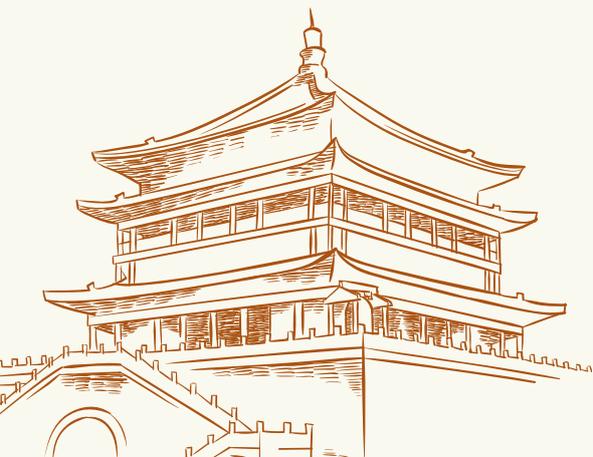




JARDIN D'ASIE



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

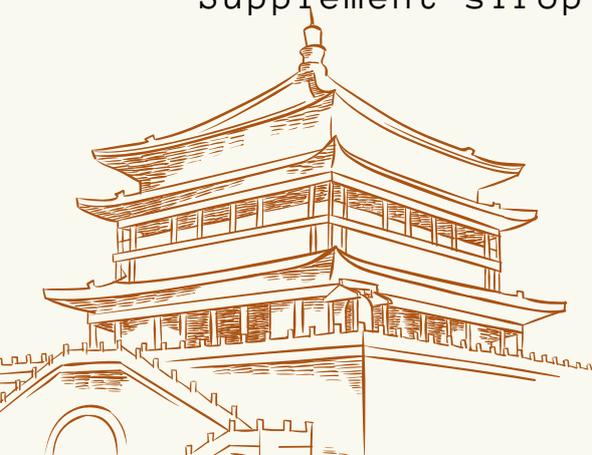
| | |
|-----------------|-------|
| Cocktail Maison | 6,50€ |
| Jardin d'Asie | 6,50€ |

LES COCKTAILS SANS ALCOOLS

| | |
|--------------------|-------|
| Symphonie surprise | 5,50€ |
| Amazonie | 5,50€ |

LES APÉRITIF CLASSIQUES

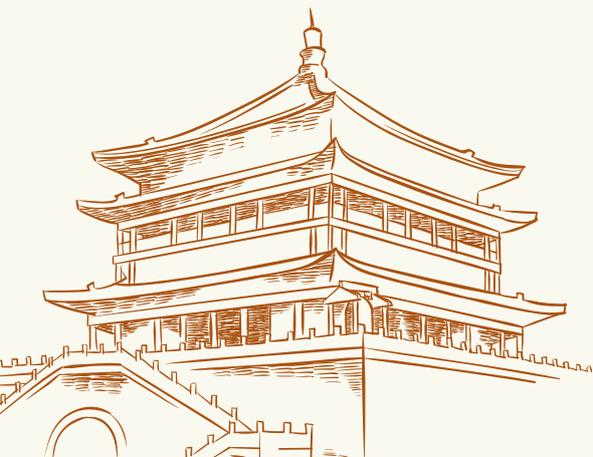
| | |
|----------------------------|-------|
| Crémant | 6,50€ |
| Kir(Cassis ou pêche) | 4,50€ |
| Kir Royal(Cassis ou pêche) | 7€ |
| Martini Blanc | 4,50€ |
| Martini Rouge | 4,50€ |
| Campari | 4,50€ |
| Whisky | 5,50€ |
| Ricard | 4,50€ |
| Pastis | 4,50€ |
| Porto | 4,50€ |
| Vodka | 4,50€ |
| Suze | 4,50€ |
| Picon bière | 4,50€ |
| Cynar bière | 4,50€ |
| Supplément sirop | 0,50€ |





LES BOISSONS

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





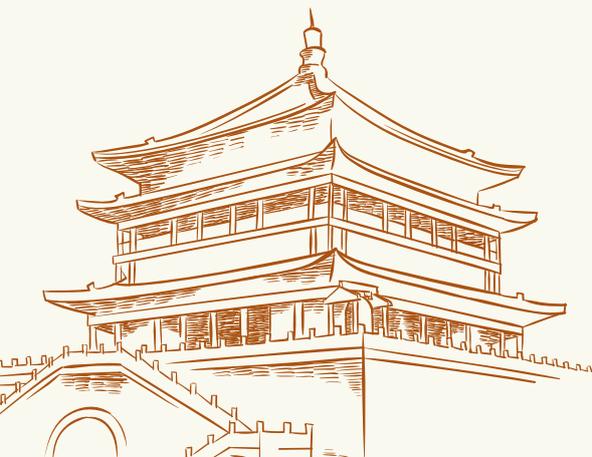
LES ENTREES

LES ENTRÉES EN BEIGNETS

| | | |
|-----|-------------------------------------|--------|
| C1 | Crevettes grillées au sel et poivre | 11€ |
| C2 | Calamars grillés au sel et poivre | 11€ |
| C3 | Crevettes farcies | 10,50€ |
| C4 | Hors d'oeuvre varié en beignets | 10,50€ |
| C6 | Nems | 6€ |
| C7 | Samoussas | 7€ |
| C8 | Raviolis Frits | 7€ |
| C11 | Beignets de crevettes | 7€ |

LES ENTRÉES À LA VAPEUR

| | | |
|----|-----------------------------------|--------|
| D1 | Fruits de mers aux trois bonheurs | 9€ |
| D2 | Coquilles St.Jacques à la vapeur | 8,50€ |
| D3 | Hors d'oeuvres varié à la vapeur | 10,50€ |
| D4 | Bouchée de crevettes à la vapeur | 6,50€ |
| D5 | Bouchée de porc a la vapeur | 6,50€ |



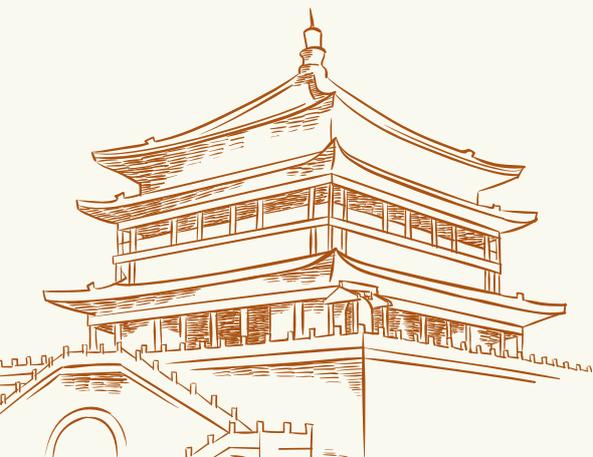


LES POTAGES

| | |
|------------------------------------|-------|
| A1 Potage maison | 8,50€ |
| A2 Potage aux fruits de mer | 9,50€ |
| A3 Potage Pékinois | 8€ |
| A5 Potage aux raviolis chinois | 8€ |
| 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€ |
| B4 Salade au poulet | 7,50€ |
| B5 Salade aux crabes | 8€ |

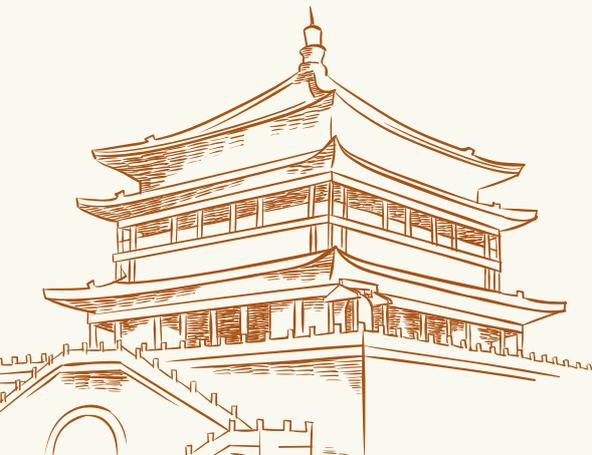


LES PLATS



LES FRUITS DE MER

- p T y, i y B y 4 (- - y 6
T y, i y B y 2 B y B 4 6 4 2, i 2
T y, i y B y 2 B B y B y 0 2 B 2 0 5 (y - - y 6 2
T y, i y B y, i 2 B B . y € 2 B 0 5 y 3 3 y - 2
J 2 2 2 B B y B y 0 2 B 2 0 5 (y - - y 6 2
J 2 2 2 B B y B y 0 2 B J
J 2 2 2 B y B (6 B 1 2 B 0 y 7
J 2 2 2 B y B 0 5 y,) B y 3 , B B y, i (B
J 2 2 2 B B y B y 0 2 B y 4 2 1 (0 2
J 2 2 2 B B y B y 0 2 B 1 2 B (7 y B (6
J 2 2 2 B B y B y 0 2 B y 5 y 6 y - 1 y 6 2
J 2 2 2 B) 6 y . 2
C G (0 5 2 2 B 1 2 B 0 2 2 2
p (. 2 B B y B y) 2 B (. B () 6 0 y . 2
k (6 (- B 4 6 . B B y B y 0 2 B k 8 6 (6 2 B B . y € 2 B 0 y i 6 . y 1
h 6 B 1 2 B (6 (- B 0 y i 6 . y 1
k (6 (- B B y B y 0 2 B 2 0 5 (y - - y 6 2 B B . € 2 B 0 y i 6 . y 1
p k (6 (- B B y B y 0 2 B y 4 2 1 (0 2
h 6 B 1 2 B 6 B 1 2 B 2
G (0 5 2 2 B 1 2 B 6 B 1 2 B 2 B . y, i 2
J (€ 6 . 2 B dy 0 € 2 B B y B y 0 2 B 2 0 5 (y - - y 6 2
C J (€ 6 . 2 B dy 0 € 2 B B y B y 0 2 B y 5 y 6 y - 1 y 6 2
J (€ 6 . 2 B dy 0 € 2 B y B 0 5 y,) B y 3 , B B y, i (B
J y . y, y B B y B y 0 2 B 1 2 B (7 y B (6
J y . y, y B B y B y 0 2 B y 2
C J y . y, y B B y B y 0 2 B y 5 y . y - 1 y 6 2





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 | 12,50€ |
| 29 Canard au curry | 11€ |
| 30 Canard aux champ. noirs et aux bambous | 11,50€ |
| 31 Canard aux champ parfumés et aux bambous | 11,50€ |
| S11 Canard à l'orange | 12,50€ |
| S12 Canard à L'ananas | 11,50€ |
| 26 Poulet aux ananas | 9,50€ |
| 32 Poulet aux champ. noirs et aux bambous | 9,50€ |
| 33 Poulet au curry | 9,50€ |
| 34 Poulet aux noix de cajou | 9,50€ |
| 35 Poulet frit au citron | 9,50€ |
| 36 Mijoté de poulet du chef | 11,50€ |
| 37 Poulet à la citronnelle (sur plaque chauffante) | 11,50€ |
| 38 Poulet impérial | 9,50€ |
| 39 Poulet aux champ. parfumés et aux bambous | 9,50€ |

CUISSE DE GRENOUILLE

| | |
|---|--------|
| S13 Cuisse de grenouilles au sel et poivre | 14,50€ |
| S14 Cuisse de grenouilles à la sauce Setchouannaïse | 14,50€ |
| S15 Mijoté de cuisse de grenouilles au gingembre | 14,50€ |
| S4 Nouilles croustillantes au: | |

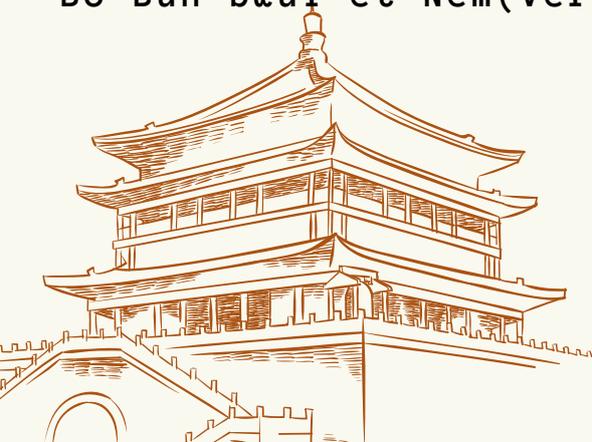
Fruits de mer 19,50€

Crevettes 16€

Boeuf 15,50€

Poulet 15,50€

Bó Bún bœuf et Nêm (Vermicelles de riz) 15€



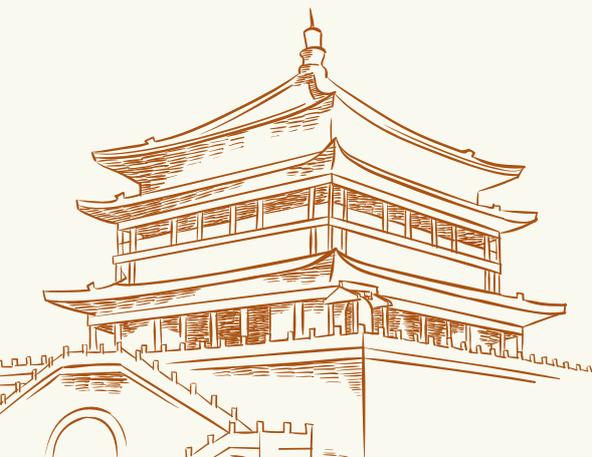


LES BOEUF

| | |
|--|--------|
| S6 Brochettes de Boeuf (sur plaque chauffante) | 13,50€ |
| S7 Boeuf à la sauce Thaïlandaise (sur plaque chauffante) | 13,50€ |
| 40 Boeuf à la sauce Basilic (sur plaque chauffante) | 13,50€ |
| 41 Boeuf spécial du chef (sur plaque chauffante) | 13,50€ |
| 42 Boeuf à la citronnelle (sur plaque chauffante) | 13,50€ |
| 43 Boeuf à la sauce saté (sur plaque chauffante) | 13,50€ |
| 44 Boeuf à la sauce de soja noir | 11€ |
| 45 Boeuf à la sauce piquante | 11€ |
| 46 Boeuf aux champ. noirs et bambous | 11€ |
| 47 Boeuf au curry | 11€ |
| 48 Boeuf aux champ. parfumés et aux bambous | 11€ |
| 49 Boeuf aux poivrons verts | 11€ |
| 50 Boeuf chop suey | 11€ |

LES PORCS

| | |
|--|-------|
| 52 Porc à la sauce aigre-douce | 8,50€ |
| 53 Porc au curry | 8,50€ |
| 54 Porc aux champ. Parfumés et aux bambous | 8,50€ |
| 55 Porc aux champ. noirs et aux bambous | 8,50€ |
| 56 Porc chop suey | 8,50€ |
| 57 Porc à la sauce piquante | 8,50€ |
| S8 Mijoté de porc au caramel | 9,50€ |



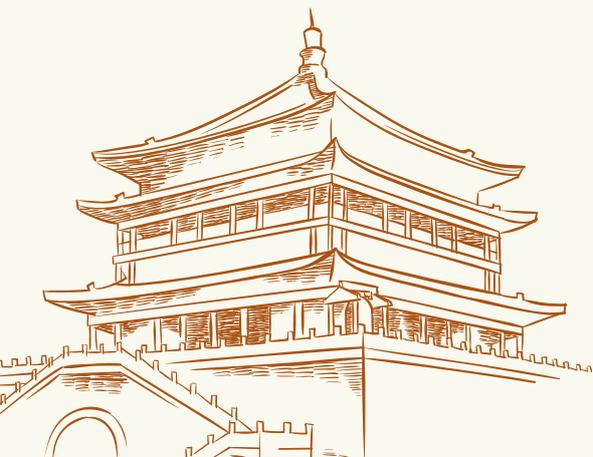


LES FONDUES CHINOISES

| | |
|--|-----|
| F1 Fondue fruits de mer (pour 2 pers) | 85€ |
| F2 Fondue Cantonnaise (pour 2 pers) | 68€ |

LES ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|-------|
| R1 Riz cantonnais | 5,50€ |
| R3 Riz nature | 3€ |
| R4 Riz au crevettes | 8€ |
| 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

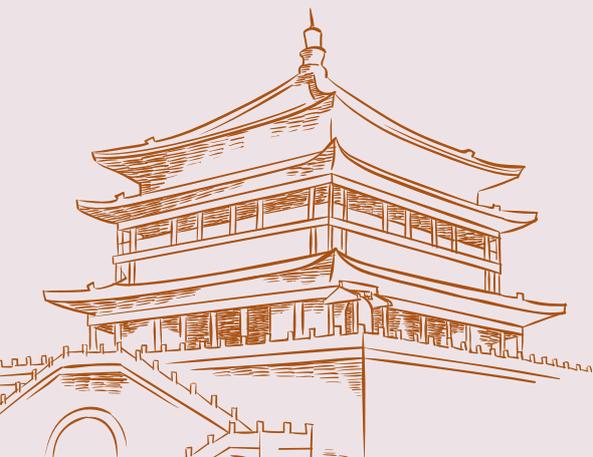
MENU 202

PRIX: 53€

Salade aux crevettes
Nems

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

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

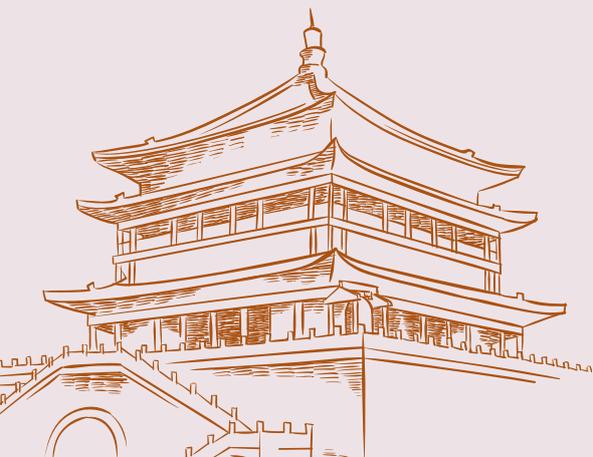
(Crevettes farcis, Beignets de crevette)

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 variés à la vapeur

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

Légumes chop suey
Riz contonnais

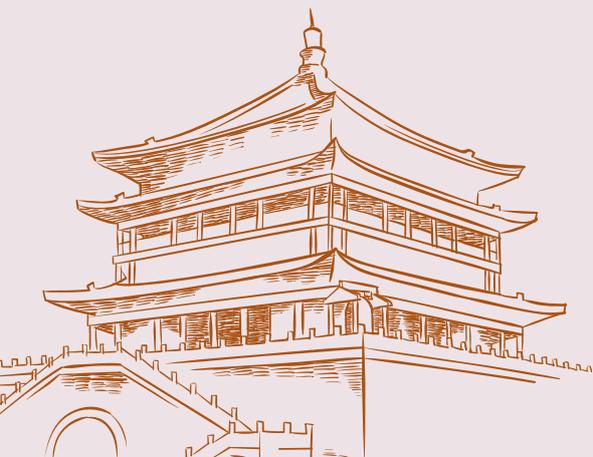
MENU 206

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

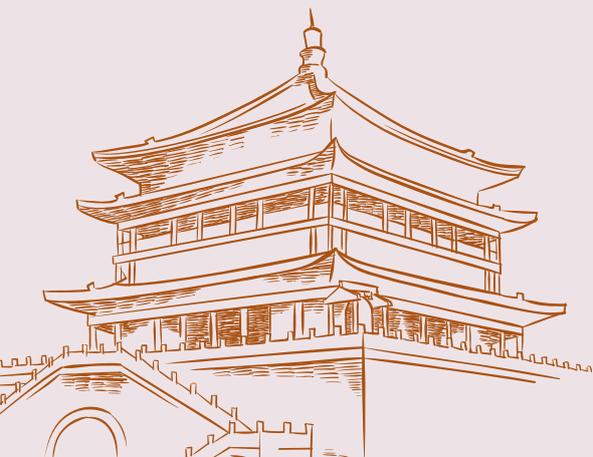
PRIX: 55€

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

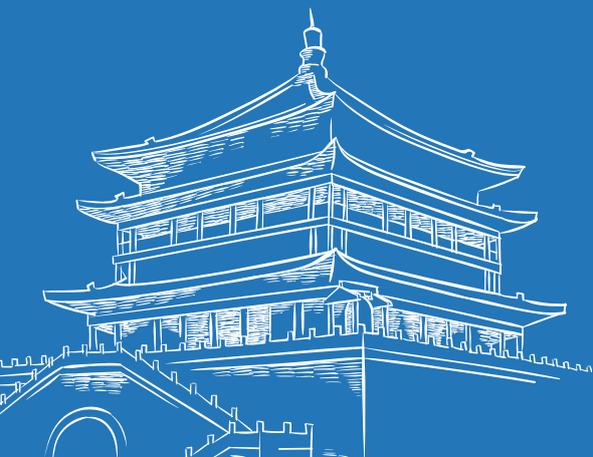
MENU402

PRIX: 119€

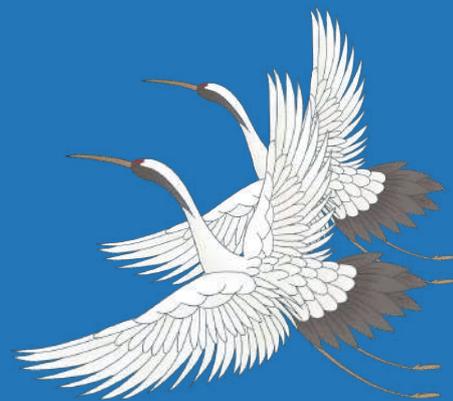
Salade aux crevettes
Nems
Beignets de crevette

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€

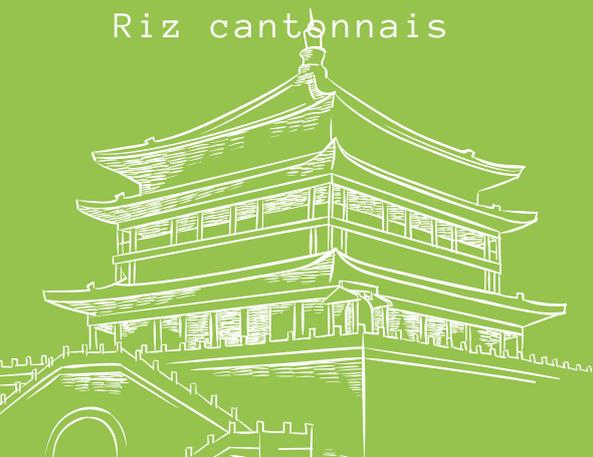
Entrée:

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 setchouanaise

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 setchouanaise

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) | 5€ |
| Beignets flambés (bananes, ananas, pommes) | 6,50€ |
| Beignets au caramel (bananes, ananas, pommes) | 6,50€ |
| Beignets glacés (bananes, ananas, pommes, lychees) | 7,50€ |

LES DESSERTS EN FRUITS

| | |
|-------------------|----|
| Lychees au sirop | 5€ |
| Arbouses au sirop | 5€ |

LES DESSERTS EN PATISSERIE ET EN FRUITS CONFITS

| | |
|-----------------------|-------|
| Panaché de pâtisserie | 5,50€ |
| Nougatine | 3€ |
| Gingembres confits | 3€ |
| Gâteaux de soja | 2,50€ |
| Gâteaux de coco | 2,50€ |

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 | 2,50€ |
| Décafeine | 2,50€ |
| Double Café | 3,50€ |
| Café au chantilly | 3€ |
| Thé | 2,50€ |
| Infusion, menthe, citron | 2,50€ |
| Irish Coffee | 8€ |
| Chinese coffee | 8€ |
| Thé au ginseng | 3€ |

LES DIGESTIFS

| | |
|---------------|-------|
| Saké Impérial | 6,50€ |
| Saké | 3,50€ |
| Cognac | 6€ |
| Poire William | 4,50€ |
| Mirabelle | 4,50€ |
| Framboise | 4,50€ |
| Baileys | 6€ |

LES DESSERTS & GLACES



BOLCHO VANILLE 6€ FRUITS ROUGES

Composé d'une mousse vanillée d'une compotée de fruits rouges d'un biscuit amande et d'un enrobage saveur cerise



SABLE CREMEUX 6€ AU GIANDUJA

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



NOUGAT GLACE 6€

Crème glacée nougat de Montelimar



LA MANGUE 6€

Composé d'un biscuit aux amandes, d'une compotée à la mangue, d'une mousse mangue



COCO GIVREE 6€

Crème glacée noix de coco



ORANGE GIVREE 6€

Crème glacée orange