

Apéritif

Apéritif maison (Rûssl: triple sec, crément, angostura)	7
Vin de litchi	6
Pineau des Charentes/ Fleur de franchimont	6
Porto	6
Porto 20 ans	9
J&B/J&Walker nature	5,5
Whisky coca/Picon vin blanc/ Gin Gordon's	6,5
Chivas	7
Belgian Owl Single malt 46%	13
Whisky Japonais "Nikka from the Barrel"	10
Campari orange/Pisang orange/Ricard	5,5
Gin Heindrick's	10
Gin copperhead	14
Curtius	8
Aperol spritz	10
Martini / Kirr	6
Coupe de champagne	9
Apéritif sans alcool	6

Vins au verre 5

Blanc moelleux : Côtes de Bergerac, château Marie Plaisance

Blanc : Black cottage, Sauvignon Blanc

Rosé : St-Chinian Rose, Clos de Bagatelles

Rouge : St-Chinian Rouge, Clos de Bagatelles

Menu Gourmet

Potage de gambas, quenelle de cabillaud et St-jacques
Aux vermicelles, chou vert de Shanghai et lemon-grass*

Homard grillé (ail, 5épices et coriandre)

Salade aux germes de soja/ papaye vert/ scampi pané

Canard avec ses fruits sauce aigre doux

Crème brûlée à la vanille

(Menu à 48€/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

Glace vanille avec son caramel à la fleur de sel maison

(Menu à 32€/pers)

* un peu piquant

** piquant

Lunch

Potage pékinois pimenté et vinaigré *

OU

Rouleaux de printemps

Beignet de poulet sauce aigre-doux

OU

Nouilles sautées aux 3 délices (bœuf / poulet/ scampi)

Thé ou café

(Menu à 20€/pers)

* 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 | | 8 |
| Aux vermicelles, chou vert de Shanghai et lemon-grass* | | |
| 8. Potage du Chef | *(comme plat 18€) | 9 |
| (Bœuf/scampi/poulet/légumes/vermicelles/jus de lime
Coriandre/basilic asiatique) | | |

Entrées chaudes

- | | |
|---|----|
| 22. Assortiment d'entrée (min 2 pers. Prix/pers) | 13 |
| (Caille parfumée, rouleaux de poulet, scampi à l'ail) | |
| 23. Saté de poulet sauce cacahuète | 12 |
| 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 | 13 |
| au piment rouge | |
| 35. Panier de Dim Sum à la vapeur (5 sortes) | 10 |

* un peu piquant

** piquant

Entrées chaudes

36. St-jacques sautés au shii-také, parfumés à l'huile de truffe 15
(Comme plat +7€)
37. 1/2 Homard grillé à l'impériale (ail, 5 épices, coriandre) 23
+/- 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 15
53. Dèes de poulet pimenté au poivre et coriandre * 15,5
54. Dèes de poulet aux ananas frais 15,5
62. Canard laqué aux crêpes et ses juliennes de poireaux 18
63. Canard à l'orange 17
65. Canard laqué aux poivre Sichuan * 17
112. Canard laqué aux haricot noirs et gingembre sur Ti-pan 18

* un peu piquant

** piquant

Viandes

76. émincé de bœuf sauté aux gingembre et coriandre	17
113. émincé de bœuf aux bambou et basilic sur Ti-pan	18
78. Couronnes d'agneau grillées aux poivre noir et cumin	21

Crustacés et poissons

82. Homard grillées à l'impériale (5 épices, ail, coriandre)	45
87. Scampi et courgettes au curry rouge et lait de coco **	18
89. Scampi aux fruits frais sauce aigre-doux	18
91. Sole entière grillée à la poêle	20
96. Assortiment de la mer cuit à la vapeur sur feuille bananier	19
99. Scampi sauté aux gingembre et germes de soja, Sauce tomatée pimentée **	18
100. Gambas grillées à l'ail et poivre relevées légèrement Au piment rouge	18
111. Gambas à la sauce saté sur Ti-pan	20

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

* un peu piquant

** piquant

Accompagnements

A1. Riz sauté cantonnais (Comme plat 9,00)	5
A2. Nouilles sautées aux légumes (Comme plat 9,00)	5

Service et t.v.a compris

*Les Cinq
Étoiles*

* un peu piquant

** piquant

Desserts

Crème brûlée à la vanille	7
Crème glacée au coco	6
Dame blanche (chocolat chaud maison)	6
Sorbet citron, Sorbet framboise	6
Vanille aux gingembre confit et saké	7
Beignet de banane ou pomme au caramel (ou flambé au saké +1€)	7
Beignet farci à la glace flambé au saké	8

Boissons chaudes

Thé au jasmin	3,9
The au jasmin qualité supérieur	6
Thé vert puit du dragon	4
Thé de Mamy (thé vert fait maison) Bio	4,5
Thé Bouddha (thé vert) / Thé des Monts Wuyi (thé noir)	6
The citron vert gingembre	4
Infusion à la menthe	4
Infusion camomille	4
Infusion aromatique (mangue, mente, papaya, Goji)	4,5
Infusion gourmande (agrumes, camomille, verveine, citronnelle)	4,5

Boissons chaudes

Café / Déca / Espresso	4
Cappucino	4,5
Irish coffee	7

Boissons froides

Jupiler	3
Tsingdao (bière chinois)	3,5
Coca, Fanta, Ice Tea, tonic	2,9
Jus de litchi, Jus d'orange	3,5
Chaudfontaine 1/4L	2,9
Chaudfontaine 1/2L, Bru 1/2L	4,5
Chaudfontaine 1L	7,5

Pichet de vin

Vin de la vallée du Rhone	Blanc / Rosé / Rouge	
1/4 Litre		8
1/2 Litre		16

Alcools

Dégustation de saké (3 sortes)	12
Kao liang (Saké, un alcool de Sorgho rouge)	6
Meikuilu (Saké parfumé aux roses, demi sec)	6
Zhouyeqing (Saké parfumé au bambou vert)	6,5
Moutai 53% (Saké diplomatique chinois, blé et sorgho)	28
Moutai 53% mini verre de découverte	6€/7ml
Liqueur de litchi (KuaiFei)	6
Cointreau, Amaretto, Lemoncello	6
Chivas	7
Calvados père Magloire	6
Grand Marnier	6
Baileys	6
Poire william	7
Marc de Gewurztraminer	7
Rémy martin VSOP	7
Porto 1980	15
Porto 2003	9
Belgian Owl 4 ans 46% (Whisky Belgique)	15
Whisky Japonais "Nikka from the Barrel"	10

Alcools

Whisky Indian "AMRUT" single malt		11
Château du Breuille	Calvados XO 20 ans 41%	15
Chevalier du Touches	Calvados Pays d'Auge Hors d'Age	9
Château du Tariquet XO	Bas Armagnac	9
Vieille Prune 43%	Distillerie de Biercé	9

*Les Cinq
Étoiles*