

Menu Gourmet

Potage de gambas/quenelle de cabillaud/st-jacques
Aux vermicelles/chou vert de Shanghai/lemon-grass

Homard grillé (ail, 5épices et coriandre)

Salade aux germes de soja/ papaye vert/ scampi pané

Canard au miel

Crème brûlée à la vanille
(Menu à 46€/pers - min.2 pers)

Menu cinq étoiles

Potage pékinois OU Potage won-ton

Panier de Dim Sum cuit à la vapeur
OU

Caille parfumée, scampi pané et rouleau de poulet

Plat au choix :

Canard laqué aux crêpes et ses juliennes de porreaux
Scampi grillé à l'ail et poivre, relevé légèrement au piment rouge

Mousse de Coco / fruits

(Menu à 31€/pers)

Lunch

Potage aux poulet / vermicelles / coriandre

OU

Rouleaux de printemps

Beignet de poulet sauce aigre-doux

OU

Émincé de bœuf sauté aux tiges d'oignons fins

Thé ou café

(Menu à 20€/pers)

*Les Cinq
Étoiles*

*** un peu piquant**

**** piquant**

Potages

- | | |
|---|---|
| 2. Potage pékinois pimenté et vinaigré ** | 6 |
| 4. Won-ton (raviolis porc) | 6 |
| 6. Potage de gambas, quenelle de cabillaud et St-jacques
Aux vermicelles, chou vert de Shanghai et lemon-grass* | 7 |
| 8. Potage du Chef* (en plat 18€)
(Bœuf/scampi/poulet/légumes/vermicelles/jus de lime
Coriandre/basilic asiatique) | 8 |

Entrées chaudes

- | | |
|--|----|
| 22. Assortiment d'entrée (min. 2 pers. Prix/pers)
(Caille parfumée, rouleaux de poulet, scampi à l'ail) | 13 |
| 23. Saté de poulet sauce cacahuète | 12 |
| 26. Boulet de scampi au bambou et châtaigne d'eau | 14 |
| 27. Cuisses de grenouilles grillées à l'ail | 12 |
| 28. Scampi à l'ail panés | 13 |
| 30. Rouleaux de printemps au poulet vermicelles | 9 |
| 33. Gambas grillées à l'ail et poivre relevées légèrement
Au piment rouge | 12 |
| 35. Panier de Dim Sum à la vapeur (5 sortes) | 10 |

* un peu piquant

** piquant

Entrées chaudes

36. St-Jaques sautés au shiitake, parfumés à l'huile de truffe 15
37. 1/2 Homard grillé à l'impériale (ail, 5 épices, coriandre) 21
- +/- 600g (min 2 cvt, prix/cvt)

Entrées froides

41. Salade aux germes de soja et papaye verte, scampi à l'ail pané 12

Volailles

51. Beignets de poulet sauce aigre-doux 14
53. Dèc de poulet pimenté au poivre et coriandre * 15
54. Dèc de poulet aux ananas frais 15
62. Canard laqué aux crêpes et ses juliennes de poireaux 17
63. Canard à l'orange 16
65. Canard laqué aux poivre Sichuan * 16
112. Canard laqué aux haricot noirs et gingembre sur Ti-pan 17

Viandes

76. émincé de bœuf sauté aux gingembre et coriandre 16
113. émincé de bœuf aux bambou et basilic sur Ti-pan 17
78. Couronnes d'agneau grillées aux poivre noir et cumin 20

* un peu piquant

** piquant

Crustacés et poissons

81. Homard au gingembre cuit à la vapeur sur feuille de Bananier, sauce soja au poivre et jus de lime (+/-600g)	42
82. Homard grillées à l'impériale (5 épices, ail, coriandre)	42
87. Scampi et courgettes au curry rouge et lait de coco **	17
89. Scampi aux fruits frais sauce aigre-doux	17
91. Sole entière grillée à la poêle	19
96. Assortiment de la mer cuit à la vapeur sur feuille bananier	18
99. Scampi sauté aux gingembre et germes de soja, Sauce tomatée pimentée *	17
100. Gambas grillées à l'ail et poivre relevées légèrement Au piment rouge	17
111. Gambas à la sauce saté sur Ti-pan	19

Riz et nouilles

141. Riz sauté au poulet	13
144. Nouilles sautées au poulet	13
146. Nouilles sautées aux 3 délices (Poulet/ Bœuf/ Scampi)	15

Accompagnements

A1. Riz sauté cantonais	5
A2. Nouilles sautées aux légumes (en plat 8,00)	5

* un peu piquant

** piquant

Service et t.v.a compris



*Les Cinq
Étoiles*

*** un peu piquant**

**** piquant**