

MENU



du mardi au samedi
midi et soir

03.84.56.22.78



MENU DU MOMENT

uniquement le midi,
hors week-end et jours fériés

17.00€

ENTRÉE AU CHOIX

Nems de Poulet (x3)

Ou

Raviolis frits aux crevettes (x3)

PLAT DU MOMENT

Voir sur l'ardoise

ACCOMPAGNEMENT

Nouilles Chinoises

Ou

Riz nature

Entrées

fritures

8.50€ **NEMS AU POULET**
5 pièces

9.50€ **SAMOUSSAS AU POULET**
4 pièces

8.50€ **RAVIOLIS FRITS AUX CREVETTES**
5 pièces

8.50€ **BEIGNETS DE POULET**
10 pièces

10.50€ **BEIGNETS DE CREVETTES**
7 pièces

9.50€ **RAVIOLIS AUX CREVETTES HACAO**
6 pièces

9.50€ **BOUCHONS AUX CREVETTES XIU MAI**
6 pièces

9.50€ **SALADE AU POULET**
Salade verte, carottes, concombre,
tomate, pousses de soja, menthe,
poulet effiloché.

10.50€ **SALADE AUX CREVETTES**
Salade verte, carottes, concombre,
tomate, pousses de soja, menthe,
crevettes.

9.50€ **SOUPE DE NOUILLES JAUNES**
Au choix : poulet, bœuf ou crevettes.

9.50€ **SOUPE AUX ASPERGES ET POULET**
Morceaux d'asperges croquantes,
poulet tendre et œuf, le tout dans un
bouillon à l'ail.

16.00€ **ASSORTIMENT 12 PIÈCES**
4 nems, 2 samoussas, 2 raviolis
frits, 2 beignets de poulet et
2 beignets de crevettes

29.50€ **ASSORTIMENT 24 PIÈCES**
8 nems, 4 samoussas, 4 raviolis
frits, 4 beignets de poulet et
4 beignets de crevettes

9.50€ **BOUCHONS AU PORC XIU MAI**
6 pièces

9.50€ **ASSORTIMENT DE VAPEUR**
6 pièces (2 de chaque)

9.00€ **ROULEAU DE PRINTEMPS**
Galette de riz garnie de
vermicelles, salade croquante,
pousses de soja, menthe fraîche,
carottes, poulet effiloché et
crevettes.

9.50€ **SOUPE PHÔ**
Bouillon de bœuf parfumé,
nouilles de riz, pousses de soja,
haricots verts croquants et fines
tranches de bœuf.

10.50€ **POTAGE DU CHEF**
Bouillon aux champignons,
bambou, gingembre et vinaigre,
agrémenté de vermicelles, poulet,
crevettes et seiche.

Vapeur
(cuisson 15 minutes)

Entrées froides

Soupes

Plats

TERRE

- 13.50€ **POULET AU CURRY JAUNE**
Sauce curry coco agrémentée de poivrons, oignons, bambou, petits pois, carottes, champignons, haricots verts et ananas, relevé par une touche de basilic.
- 13.50€ **POULET AUX NOIX DE CAJOU**
Poulet sauté avec des noix de cajou, des oignons, des carottes, des petits pois et de la ciboulette, dans une sauce soja.
- 13.50€ **POULET AU CAMEL**
Emincés de poulet dans une sauce caramélisée aux cinq épices chinoises, accompagnés de pousses de bambou, gingembre, oignons et coriandre.
- 15.50€ **POULET PANÉ À LA SAUCE CITRON**
Nappé d'une sauce au citron garnie de petits pois et carottes, le tout servi sur un lit de crudités.
- 13.50€ **POULET ÉPICÉ SUR FEUILLE DE BANANIER**
Parfumé à la citronnelle et au lait de coco, servi sur une feuille de bananier avec une touche de basilic.
- 15.00€ **BROCHETTES DE POULET À LA CITRONNELLE**
Servies sur un lit de vermicelles.
- 13.50€ **BŒUF À LA SAUCE PIQUANTE**
Bœuf sauté aux poivrons, oignons et haricots verts, relevé d'une sauce piquante au curry rouge et rehaussé par une touche de sauce poisson.
- 13.50€ **BŒUF SAUTÉ AUX OIGNONS**
Emincés de bœuf agrémentés de carottes croquantes, d'oignons fondants, de petits pois et de ciboulette, le tout relevé d'une sauce soja et de poivre de Kampot.
- 13.50€ **BOEUF À L'ANANAS**
Emincés de bœuf sautés au wok dans une sauce sucrée salée au soja et vinaigre de chine, accompagnés de morceaux d'ananas frais, petits pois, carottes, oignons et ciboulette.
- 14.50€ **BŒUF À LA SAUCE CANTONAISE**
Emincés de bœuf mijotés dans une sauce cantonaise à base de tomate, agrémentés de carottes, oignons, petits pois, ciboulette et ananas. Parfumées au vin chinois et au vinaigre.
- 14.00€ **BŒUF LOK LAK**
Cubes de bœuf tendre flambés au vin chinois et à la sauce soja, servis sur un lit de crudités.
- 14.50€ **CANARD LAQUÉ**
Magret délicatement parfumé aux cinq épices (anis, cannelle, clous de girofle, fenouil, poivre de Sichuan) et sauce soja. Servi sur son lit de crudités.
- 17.00€ **CUISSES DE GRENOUILLES CROUSTILLANTES**
Enrobées d'une persillade parfumée et rehaussées de vin chinois, de sauce soja, de petits pois, d'oignons et de carottes. Servies avec une sauce au poivre de Kampot sur un lit de crudités.
- 18.00€ **NOUILLES SOBA AU CURRY ROUGE**
Nouilles au sarrasin dans une sauce au lait de coco et curry rouge, accompagnées de poulet pané, œuf dur, lamelles de pomme de terre, pois gourmands, champignons frais, carottes et pousses de soja.
- 17.00€ **NOUILLES SOBA AU CURRY ROUGE (VERSION VÉGÉTARIENNE)**
Lamelles de tofu en remplacement du poulet pané.

Plats

MER

- 14.00€ **CREVETTES AUX ASPERGES**
Crevettes sautées avec des asperges vertes croquantes, carottes, oignons et petits pois, le tout nappé d'une sauce à l'ail.
- 16.00€ **CREVETTES DU CHEF**
Crevettes, petits pois, oignons et carottes, flambées au vin chinois et à la sauce soja, servies sur un lit de vermicelles avec une tranche d'ananas grillée et une sauce au poivre de Kampot.
- 17.00€ **BROCHETTES DE CREVETTES À L'ORIENTALE**
Flambées au vin chinois et parfumées à la sauce soja, servies sur un lit de vermicelles, avec une tranche d'ananas grillée.
- 14.50€ **SEICHE À LA SAUCE PIQUANTE**
Mijotée avec des poivrons, oignons, bambou et haricots verts, relevée d'une sauce au curry rouge et sauce poisson.
- 18.00€ **FILET DE BAR PANÉ SAUCE CITRON**
Nappé d'une sauce au citron garnie de petits pois et carottes, servi sur un lit de crudités.
- 20.00€ **SAUMON TERIYAKI**
Mi-cuit tendre et fondant, nappé d'une sauce Teriyaki délicatement sucrée et parfumée.
- 26.00€ **GAMBAS À LA CANTONAISE**
Gambas mijotées dans une sauce cantonaise à base de tomate, agrémentées d'ananas, carottes, oignons, petits pois et ciboulette. Parfumées au vin chinois et au vinaigre.
- 26.00€ **GAMBAS À L'ORIENTALE**
Gambas flambées au vin chinois et à la sauce soja, servies sur un lit de vermicelles.

Plats

TERRE & MER

- 16.00€ **BROCHETTES DE BOEUF ET CREVETTES**
Crevettes enrobées de lamelles de bœuf tendre, flambées au vin chinois et relevées par une sauce soja savoureuse. Servies sur un lit de vermicelles et accompagnées d'une délicate sauce au poivre de Kampot.
- 14.00€ **AUBERGINE GRILLÉE**
Nappée d'un mélange gourmand de poulet, crevettes, oignons, petits pois et carottes, le tout relevé par une sauce au citron.
- 14.00€ **AUBERGINE GRILLÉE (VERSION VÉGÉTARIENNE)**
Nappée d'un mélange gourmand de tofu, crevettes (avec ou sans), oignons, petits pois et carottes, le tout relevé par une sauce au citron.

Liste des allergènes disponible sur demande



Accompagnements

- 3.50€ **RIZ BLANC NATURE**
- 4.50€ **VERMICELLES DE RIZ**
- 5.50€ **NOUILLES CHINOISES**
Sautées à la sauce soja, garnies de pousses de soja croquantes et de ciboulette fraîche.
- 5.50€ **RIZ CANTONNAIS AU JAMBON**
Sauté avec dés de jambon, œufs et petits pois.
- 5.50€ **RIZ CANTONNAIS AU POULET**
Sauté avec morceaux de poulet, œufs et petits pois.
- 6.50€ **RIZ SAUTÉ THAÏLANDAIS**
Sauté au curry rouge, agrémenté de crevettes, poulet, légumes croquants (oignons, poivrons, petits pois) et gingembre frais.
- 7.00€ **LÉGUMES SAUTÉS**
Oignons, carottes, chou chinois, brocolis, poivrons, haricots verts, pousses de soja, champignons, bambou et sauce soja.

Bowls

- 12.50€ **BOBUN**
Vermicelles de riz, salade, soja, menthe, concombre, tomate, carotte, bœuf sauté aux oignons, nems de poulet.
- 13.50€ **BOBUN AUX CREVETTES**
Vermicelles de riz, salade, soja, menthe, concombre, tomate, carotte, crevettes sautées aux oignons, ravioli frit à la crevette.
- 11.50€ **NOUILLES SAUTÉES AU POULET**
Nouilles de blé sautées, légumes croquants (oignons, carottes, chou chinois, brocolis, poivrons, haricots verts, pousses de soja), poulet et sauce soja.
- 12.00€ **NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF**
Nouilles de blé sautées, légumes croquants (oignons, carottes, chou chinois, brocolis, poivrons, haricots verts, pousses de soja), bœuf et sauce soja.
- 12.50€ **NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES**
Nouilles de blé sautées, légumes croquants (oignons, carottes, chou chinois, brocolis, poivrons, haricots verts, pousses de soja), crevettes et sauce soja.
- 12.50€ **NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES (CHOP SUEY)**
Nouilles de blé sautées, légumes croquants (oignons, carottes, chou chinois, brocolis, poivrons, haricots verts, pousses de soja, champignons, bambou) et sauce soja.