

Apéritif

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

Vins au verre

<i>Blanc moelleux</i> : Orchis , Vin de Liège	7
<i>Blanc</i> : Chardonnay Félines	5
<i>Rosé</i> : St-Chinian Rosé, Clos de Bagatelles	5
<i>Rouge</i> : St-Chinian Rouge, Clos de Bagatelle	5

Menu Gourmet

-Menu à 50€/pers - min.2 pers-

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

Homard / ail / 5épices / coriandre

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

Canard laqué aux haricot noirs et gingembre

Crème brûlée à la vanille

Menu Cinq Etoiles

-Menu à 36€/pers-

Potage pékinois OU Potage won-ton

Panier de Dim Sum cuit à la vapeur

OU

Caille parfumée / scampi pané / nem

Canard laqué aux crêpes et ses juliennes de poireaux

OU

Scampi sauté aux asperges

Dame blanche / chocolat chaud maison

* un peu piquant

** piquant

Menu Plaisir du Midi

-Disponible tous les midis, hors jours fériés-

-Menu à 25€/pers-

Salade aux germes de soja Papaye verte, scampi à l'ail pané

OU

Rouleaux de printemps

PLAT A PARTAGER :

-Beignet de poulet sauce aigre-doux

-Canard à l'orange

-Gambas grillées à l'ail et poivre

-Riz cantonais

Thé ou café

* 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	* (En plat 18€)	9
(Bœuf/scampi/poulet/vermicelles/jus de lime/Coriandre/basilic asiatique)		

Entrées Chaudes

22. Assortiment d'entrée (min 2 pers. Prix/pers)		14
(Caille parfumée, nem, 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		10
35. Panier de Dim Sum à la vapeur (5 sortes, +/- 20 min)		11
36. St-jacques sautés au shii-také, parfumés à l'huile de truffe (En plat +7€)		16
37. 1/2 Homard grillé à l'impériale (ail / 5 épices / coriandre)		23
+/- 600g (min 2 cvt, prix/cvt)		
38. Scampi sauté aux asperges		14

* un peu piquant

** piquant

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. Dèš de poulet pimenté au poivre et coriandre * 16
54. Dèš de poulet aux ananas frais 16
62. Canard laqué aux crêpes et ses juliennes de poireaux 19
63. Canard à l'orange 18
65. Canard laqué aux poivre Sichuan * 18
112. Canard laqué aux haricot noirs et gingembre sur Ti-pan 19

Viandes

76. émincé de bœuf sauté aux gingembre et coriandre 18
113. émincé de bœuf aux bambou et basilic sur Ti-pan 19
78. Couronnes d'agneau grillées aux poivre noir et cumin 23

Crustacés et Poissons

82. Homard grillées à l'impériale (5 épices, ail, coriandre) 45
83. Scampi sauté aux asperges^ 20
87. Scampi et courgettes au curry rouge et lait de coco ** 19

91. Sole entière grillée à la poêle (350g)	23
96. Assortiment de la mer cuit à la vapeur sur feuille bananier	20
99. Scampi sauté aux gingembre et germes de soja, sauce tomatée pimentée *	19
100. Gambas grillées à l'ail et poivre relevées légèrement au piment rouge	19
111. Gambas à la sauce saté sur Ti-pan	20

Riz et Nouilles

141. Riz sauté au poulet	14
144. Nouilles sautées au poulet	14
146. Nouilles sautées aux 3 délices (Poulet/ Bœuf/ Scampi)	17

Accompagnements

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

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, Merci de nous signaler à la commande, le fait que vous soyez allergiques à l'un ou l'autre produit en particulier.

Desserts

Crème brûlée à la vanille	8
Crème glacée au coco	7
Dame blanche (chocolat chaud maison)	7
Sorbet citron, Sorbet framboise	7
Vanille aux gingembre confit et saké	8
Beignet de banane ou pomme au caramel (ou flambé au saké +1€, +/- 15min)	7
Beignet farci à la glace flambé au saké (+/- 15min)	8

Boissons Chaudes

Thé au jasmin	4
The au jasmin qualité supérieur	6
Thé vert puit du dragon	4
Thé Bouddha (thé vert) / Thé des Monts Wuiyi (thé noir)	6
Infusion à la menthe	4,5
Infusion camomille	4,5
Thé de Mamy (thé vert fait maison) Bio	5
Infusion aromatique (mangue, mente, papaya, Goji)	5
Café / Déca / Espresso	4
Cappuccino	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	8

Pichet de Vin

Vin de la vallée du Rhône	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% Flying fairy (Saké diplomatique chinois, blé et sorgho)	28
Moutai 53% Prince	12
Moutai 53% Flying fairy mini verre de découverte	6€/7m l
Liqueur de litchi (KuaiFei)	6
Cointreau, Amaretto, Lemoncello, Baileys, Grand Marnier	6
Calvados père Magloire	6
Poire William / Marc de Gewurztraminer	7
Rémy martin VSOP / Chivas	7
Porto 1980	15
Porto 2003	9
Belgian Owl 4 ans 46% (Whisky Belge)	15
Whisky Japonais "Nikka from the Barrel"	10
Whisky Indian "AMRUT" single malt	10
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 Biercéé	9