

# Quand la gastronomie chinoise rencontre les vins français...

当中国美食遇见法国美酒...

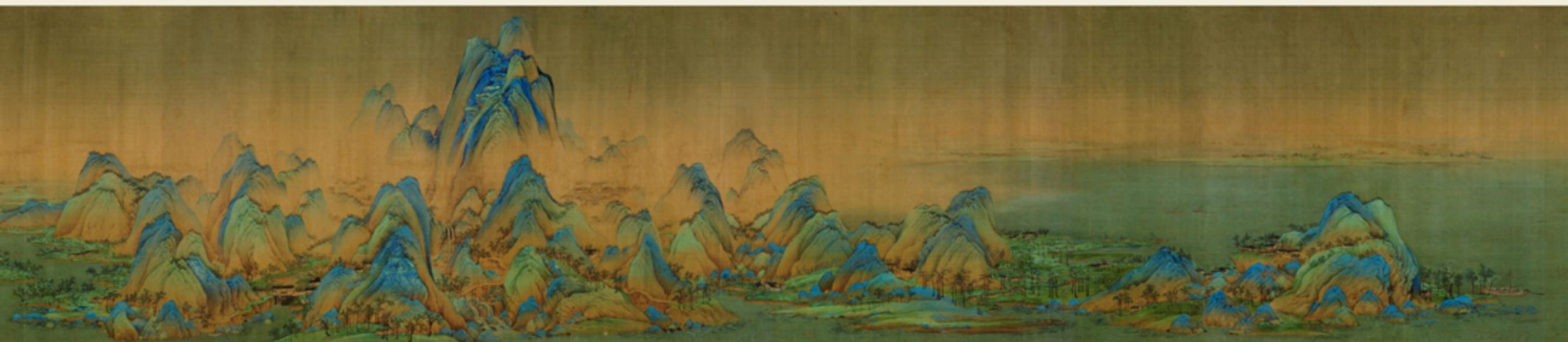
L'accord le plus évident pour les Dim-Sum à la vapeur est un vin blanc sec : Sancerre ou Chablis par exemple. Ces deux vins blancs se marient également avec les fruits de mer sautés à la sauce d'huîtres. Le porc aigre-doux, alliance remarquable de moelleux et de croustillant, relève la saveur de l'ananas crouquant passé au wok. Un vin blanc aromatique comme le Riesling d'Alsace avec un peu d'acidité équilibrera le tout.

Le canard laqué, réclame force et fraîcheur afin de permettre un équilibre raffiné. Croustillant et délicat, ce plat se marie très bien avec les vins légèrement tanniques issus de cépage Pinot noir.

Le bœuf saté s'accompagnera lui d'un Côte du Rhône sec, assez puissant et très fortement boisé, au nez ouvert et à la bouche aimable. L'association du bœuf avec les sauces au poivre et au 'Chilli Paste' sur la plaque chauffante requiert des vins tanniques, charnus, fruités avec des notes épicées! Le vin rouge Languedoc Faugères est un excellent choix. Les vins bordelais Saint-Emillion et Médoc ou le rosé Taval sont conseillés pour accompagner votre dégustation des 4 cuisines régionales chinoises.

Enfin, le vin rouge Dragon de Chine, fruit de la coopération franco-chinoise, avec sa belle robe pourpre se révèle souple et épicé en bouche. Il accompagne idéalement des mets relevés.

**Gan Bei 干杯!** (Tchin Tchin!)



Mille lis (kilomètres) de rivières et montagnes 千里江山图. Wang Ximeng, 1113, Song du Nord, rouleau portatif, encre et couleurs sur soie, 51,5 x 1 191,5 cm. Musée du Palais, Pékin.

## VINS BLANCS 白葡萄酒

	Verre	25cl	Demi Bouteille	Bouteille
<b>Moelleux Gaillac doux</b> , Les Brozes ..... Sucré, fruité.	3.5€	6.0€		16.0€
<b>Alsace</b> , Riesling Henri Weber ..... Doux, aromatique, fruits blancs	3.6€	6.8€		18.0€
<b>Bourgogne Chablis BIO</b> , Jean-Marc Brocard..... Vieilles Vignes. Sec, minéral	5.0€	9.8€		28.0€
<b>Loire Sancerre</b> , Reverdy-Ducroux ..... Sec, minéral, fruité			15.0€	29.0€

## VINS ROSÉS 粉红葡萄酒

<b>Cabernet d'Anjou</b> , Domaine de la Croix des Loges ..... Très fruité, légèrement sucré			8.5€	15.0€
<b>Pay d'Oc I.G.P. BIO</b> , Les 3 cabines ..... Sec, léger, fruité	3.5€	6.0€		16.0€
<b>Vallée du Rhône Tavel</b> , Les Mesillons..... Sec, gourmand				19.0€
<b>Dragon de Chine</b> , Cabernet sauvignon 张裕桃红.....	4.5€	8.8€		25.0€

## CHAMPAGNE AOC 香槟

<b>Nicolas Feuillatte Brut</b> .....				46.0€
--------------------------------------	--	--	--	-------

## VINS ROUGES 红葡萄酒

	Verre	25cl	Demi Bouteille	Bouteille
<b>Languedoc Saint-Chinian</b> , L'Excellence de St-Laurent..... Fruit rouge, caractère			6.5€	12.0€
<b>Bourgogne</b> , Valentin vignot « Pinot Noir » ..... Fruit rouge, légerté	3.8€	7.5€		20.0€
<b>Côtes du Rhône Village</b> , Plan de Dieu..... Sec, rond et fin mais avec du caractère				18.0€
<b>Touraine Bourgueil BIO</b> , Domaine de la Cabernelle..... Cuvée vieilles vignes, Frais, légerté			12.5€	24.0€
<b>Languedoc Faugères</b> , Mas des Capitelles ..... Fruit noir, caractère, ampleur	5.0€	9.8€		27.0€
<b>Bordeaux Médoc</b> , Château Amour, cru bourgeois ..... Arômes gourmands de fruits rouges, légèrement vanillée				25.0€
<b>Lussac Saint-Emilion</b> , La Croix Saint-Roc..... Fruit rouge, boisé, assez puissant			12.0€	22.0€

## Dragon de Chine, Cabernet sauvignon 张裕干红

.....	4.5€	8.8€		25.0€
-------	------	------	--	-------

Située sur la même latitude que le Sud de la France, ShanDong (région jumelé avec la Bretagne depuis 1985) bénéficie de condition climatiques idéales pour la culture des vignes. Dès 1892, Changyu comptait parmi les premiers viticulteurs chinois et a collaboré au fil des années avec des œnologues français pour privilégier une vinification traditionnelle et qualitative. Ce vin à la belle robe pourpre se révèle souple et épicé en bouche. Idéal en accompagnement des mets relevés.

## ENTRÉE 前菜

- A1 Rouleaux de Shanghai (frits, poulet, 2 pièces) 上海春卷 .....5.0€  
 A2 Samoussa au bœuf et curry (frits, 3 pièces) 咖喱角 .....5.0€  
 A3 Raviolis Pékinois (poêlés, poulet, 4 pièces) 北京煎饺 .....5.0€  
 A4 Rouleaux de printemps (frais, 2 pièces) 生春卷 .....5.0€  
 A5 Salade d'algues à l'huile de sésame 海带沙拉 **VÉGÉ** .....5.0€  
 A6 Dim Sum cantonnais (vapeur, 4 pièces) 粵式点心 .....5.5€  
 Raviolis aux crevettes, bouchée de crevette, boule de cristal St-Jacques, croissant farci au porc  
 A7 Dim Sum végétarien (4 pièces) 素点心 **VÉGÉ** .....5.5€  
 Raviolis aux légumes (choux, radis blanc, pousse de bambou, gingembre...)  
 A8 Soupe Wonton (4 pièces) 云吞汤 .....6.0€  
 Mini-raviolis au porc et crevettes dans un bouillon traditionnel cantonnais  
 A9 Potage Pékinois 北京酸辣汤 .....6.0€  
 Poulet, bambou, champignon noir et tofu, épice et vinaigré  
 A10 Potage Xi-Hu au bœuf et à la coriandre fraîche 西湖牛肉羹 .....6.0€

## SALADE REPAS 沙拉

- A11 Bo Bun 牛肉粉 .....12.0€  
 Vermicelle de riz, bœuf sauté à la citronnelle, nems, soja et salade.  
 A12 SaladeZen 中式沙拉 .....12.0€  
 Filet de poulet frit croustillant et nouilles chinoises. Vinaigrette maison: huile de sésame et sauce soja.



## VÉGÉTARIEN 素

- A13 Délice de Bouddha 罗汉斋 .....10.8€ **VÉGÉ**  
 Wok de légumes croquants, un plat des plus populaires en cuisine végétarienne chinoise, il est servi quotidiennement dans les monastères bouddhistes.  
 A14 Aubergine Yu-Xiang 鱼香茄子 .....12.9€ **VÉGÉ**  
 Mariné, sucré, salé et légèrement épicé, ce plat végétarien est parmi les plats préférés des chinois.

## POULET 鸡

- A15 Poulet croustillant au curry jaune 咖喱鸡 .....10.8€  
 A16 Poulet croustillant au citron vert 柠檬鸡 .....10.8€  
 A17 Poulet sauté à la sauce piquante douce 干烧牛肉 .....11.8€

- A18 Poulet impérial Gong-Bao 宫保鸡 .....12.0€  
 Un équilibre parfait en bouche grâce au mélange de saveurs salées, sucrées, acides et légèrement épicées.



- A19 King-Du poulet, sauce caramel au vinaigre de riz 京都鸡 .....13.8€  
 Les saveurs caramélisées et le vinaigre aromatique Zhenjiang fusionnent parfaitement.

- A20 Poulet vapeur aux champignons parfumés, saucisses chinoises au Mei Kuei Lu Chiew et baies de Goji .....12.9€  
 香菇滑鸡 Plat classique de la cuisine cantonnaise, la plus connue des huit grandes cuisines régionales de la Chine. Elle est souvent considérée comme la meilleure de Chine, voire d'Asie.



## BŒUF 牛

A21 Bœuf sauté aux oignons 洋葱牛.....10.8€

A22 Bœuf sauté à la sauce piquante douce 干烧牛肉 .....11.8€

A23 Bœuf sauté à la sauce saté 沙茶牛肉.....12.2€

Le saté est un condiment d'Asie du Sud-Est qui est composé de cacahuètes, de piments, d'oignons, de tomate et de broyat de crevettes. Particulièrement le poivre et le piment.

A24 Bœuf sauté à la sauce de poivre noir sur plaque chauffante 铁板黑椒牛 (Sauce LEE KUN KEE Hong Kong)....13.5€

A25 Bœuf frétilant au "Chilli Paste" au lait de coco et basilic sur plaque chauffante 铁板泰式牛.....13.5€



## PORC 猪

A26 Porc aigre-doux à la cantonaise 粤式咕咾肉 .....12.0€

L'un des plats les plus célèbres de la gastronomie chinoise dont le goût inimitable a fait la renommée de la cuisine cantonaise partout dans le monde.



A27 Emincé de porc Yu-Xiang.....12.5€

鱼香肉丝 Yu-Xiang est un mélange de plusieurs épices de la région de Sichuan dont la cuisine est connue par sa richesse d'arômes, particulièrement le poivre et le piment.

## VAPEURS 蒸品

La cuisson à la vapeur est l'un des modes de cuisson les plus sains de la cuisine chinoise. Cela a l'avantage de conserver les qualités nutritionnelles et la saveur des aliments.

A28 Dim Sum 粤式点心 .....12.0€

Raviolis aux crevettes, bouchée de crevette, boule de cristal Saint-Jacques, croissant farci. Accompagnement: riz cantonnais.

A29 Dim Sum végétarien 素点心.....12.0€

Raviolis aux légumes (choux, radis blanc, pousse de bambou, haricots, gingembre...). Accompagnement: nouilles légumes.



## POISSON ET CREVETTES 鱼虾

A30 Crevettes royales à l'ananas et à la sauce aigre douce sur plaque chauffante 铁板虾.....15.5€



A31 Filet de cabillaud au gingembre 姜葱鱼片 .....12.8€

Le gingembre est couramment utilisé dans la cuisine chinoise, il est aussi connu pour ses multiples vertus. Le gingembre est antibactérien, il aide à réchauffer l'organisme.

## NOUILLES SAUTÉES 炒面

A32 Aux légumes 蔬菜面.....8.5€

A33 Au poulet 鸡面.....9.5€

A34 Aux fruits de mer 海鲜面....13.8€

A35 Au bœuf 牛面.....11.0€

Noix de St-Jacques, crevette, seiche et filet de cabillaud

### ACCOMPAGNEMENT

Sauf indication, les plats sont accompagnés d'un riz nature qui peut être remplacé par un riz cantonnais ou une nouille avec 2.00€ supplémentaire.

### A LA CARTE

Riz nature 2.50€; Riz cantonnais 4.00€; Nouille 4.00€





## CANARD 鸭

A36 Canard laqué et ses crêpes mandarins 烤鸭.....15.9€



## MARMITE CHAUFFANTE 煲

A37 Shi-Jin 什锦煲 .....15.5€  
L'association des **fruits de mer** (noix de St-Jacques, crevettes et seiche), des **viandes** (bœuf, poulet) et des **légumes** (tofu, soja), offre un mixte de fraîcheurs uniques en bouche..

A38 Fruits de mer 海鲜煲 .....16.5€  
Noix de St-Jacques, crevettes, seiche et filet de cabillaud.



## NID D'OISEAU 鸟巢

Croustillant et savoureux, ce petit nid en nouilles est parfait pour accompagner de manière originale les viandes ou les fruits de mer. Accompagnement: potage au crabe et aux asperges.

A39 Bœuf sauté aux légumes et aux champignons parfumés 鸟巢牛 .....16.8€  
Accompagnement: Potage Xi-Hu au bœuf et à la coriandre fraîche.

A40 Fruits de mer (noix de St-Jacques, crevettes, seiche, filet de cabillaud) sautés aux légumes 鸟巢海鲜 .....19.8€  
Accompagnement: Potage au crabe et aux asperges.



VÉGÉ

Entrée+Plat ou Plat+Dessert .....13.8€

Entrée + Plat + Dessert .....15.6€

### Entrées au choix

Rouleaux de Shanghai

Samoussa au bœuf et curry

Potage Pékinois 🌶️

Salade d'algues, soja et carottes à l'huile de sésame **VÉGÉ**

### Plats au choix

Délice de Bouddha **VÉGÉ**

Poulet croustillant au citron

Poulet sauté à la sauce piquante douce 🌶️

Bœuf sauté aux oignons

Bœuf sauté à la sauce saté

Porc aigre-doux à la Cantonaise

### Desserts au choix

Glaces artisanales 2 boules

Nems au chocolat

Tang-Yuan frits

**PETIT PANDA** 儿童套餐 .....-10 ans, 7.5€

- 1 jus de fruit ou Coca-cola

- Poulet croustillant au citron ou Porc aigre-doux

Accompagnement: nouilles ou riz cantonnais

- Nem chocolat ou 1 boule de glace artisanale



MENU

ZEN

Midi

du lundi

au vendredi



# LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER



## Dégustation de 4 cuisines régionales

A partir de 2 personnes, 32.0€/personne  
(soir et samedi, midi en semaine sur réservation)

La cuisine chinoise est une des plus réputées au monde, et sans doute celle qui comporte le plus de variations caractérisées par ses 34 régions. Nous vous proposons dans cette carte un menu de dégustation des cuisines de quatre régions: **Pékin, Shanghai, Canton** et **Shandong** (région jumelée AVEC la Bretagne depuis 1985) .

### 4 entrées

Raviolis Pékinois  
Salade de Juanjian d'amour (鸳鸯卷尖)  
de Shandong  
Potage au crabe et aux asperges de  
Shanghai  
Boule de cristal St jacques, Dim-sum  
Cantonais

### 4 plats

Sauté de bœuf aux haricots noirs de  
Pékin  
Crevettes aux noix de cajou de Shandong  
Poisson sauce Shanghai,  
cuisiné à la vapeur  
Poulet au caramel et au sésame de  
Canton

### Accompagnements

Légumes chop-suey et riz nature

### Desserts

Tangyuan (汤圆) ou  
Mouchi glacés

## La fondue chinoise

Sur réservation (sur place ou à emporter)  
à partir de 2 personnes, 28.0€/personne

La fondue chinoise consiste en 2 bouillons, l'un épicé, l'autre non, placé au centre de la table, dans lequel les convives sont invités à faire cuire eux-mêmes leurs ingrédients (viandes, fruits de mer, légumes...), placés dans une petite épuisette ou tenus avec des baguettes. Elle est originaire de la ville de Chongqing au centre de la Chine où elle aurait été créée il y a près de 2000 ans.



# LES DESSERTS

## 甜品



- D1 Perles de coco et son coulis de fruits rouges 糯米糍 .....5.0€  
 D2 Nems au chocolat 香酥巧克力棒 .....5.0€  
 D3 Samoussas à la banane 三角香蕉派 .....5.0€  
 D4 Tarte aux noix de pécan 核桃派 .....5.5€  
 D5 *Ma-Tuan* frits: boules de sésame aux haricots rouges 麻团 .....5.5€  
 D6 *Tang-Yuan* frits (boulette de farine de riz gluant, fourré de poudre de sésame), au miel et aux amandes effilées 炸汤圆 .....5.8€  
 D8 Café gourmand 咖啡小点 .....6.5€  
 D9 Thé gourmand (Invitation, jasmin et Lapsang Souchong au choix) 茶点 .....7.0€  
 Accompagnements: nougat au sésame, perle de coco, nem au chocolat, glace litchi.



Ma-Tuan



Tang-Yuan

## Glaces artisanales bretonnes 布列塔尼手工冰淇淋

**Terres Bleues**  
L'artisan glacier breton



- D10 La fraîcheur des îles .....6.8€  
Fruits exotiques, sorbets mangue et passion, coulis fruits rouges, chantilly  
 D11 Le duo chocococo .....6.8€  
Boule et râpé coco, coulis, boule et copeaux de chocolat, chantilly  
 D12 Les boules simples.....1 boule 2.5€....2 boules 5.0€

### Parfums Glaces:

vanille, chocolat, fraise, caramel au beurre salé, rhum-raisin, noix de coco et litchi.

### Parfums Sorbets:

mangue, citron vert et passion.



Mochi glacés, crèmes glacées et sorbets artisanaux (Terres Bleues), enveloppés d'une crème de riz fondante.

*tiliz*  
CRÉATEUR FRANÇAIS  
DE MOCHIS GLACÉS

- D15 Mochi glacés (2 pièces) .....5.8€  
Crèmes glacées et sorbets au choix:  
Sésame noir, Chocolat, Mangue-passion, Framboise-litchi