

Gastronomie chinoise

Entrées

101. 春卷 (2 pcs.) Rouleaux de printemps	8.-
102. 越南春卷 (2 pcs.) Nems	9.-
104. 锅贴 (5 pcs.) Raviolis de porc grillés	13.-
105. 蒸饺 (5 pcs.) Raviolis de porc à la vapeur	13.-
106. 小笼包 (5 pcs.) Brioche de Shanghai à la vapeur ou grillées	16.-
107. 生煎牛肉包 (5 pcs.) Raviolis de bœuf grillés	13.-
108. 虾饺 (5 pcs.) Raviolis de crevettes à la vapeur	15.-
109. 凤尾虾 (5 pcs.) Crevettes géantes papillon	12.-

Soupes et Potages

121. 酸辣汤 🌶️ Potage aigre piquant	9.-
122. 云吞汤 Potage aux raviolis Won Ton	9.-
124. 蟹肉芦笋汤 Potage à la chair de crabe et aux asperges	13.-

Salades et Légumes

131. 什菜沙拉 Salade mêlée chinoise	6.-
135. 油焖茄子 Aubergines sautées au porc haché et gingembre	24.-
136. 蒜蓉空心菜 Kang Kong sautés à l'ail et sauce poisson	18.-

Poissons et Crustacés

141. 川酥鱼排 🌶️ Pangasius croustillant style Sichuan	26.-
142. 椒盐苏东卷 🌶️ Calamar au sel et poivre	27.-
143. 椒盐虾 🌶️ Crevettes géantes au sel piquant	28.-
144. 咸蛋黄虾 Crevettes au jaune d'œuf	28.-
145. 蒜蓉粉丝鲜贝 Noix de St-Jacques à l'ail et vermicelles	39.-
146. 葱油龙虾 Queues de langoustes à la sauce parfumée	49.-
147. 酸菜鱼 🌶️ Filet de Pangasius aux légumes marinés	32.-
148. 水煮鱼 🌶️ Filet de Pangasius Shuizhu	32.-

Volailles

151. 香辣鸡 🌶️ Poulet pimenté servi sur plaque chauffante	26.-
153. 宫保鸡 🌶️ Poulet façon Kong Poh	25.-
157. 北京烤鸭 Peau de canard laqué pékinois, servie avec les crêpes chinoises	45.-

Viandes

161. 咕咾肉 Porc aigre-doux	26.-
163. 鱼香肉丝 🌶️ Emincé de porc Hunan	26.-
164. 麻婆豆腐 🌶️ Porc sauté au tofu	26.-
165. 水煮牛肉 🌶️ Emincé de bœuf Shuizhu	32.-
166. 香嫩牛肉丝 🌶️ Torsades de bœuf croustillant	29.-
167. 黑椒牛柳 🌶️ Bœuf au poivre noir sur plaque chauffante	29.-
168. 孜然牛肉 🌶️ Emincé de bœuf aux cumins et piments	28.-
172. 铁板羊肉 🌶️ Emincé d'agneau sur plaque chauffante	32.-

Riz et Nouilles

183. 牛腩汤面 Soupe de bœuf aux nouilles	24.-
184. 烧鸭汤面 Soupe de canard rôti aux nouilles	25.-
185. 广东炒饭 Riz cantonais végétarien	6.-
65. 白米饭 Riz parfumé	3.-

🌶️ Ces plats peuvent être servis « piquant » ou « très piquant »

TVA 8.1% comprise