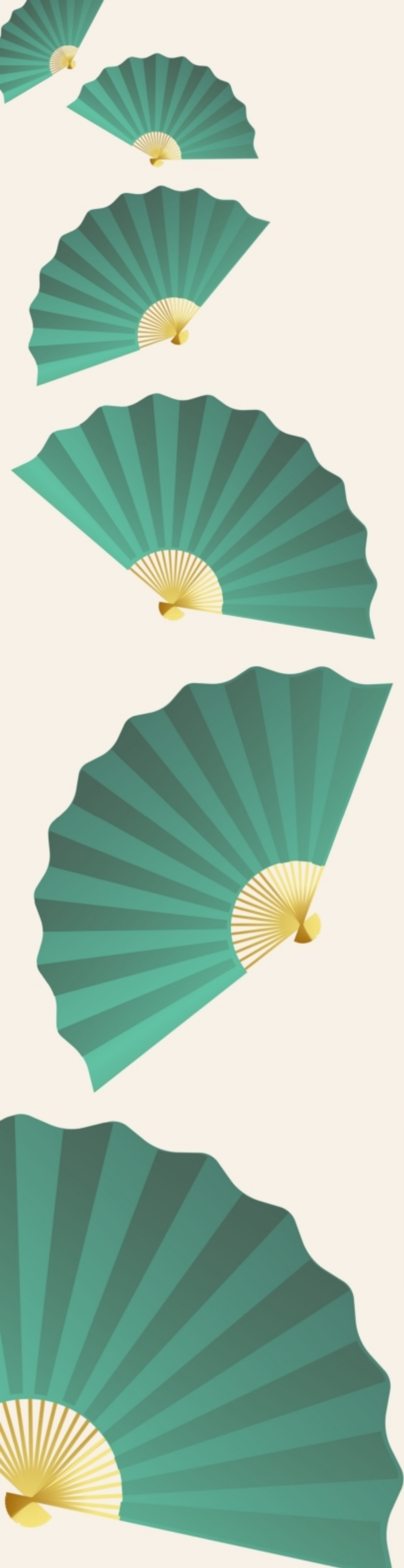




Eventail

Restaurant





Entrées froides

ROULEAUX DE PRINTEMPS - <i>Spring rolls</i>	
Légumes croquant - Crunchy vegetables	7.90€
Canard laqué - Pekin duck	8.50€
Crevettes & oeuf - Shrimps and eggs roll	7.90€
SALADE DE BOEUF THAÏ - <i>Thai beef salad</i>	15.00€
salade, poivrons grillés, boeuf cru mariné - salad, grilled pepper, raw marinated beef	
SALADE DE POULET EVENTAIL - <i>Eventail Chicken Salad</i>	15.00€
salade, poivrons grillés, poulet frit - salad, grilled pepper, fried chicken	
SASHIMIS SAUMON GUACAMOLE	18.00€
Salmon sashimi guacamole	

Entrées Chaudes

PAPILLOTES CREVETTE (x4) - <i>Shrimp papillote</i>	7.90€
NEMS AU PORC (x4) - <i>Pork egg rolls</i>	7.90€
BEIGNETS DE CREVETTES (x4) - <i>Shrimp fritters</i>	8.90€
RAVIOLIS CREVETTES FRITES (x4) - <i>Shrimp fried ravioli</i>	7.90€
SAMOUSSAS AU BOEUF (x4) - <i>Beef samoussa</i>	8.50€
GAMBAS TEMPURA (x4) - <i>Tempura prawns</i>	10.50€
POULET TEMPURA - <i>Tempura chicken</i>	8.50€
GYOZAS POULET LEGUMES (x4) - <i>Chicken vegetables gyoza</i>	7.90€
HACAO VAPEUR CREVETTES (x4) - <i>Steamed Shrimp ravioli</i>	7.90€
XIU MAI VAPEUR PORC (x4) - <i>Steamed pork ravioli</i>	7.90€

A partager

ASSORTIMENT D'ENTRÉES CHAUDES Assortment of starters	15.90€
Nems, samoussas, papillotes crevettes, tempuras de poulet	
ASSORTIMENT DE MINIS ROULEAUX DE PRINTEMPS	15.90€
Assortment of minis spring rolls	

Du côté du Soleil Levant

SUSHIS SAUMON 2 FAÇONS - <i>Salmon sushis 2 ways</i>	13.90€
CRISPY ROLLS CREAM	12.90€
DRAGON SPRING ROLLS	12.90€
RAINBOW SAMOURAÏ	12.90€

Spécialités de l'Eventail



Soupe Ramen

18.00€

Nouilles, tranche de porc roties ou canard, pousses d'épinard, radis blanc, champignons et feuille d'algue

Noodles, roasted pork, spinach shoots, white radish, mushroom and seaweed leaf

Soupe Ramen Tempura

20.00€

Nouilles, Tempura poulet ou crevettes pousses d'épinard, radis blanc, champignons et feuille d'algue

Noodles, chicken or shrimp tempura, spinach shoots, white radish, mushroom and seaweed leaf

Bo bun

18.00€

Plat complet composé de crudités, vermicelle de riz, nems, sauce nuoc mam et d'une protéine au choix

Complete dish composed of raw vegetables, rice vermicelli, egg rolls, nuoc mam sauce and a protein of your choice:

Boeuf beef

Poulet chicken

Porc grillé pork

Tofu frit fried tofu

Pokebowl

18.00€

Plat frais à base de riz vinaigré, d'avocat, de fèves edamame, grenade, choux rouge, fruit de la saison carotte, radis, wakame et d'une protéine au choix :

fresh dish made with vinegared rice, avocado, edamame beans, pomegranate, red cabbage, fruit of the season carrot, radish and a protein of your choice:

Saumon salmon

Poulet chicken

Crevettes Shrimps

Tofu frit fried tofu

Pad Thai

18.00€

Pâte de riz sautées aux oeufs et légumes avec une protéine au choix :

Sautéed rice pasta with eggs and vegetables with a protein of your choice:

Boeuf beef

Poulet chicken

Porc grillé pork

Tofu frit fried tofu

Nouilles sautées

18.00€

Nouilles sautées aux oeufs et légumes avec une protéine au choix :

Fried wheat noodles with eggs and vegetables with a protein of your choice

Boeuf beef

Poulet chicken

Crevettes Shrimps

Tofu frit fried tofu

Côté Terre



BOEUF LOC LAC DU SOLEIL *Loc Lac beef*

Boeuf mariné sauté, riz sauce tomate, crudités & oeuf au plat

Sautéed marinated beef, rice with tomato sauce, vegetables & fried egg

22.00€

BOEUF DE L'EVENTAIL *Eventail's beef*

Entrecôte de boeuf, riz & frites de patates douces, sauce coriandre épicée

Beef entrecote, rice & sweet potato fries, spicy coriander sauce

25.00€

BOEUF TATAKI - *Tataki beef*

Entrecôte grillée sauce du chef, riz nature & shitaké

Grilled rib steak with chef's sauce, plain rice & shitake

25.00€

POULET GRILLE - *Roasted chicken*

Cuisse de poulet désossé grillé accompagné de riz cantonais et crudités

Grilled boneless chicken leg with Cantonese rice and fresh vegetables

18.00€

CANARD LAQUÉ - *Peking duck*

canard laqué accompagné de riz nature et légumes sautés

Peking duck with plain rice and sautéed vegetables

24.00€

TATAKI CANARD *Tataki duck*

Filet de canard grillé, frites de patate douce et crudités

Grilled duck fillet, sweet potato fries and vegetables

22.00€

Côté Mer

GAMBAS GEANTES FLAMBÉES AU SAKÉ *Giant prawns flambéed in sake*

Gambas géantes accompagnées de riz nature et légumes

Giant prawns with plain rice and vegetables

28.00€

GAMBAS GEANTES À LA PLANCHA - *Giant grilled prawns*

Gambas géantes grillées accompagnées de riz nature et légumes

Grilled giant prawns with plain rice and vegetables

28.00€

COCOTTE AU SAUMON - *Salmon pot*

Cocotte de saumon et légumes accompagnée de riz nature

Salmon and vegetable casserole with plain rice

22.00€

CABILLAUD A LA VAPEUR *Steamed cod*

Cabillaud vapeur accompagné de riz nature et légumes

Steamed cod with plain rice and vegetables

22.00€

PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA - *Grilled salmon filet*

Saumon grillé à la plancha accompagné de nouilles

Grilled salmon a la plancha with noodles

22.00€

NOIX DE ST JACQUES À LA PLANCHA - *Grilled scallops*

Riz nature & légumes grillés accompagnés de la sauce de votre choix :

Plain rice & grilled vegetables with the sauce of your choice:

- Ail persillé ou Lait de coco piment basilic

- Parsleyed garlic or Coconut milk with basil pepper

28.00€

THON MI CUIT AUX GRAINES DE PAVOT - *Half cooked tuna with poppy seeds*

Pavé de thon mi cuit aux graines de pavot et sésames, sauce soja gingembre servi avec salade et légumes sautés

Half-cooked tuna steak with poppy seeds and sesame seeds, ginger soy sauce and served with salad and sautéed vegetables

24.00€

Carte des Desserts

Desserts

GINGEMBRE CONFIT - <i>Candied ginger</i>	4.90€
MARMELADE BANANE COCO - <i>Marmelade of banana and coconut</i>	6.90€
PERLES DE COCO (x3) - <i>Pearl of coconut</i>	6.90€
FRUITS FRAIS DE SAISON - <i>Fresh fruit of the season</i>	8.90€
ANANAS FRAIS - <i>Fresh pineapple</i>	6.90€
NOUGAT VIETNAMIEN - <i>Vietnamese nougat</i>	4.90€

Desserts Glacés

BEIGNET DE GLACE FLAMBÉ - <i>Flambé ice cream donut</i>	10.50€
BANANE SEXY CARAMEL GLACE VANILLE - <i>Sexy banana caramel vanilla ice cream</i>	7.90€
MOCHI GLACÉ (x3) - <i>Ice mochi</i>	8.90€
GLACE COCO GIVRÉE - <i>Frosted coco ice cream</i>	6.90€
NOUGAT GLACÉ- <i>Ice cream nougat</i>	6.90€
CITRON GIVRÉ <i>Frosted lemon ice cream</i>	6.90€
ORANGE GIVRÉE <i>Frosted orange ice cream</i>	6.90€
DAME BLANCHE	6.90€

Aperitifs

KIR	5.50 €
KIR ROYAL	9.00 €
PROSECCO	6.00 €
APEROL	7.00 €
RICARD	4.50 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	5.00 €
WHISKY COCA	8.00 €
VODKA ORANGE	8.00 €
COUPE DE CHAMPAGNE	9.00 €

Cocktails

COCKTAIL DE L'ÉVENTAIL saké, jus de litchi, jus d'arboise et Martini rouge <i>sake, lychee juice, arbutus juice and red martini</i>	8.00 €
MOJITO Rhum, sucre de canne, citron et menthe fraîche, eau pétillante <i>Rum, cane sugar, lemon and fresh mint, sparkling water</i>	9.00 €
BLUE HAWAÏEN Rhum, lait de coco, sirop de Curaçao bleu, jus d'ananas <i>Rum, coconut milk, blue Curaçao syrup, pineapple juice</i>	9.00 €
CAÏPIROSKA PASSION OU FRAISE Vodka, citron, sucre et passion ou fraise <i>Vodka, lemon, sugar and passion or strawberry</i>	9.00 €
BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, assaisonné <i>Vodka, tomato juice, seasoned</i>	9.00 €

Cocktails sans Alcool

COCKTAIL DE L'ÉVENTAIL SANS ALCOOL Jus de goyave, mangue, litchi, orange et sirop de grenadine <i>Guava, mango, lychee, orange and grenadine syrup juice</i>	6.00 €
VIRGIN MOJITO Limonade, sucre, citron et menthe <i>Lemonade, sugar, lemon and mint</i>	7.00 €
BUFFO Lait de coco, jus d'ananas, sirop de Curaçao bleu <i>Coconut milk, pineapple juice, blue Curaçao syrup</i>	7.00 €

Carte des Boissons



Bières

BIERE SHINGA 33cl	6.90 €
BIERE SHINTAO 33cl	6.90 €
BIERE SAIGON 33cl	6.90 €
HEINEKEN 25cl	4.00 €
DESPERADOS 33cl	6.00 €

Sodas

COCA COLA	3.50 €
COCA COLA ZERO	3.50 €
ICE TEA	3.50 €
SCHWEPPE AGRUME	3.50 €
PERRIER	3.50 €

Eaux

	75cl
EAU MINERALE	5.00€
EAU GAZEUSE	5.00€
<i>Sparkling water</i>	

Jus de fruits

PAGO FRAISE	4.50 €
PAGO ORANGE	4.50 €
PAGO ABRICOT	4.50 €
JUS DE LITCHI	4.50 €
JUS DE COCO	6.80 €

Boissons chaudes

CAFÉ	2.00 €	THÉ JASMIN	3.90 €
DÉCAFÉINÉ	2.00 €	THÉ VERT	3.90 €
NOISETTE	2.60 €	THÉ MENTHE	3.90 €
CAFÉ CRÈME	3.80 €		

Digestifs

SAKÉ	4.00 €
GET 27	5.90 €
BAILEY'S	6.20 €
IRISH COFFEE	8.90 €
TEQUILA PAF	4.90€

Spécial Shot

VANESSA	5.90 €
CERVELLE DE SINGE	5.90 €