

APERITIFS

LE NAUTILUS (Cocktail maison)	3,50€
AMERICANO	3,50€
PORTO	3,50€
PASTIS	3,50€
SUZE	3,50€
WHISKY	4,80€
MARTINI (Rouge ou Blanc)	3,50€
GIN TONIC	6,50€
KIR ROYAL	7,50€
COUPE DE CHAMPAGNE	7,50€
MOJITO	6,00€
DIGESTIFS	4,50€

SANS ALCOOL

LE NAUTILUS (Cocktail sans alcool)	3,50€
SAN BITTER	3,50€

BOISSONS

EVIAN 1L	5,00€
BADOIT 1L	5,00€
PERRIER 1L	5,00€
EVIAN 50CL	4,00€
BADOIT 50CL	4,00€
PERRIER 50CL	4,00€
COCA 33CL	3,50€
COCA ZEO 33CL	3,50€
ORANGINA 25CL	3,50€
JUS D'ABRICOT 25CL	3,50€
JUS D'ORANGE 25CL	3,50€
JUS D'ANANAS 25CL	3,50€
JUS DE TOMATE 25CL	3,50€
BIERRE CHINOISE 33CL	4,60€
BIERRE HEINEKEN 33CL	4,60€
SCHWEPES TONIC 25CL	3,50€

LA CARTE DES VINS

VERRE DE VIN 15cl (Bargemone) ROUGE, ROSE OU BLANC

4,80€

37,5cl

50cl

75cl

ROSE

CHÂTEAU LA COSTE BIO (Coteaux d'Aix)

23,00€

31,00€

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE (Coteaux d'Aix)

11,50€

19,00€

CHÂTEAU FONSCOLOMBE Cuvée gourmande (Coteaux d'Aix)

18,50€

23,00€

PIERRE AMADIEU (Cote du Rhône)

23,00€

ROUGE

BEAUJOLAIS NOUVEAU DUBOEUF

12,50€

21,00€

CHÂTEAU LA COSTE BIO (Coteaux d'Aix)

23,00€

31,00€

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE (Coteaux d'Aix)

11,50€

19,00€

PIERRE AMADIEU (Cote du Rhône)

13,50€

22,00€

CHÂTEAU FONSCOLOMBE Cuvée gourmande (Coteaux d'Aix)

18,50€

23,00€

CHÂTEAU LIEUJEAN (HAUT MEDOC)

45,00€

BLANC

COMMANDERIE DE LA BARGEMONE (Coteaux d'Aix)

11,50€

19,00€

CHÂTEAU FONSCOLOMBE Cuvée gourmande (Coteaux d'Aix)

18,50€

23,00€

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

***** 43,00€

COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)

7,50€

鴻濱飯店

«TIEN-TSIN »

CÔTIER

RESTAURANT CHINOIS

POTAGES

1	Potage aux nouilles avec poulet et légumes piquants <i>Noddles in soup with chicken and spicy vegetables</i>	8.50 €
2	Potage aux nouilles au canard <i>Noddles in soup with duck</i>	12.00 €
3	Potage aux crabes et aux asperges <i>Crab and asparagus soup</i>	9,00 €
4	Potage aux vermicelles avec poulet et crabe <i>Shredded chicken vermicelle crabs soup</i>	9,00 €
5	Potage aux raviolis chinois <i>Dumpling soup</i>	7.50 €
6	Potage pékinois piquant <i>Spicy peking soup</i>	7.50 €

HORS D'OEUVRES

7	Salade chinoise aux poulet et au jambon <i>Chicken and ham Salad</i>	6.00 €
8	Salade chinoise aux crabes et crevettes <i>Crab and shrimp Salad</i>	12,00 €
9	Rouleaux de printemps au porc (frits) <i>Spring roll</i>	6.00 €
9*	Rouleaux de printemps à la crevette (frits) <i>Schrimps Spring roll</i>	8,00 €
10	Raviolis frits <i>Fried dumpling</i>	6.00 €
11	Omelette aux crevettes <i>Shrimp omelette</i>	11.00 €

BOITE A EMPORTER

0.50€

鴻濱飯店

«TIEN-TSIN »

CÔTIER
RESTAURANT CHINOIS

POISSONS

12	Beignets de crevettes frits <i>Fried shrimps</i>	10.00 €
13	Beignets de crevettes sauce aigre-douce <i>Fried shrimps with sweet and sour sauce</i>	11.00 €
14	Beignets de crevettes sauce curry (épicé) <i>Fried shrimps with curry sauce</i>	11.00 €
15	Crevettes sautées nature <i>Sauted shrimps</i>	14.50 €
16	Fruits de mer aux crêpes de riz <i>Sea foods with fried dried rice</i>	16.50 €
17	Crevettes sautées aux grains de soja noir <i>Sauted shrimps with dried black beans</i>	14.50 €
18	Crevettes du Chef (épicé) <i>The Chefs Shrimps</i>	14.50 €
19	Crevettes et crabe du Chef <i>The Chefs fried shrimps and crabs</i>	14.50 €
20	Crabe Farci <i>Stuffed crab</i>	10.50 €
21	Crevettes et rognons sautés (épicé) <i>Stir squid rolls Sze-Chuan style</i>	13.50 €
22	Calamars sautés à la sauce Sze-Chuan (épicé) <i>Sauted squid rolls Sze-Chuan style</i>	13.50 €
23	Coquilles St Jacques sautées <i>Stewed fresh scallop</i>	20.00 €
24	Trois bonheurs sautés <i>Three Happiness</i>	20.00 €
25	Filets de poisson au litchis <i>Fillet of fish with lytchees</i>	12.00 €

BOITE A EMPORTER

0.50€

鴻 濱 飯 店

«TIEN-TSIN »

CÔTIER
RESTAURANT CHINOIS

VOLAILLES

27	Filets de poulets sautés sauce Chao-Shing <i>Chicken with Chao-Shing sauce</i>	10.50 €
28	Poulet à la Yunnaise <i>Chicken in soy jam</i>	10.50 €
29	Poulet aux amandes <i>Chicken with almonds</i>	10.00 €
30	Poulet aux champignons noirs <i>Chicken with black mushrooms</i>	10.00 €
31	Poulet frit sauce gingembre <i>Oil fried chicken with ginger</i>	9.00 €
32	Poulet à l'impérial (épicé) <i>Chicken with chili sauce</i>	10.00 €
33	Canard à la Sze-Chuannaise <i>Duck Sze-Chuan style</i>	14.00 €
34	Canard à la cantonnaise <i>Roast duck cantonese style</i>	14.00 €
35	Canard aux ananas <i>Duck with pineapple</i>	14.00 €
36	Canard aux pousses de bambou et aux champignons noirs <i>Duck with bamboo shoots and black mushrooms</i>	14.00 €
37	Canard laqué (pour 4 personnes) Sur commande 24 h à l'avance	110,00 €

BOITE A EMPORTER

0.50€

鴻濱飯店

«TIEN-TSIN »

CÔTIER

RESTAURANT CHINOIS

VIANDES

38	Travers de porc parfumées Roast seasoned spare ribs	10.00 €
39	Porc aux poivrons verts et aux pousses de bambou Sliced pork with green pepper and bamboo shoots	10.00 €
40	Porc à la pékinoise (épicé) Peking sliced pork	10.00 €
41	Porc à la sauce aigre-douce Sweet and sour pork	10.00 €
42	Porc aux champignons noirs Pork with black mushrooms	10.00 €
43	Patés de soja sauté au bœuf Ma-Po's bean curd	10.50 €
44	Bœuf à la sauce d'huitres Beef with oyster sauce	10.50 €
45	Bœuf aux trois parfums (épicé) Beef with three favours	10.50 €
46	Bœuf aux pousses de bambou et champignons noirs Beef with bamboo shoots and black mushrooms	10.50 €
47	Bœuf au curry (épicé) Beef with curry sauce	10.50 €
48	Bœuf aux oignons beef with onions	10.50 €
49	Bœuf au fil d'argent (épicé) Beef on the silver thread	12.00 €
50	Agneau à la pékinoise Lamb with onions peking style	13.00 €
51	Grenouilles à l'impériale (épicé) Frog legs imperial style	14,00 €

BOITE A EMPORTER

0.50€

鴻濱飯店

«TIEN-TSIN »

CÔTIER RESTAURANT CHINOIS

LEGUMES

52	Vermicelles aux pousses de bambou et aux champignons noirs Vermicelle with bamboo shoots and black mushrooms	6.00 €
53	Chop Suey de légumes Vegetables Chop Suey	5.00€
54	Nouilles Sautées Fried noodles	6.00 €
55	Riz cantonnais Cantonese fried rice	6.00 €
56	Riz nature Boiled rice	2.20 €.

NOS SPÉCIALITÉS

♠♠ <i>Crevettes spéciales</i>	13,50€
♠♠ <i>Beignet de calamar</i>	13.00 €
♠♠ <i>Beignet de saint jacques</i>	20.00€
♠♠ <i>Gambas du Chef</i>	23.50 €
♠♠ <i>Gambas à l'impériale</i>	24,50 €
♠♠ <i>Bœuf séché</i>	13,00 €
♠♠ <i>Fondue chinoise (À partir de 2 personnes) Sur commande 24 h à l'avance</i>	34.00 € / pers
♠♠ <i>Pigeon à la Sze-Chuannaise</i>	24,00 €
♠♠ <i>Daurade mijotée (selon arrivage)</i>	22,00€

鴻濱飯店

«TIEN-TSIN »

CÔTIER

RESTAURANT CHINOIS

MENUS (boissons non comprises)

Menu 1

20,00 €

Entrée au choix

Potage pékinois piquant
Rouleaux de printemps au porc
Salade chinoise au poulet et au jambon

Rouleaux aux crevettes +2€
Ravioli frits

Plat au choix

Poulet au amandes
Porc au champignons noirs
Bœuf au trois parfums

Porc sauce aigre douce
Poulet à l'impériale
Beignets de crevettes frits

Accompagnement au choix

Riz cantonnais, riz nature, nouille sauté +3€ ou chopsuez de légume +3 euros

Dessert au choix

Beignets de fruits flambés au Rhum 2 fruits au choix (pomme, ananas ou banane)
Litchis au sirop
Gingembre ou Kumquats ou Noix de coco confits
Nougats chinois
Coupe de glace (2 boules au choix)

Menu 2

30,00€

Entrée au choix

Omelette aux crevettes
Salade chinoise aux crabes et aux crevettes
Beignets de crevettes

Rouleaux de printemps aux crevettes
Potage aux crabes et asperges

Plat au choix

Canard rôti à la cantonaise
Crevettes du Chef
Bœuf au fil d'argent

Agneau à la pékinoise
Calamars sautés à la sauce sze-chuan
Filets de poisson sauce litchis
Crevettes spéciales

Accompagnement au choix

Riz cantonnais ou nouilles sautées ou chopsuey de légumes

Dessert au choix

Beignets de fruits flambés au Rhum 2 fruits au choix (pomme, banane ou ananas)
Mystère ou Glace 3 boules au choix chantilly
Ananas frais chantilly

CARTE DES DESSERTS

Beignet de fruits au caramel (minimum 2 pers) Fruit fritters coated in caramel (minum 2 people)	7,50€/Pers
Assortiments de beignets de fruits flambé au rhum Assortment of fruit fritters flambeed in rum	7,00€
Beignets de fruits flambés au rhum 2 Fruits au choix (Pomme, Ananas ou Banane) Fruit fritters flambeed in rum chose 2 fruits (apple, pineapple or banana)	5,80€
Moelleux au chocolat Chocolate fondant	7,00€
Litchis au sirop Litchees in sirup	4,50€
Gingembre confits Candied ginger	4,50€
Noix de coco confits Candied coconut	4,50€
Nougats chinois Chinese nougat	4,50€
Assiette du gourmet (Gingembre confits, nougat, coco confits) The gourmet's platter (candied ginger, candied coconut chines nougat)	7,50€
Coupe de glace 3 boules / Chantilly 3 scoops of ice-cream /with whipped cream	5,00€/6,00€
Coupe de glace 2 boules / Chantilly 2 scoops of ice-cream/with whipped cream	3,60€/4,60€
Mystère / Chantilly Mystere ice-cream/with whipped cream	4,80€/5,80€
Beignet de Mystère / Flambé au Rhum Myster ice-cream fritters/flambeed in rum	6,00€/6,50€
Coupe de chantilly Whipped cream	1,40€
Ananas frais nature Fresh pineapple	4,50€
Ananas frais chantilly Fresh pineapple with whipped cream	5,50€
Anans frais kirsh Fresh pineapple with kirsch liqueur	6,00€

Galette de riz avec une boule de glace au choix

Rice cake with 1 scoop of ice-cream

4,00€

Café nespresso (Ristretto,Leggero,Decaffeinato)

Nespresso coffe (small,light,decaffeinated)

2,30€

Thé au jasmin

Jasmine tea

3,,00€

***Parfum des glaces: Chocolat, Vanille, Pistache, Café, Coco, Rhum raisin**

Ice-cream flavours : chocolate, vanilla, pistachio, coffe, coconut, rum raisin

***Parfum des sorbets: Mangue, Citron, Cassis, Mandarine, Fraise**

Sorbet flavours: mango, lemon, cassis, madarin, strawberry