes de poulet à la citronnelle	15
Brochettes de bœuf et crevettes au poivre de Kampot	16
Brochettes de crevettes à l'orientale	17

Desserts

Ananas frais	5
Boules coco (cuisson vapeur 15 min)	7
Mochis glacés (x3)	7
Au choix : citron yuzu, lychee, mangue, thé vert, noix de coco, myrtilles, sésame, fleurs de cerisier	
Croquantin vanille	7
Nougat glacé	6
Frisson (sorbet mangue et framboise)	7
Mango (sorbet mangue et coco)	7
Soufflé Grand Marnier	7

*Le Dragon d'Or
propose aussi sa carte
à emporter !*

Boissons

Coca-cola, coca zéro, fuzetea, orangina, oasis	3
Sirop	2
Au choix : grenadine, violette, fraise, menthe, melon, cerise	
Diabolo	2,5
Jus de fruit litchi, ananas, goyave	3
Perrier 33cl	2,5
Eau plate Vittel 0,5l	3
Eau plate Vittel 1l	5
Eau gazeuse San Pellegrino 0,5l	3
Eau gazeuse San Pellegrino 1l	5
Bière chinoise Tsing Tao	4
Bière blanche Grimbergen	4
Apéritif Maison	4,5
Kir cassis	4,5
Martini (blanc ou rouge)	5
Gin Tonic Pink	6,5
Whisky japonais (3cl) Nikka	6,5
Whisky japonais (3cl) Akashi	6,5
Café Espresso	1,5
Double espresso	2,5
Allongé	1,5
Thé	3



Vins

Rouge

Chénas - Beaujolais	
Au verre	4,5
25 cl	8
50 cl	14
75 cl	18
Saint-Roman - Côtes du Rhône	
Au verre	5,5
25 cl	10
50 cl	16
75 cl	21
Xiong Mao - Chine	
37,5 cl	12
75 cl	19
Clarendelle - Bordeaux	
75 cl	28

Blanc

Les Belouzes - Bourgogne	
Au verre	5,5
25 cl	10
50 cl	16
75 cl	21
Clarendelle - Bordeaux	
75 cl	28
Pinot gris - Alsace	
75 cl	29

Rosé

Claouset - Bordeaux	
Au verre	4,5
25 cl	8
50 cl	14
75 cl	18
Tous les chats sont gris - Gard	
75 cl	16
Xiong Mao - Chine	
37,5 cl	12
75 cl	19