

BOISSONS

Apéritifs

Cocktail maison (avec ou sans Mei Kuei Lu).....	4,90 €
Alcool de laurier chinois.....	4,90 €
Alcool brun de riz chinois.....	4,90 €
Verre de Coteau du Layon (Marc SÉCHET).....	4,90 €
Flûte de Crémant de Loire (Louis de GRENELLE).....	4,90 €
Kir royal (Crémant de Loire - Louis de GRENELLE avec crème Combier).....	4,90 €
Soupe angevine (Crémant de Loire - Louis de GRENELLE avec Original Combier).....	4,90 €
Kir au vin blanc (Anjou - Marc SÉCHET avec crème Combier).....	3,90 €
Porto rouge.....	3,90 €
Martini rouge.....	3,90 €
Martini blanc.....	3,90 €
Ricard.....	3,90 €
J & B Whisky.....	4,90 €
Chivas Regal Whisky - 12 ans d'âge.....	6,90 €
Aberlour Single Malt – 10 ans d'âge.....	6,90 €
Talisker Single Malt – 10 ans d'âge.....	7,90 €
Lagavulin Single Malt – 16 ans d'âge.....	10,50 €

Bières

Tsingtao (Bière Chinoise).....	5 €
Singha (Bière Thaïlandaise).....	5 €
1664.....	5 €

Boissons non alcoolisées

Coca – Cola.....	3,90 €
Orangina.....	3,90 €
Ice Tea.....	3,90 €
Jus de fruit (orange, ananas, abricot, litchis, noix de coco).....	3,90 €
Sirop Combier à l'eau (grenadine, menthe, citron, ...).....	2,90 €

Eaux minérales

Vittel (50 cl).....	3,90 €
Vittel (100 cl).....	4,90 €
Badoit / San Pellegrino (50 cl).....	3,90 €
Badoit / San Pellegrino (100 cl).....	4,90 €
Perrier (33 cl).....	3,90 €

Thés

Thé au jasmin.....	4 €
Thé à la menthe.....	4 €

NOTRE FORMULE PAR PERSONNE

32,90 €

Une entrée,
2 plats de résistance et un riz,
Un dessert

23,90 €

Une entrée,
1 plat de résistance et un riz,
Un dessert

Entrée

Pâtés impériaux (*nems*)
Salade aux crevettes
Assortiment d'entrées (*nems, tête de lion et samossa*)

**

*

Plat de résistance

Crevettes à la sauce piquante
Filets de poisson à la sauce aigre douce
Seiche sautée aux légumes

Bœuf aux champignons noirs et pousses de
bambou
Porc au caramel
Poulet sauté au basilic (piquant)

Riz Cantonnais ou Riz Nature
ou Nouilles sautées aux légumes (*supplément 2 €*)

**

*

Dessert

Beignet de Fruit (*Banane, Ananas ou Pomme*) au sucre ou flambé (*Mei Kuei Lu ou Rhum*)
(*supplément 2 €*)

Panaché de Fruits Exotiques au sirop
Chocolat ou Café Liégeois, Dame Blanche, Coupe Colonel
Nougat tendre vietnamien ou Gingembre confit

LES ENTRÉES

Les Hors d'œuvre

Pâtés impériaux (nems au porc, 4 pièces)..... <i>Fried spring rolls (hot dish)</i>	6.50 €
Rouleau de printemps (1 pièce)..... <i>Spring roll (cold dish)</i>	6 €
Raviolis frits (porc et crevettes, 6 pièces)..... <i>Fried wonton (pork and shrimps stuffing)</i>	8.50 €
Raviolis chinois grillés (porc, 6 pièces)..... <i>Toasted Chinese ravioli (pork stuffing)</i>	8.50 €
Samossa au curry (triangles frits à base de bœuf, 3 pièces)..... <i>Curried samossa (beef stuffing)</i>	8.50 €
« Têtes de Lion » (acras de porc, 4 pièces)..... <i>« Heads of lion » (fried meat-ball)</i>	8.50 €
Salade vietnamienne au poulet <i>Vietnamese chicken salad</i>	7.50 €
Salade au poulet <i>Chicken salad</i>	7.50 €
Salade aux seiches <i>Cuttlefish salad</i>	8 €
Salade aux crevettes <i>Shrimps salad</i>	8 €
Salade aux fruits de mer (Crevettes, Seiche, sauce piquante ou non)..... <i>Seafood salad</i>	9 €
Salade thaïlandaise (Tranches de bœuf, sauce piquante)..... <i>Thai salad</i>	9 €
Crevettes vêtues de sa crêpe croustillante <i>Shrimps dressed in his fried pancake</i>	9.50 €
Plateau de Délices de Chine (2 pièces Nems, 1 pièce Samossa, 2 pièces « Têtes de lion »)..... <i>Choice of Chinese's appetizers</i>	9.50 €

Les Beignets

Beignets de crevettes <i>Fried Shrimps</i>	9.50 €
Beignets de filets de poisson <i>Fried Fillets of fish</i>	9.50 €
Beignets de seiche <i>Fried Cuttlefish</i>	9 €
Beignets de poulet <i>Fried Chicken</i>	9 €
Beignets de légume (4 pièces)..... <i>Fried Vegetable</i>	8 €

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

Les Soupes et Potages

Soupe de nouilles, porc laqué, seiche et crevettes	9	€
<i>Noodle, pork, cuttlefish and shrimps soup</i>		
Soupe de pâtes de riz, porc laqué, seiche et crevettes	9	€
<i>Rice noodle, pork, cuttlefish and shrimps soup</i>		
Soupe de pâtes de riz et tranches de bœuf	9	€
<i>Rice noodle and beef soup</i>		
Soupe piquante aux crevettes	9	€
<i>Spicy soup in shrimps</i>		
Soupe aux raviolis chinois	9	€
<i>Chinese ravioli soup</i>		
Potage aux raviolis	9	€
<i>Shanghai Wonton soup</i>		
Potage aux asperges et aux crevettes	9	€
<i>Shrimps and asparagus soup</i>		
Potage au poulet et aux vermicelles	8	€
<i>Chicken and vermicelli soup</i>		
Potage pékinois (piquant)	8	€
<i>Pekinese soup</i>		

Les « Vapeurs »

Assortiment de raviolis à la vapeur (7 pièces)	9.50	€
<i>Choice of steamed Dumplings</i>		
Raviolis chinois à la vapeur (1 variété au choix (4 p.) : agneau, bœuf, porc, poulet, crevettes ou légumes)	6.50	€
<i>Steamed Chinese ravioli (choice 1 variety: lamb, beef, pork, chicken, shrimps or vegetables)</i>		
Siomai (porc, 4 pièces)	6.50	€
Hakao (crevettes, 4 pièces)	6.50	€

LES PLATS VÉGÉTARIENS*

Potée aux légumes chinois	14	€
<i>Hotpot of Chinese vegetables</i>		
Noix de cajou aux légumes	13	€
<i>Sauteed Cashew nuts and Vegetables</i>		
To Fou sauté aux légumes	13	€
<i>Sauteed Tofu and vegetables</i>		
Shop shui nature	11.50	€
Germes de soja sautés	11	€
<i>Sauteed soya</i>		
Champignons noirs sautés	11	€
<i>Sauteed black mushrooms</i>		

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

NOS SPÉCIALITÉS*

Gambas flambées (au Mei Kuei Lu ou au Cognac) <i>Flambéed jumbo prawns (with Mei Kuei Lu or with Cognac)</i>	19.50 €
Gambas à l'impérial <i>Jumbo prawns in ginger sauce</i>	19.50 €
Gambas pékinoises (sauce piquante) <i>Jumbo prawns in Pekinese sauce (spicy sauce)</i>	19.50 €
Gambas « sable fin » <i>Grilled jumbo prawns in salt, pepper and garlic</i>	19.50 €
Noix de St Jacques « Tie Ban » <i>« Tie Ban » scallops</i>	19.50 €
Potée aux fruits de mer <i>Hotpot of seafoods</i>	19.50 €
Crevettes pékinoises « Tie Ban » <i>« Tie Ban » Pekinese shrimps</i>	16.50 €
Nid de phœnix <i>Grilled shrimps in salt, pepper and garlic</i>	16.50 €
Filets de poisson « Tie Ban » <i>« Tie Ban » fillets of fish</i>	16.50 €
Filets de poisson à la vapeur <i>Steamed fillets of fish</i>	16.50 €
Cuisses de grenouilles « sable fin » <i>Grilled frogs' legs in salt, pepper and garlic</i>	16.50 €
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	
Canard laqué <i>Peking duck breast</i>	15.50 €
Potée aux viandes <i>Hotpot of meats</i>	16.50 €
Bœuf « Tie Ban » <i>« Tie Ban » beef</i>	16.50 €
Potée à l'agneau <i>Hotpot of lamb</i>	17.50 €
Agneau « Tie Ban » <i>« Tie Ban » lamb</i>	17.50 €
Agneau sauté au gingembre <i>Lamb in ginger sauce</i>	15.50 €
Agneau au caramel <i>Lamb in caramel sauce</i>	15.50 €
Agneau à l'impérial <i>Lamb in spicy peanuts sauce</i>	15.50 €
Porc laqué croustillant <i>Crusty roasted pork</i>	14.50 €
Porc laqué cantonais <i>Roasted pork in sweet and sour sauce</i>	14.50 €
Travers de porc « sable fin » <i>Grilled ribs of pork in salt, pepper and garlic</i>	14.50 €

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

Barbecue de crevettes spécial maison (minimum 2 pers.).....	25.50 €/pers.
<i>Special barbecue of lamb (minimum 2 pers.)</i>	
Barbecue de bœuf spécial maison (minimum 2 pers.).....	23 €/pers.
<i>Special barbecue of beef (minimum 2 pers.)</i>	
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	
Fondue chinoise spéciale maison (minimum 2 pers.).....	30.50 €/pers.
<i>Special combined seafood and meats Chinese fondue (minimum 2 pers.)</i>	
Fondue chinoise mixte (minimum 2 pers.).....	28.50 €/pers.
<i>Combined seafood and meats Chinese fondue (minimum 2 pers.)</i>	
Fondue aux fruits de mer (minimum 2 pers.).....	28.50 €/pers.
<i>Seafood fondue (minimum 2 pers.)</i>	

LES PLATS THAÏLANDAIS *

Brochettes de crevettes grillées sur plaque chauffante	16.50 €
<i>Grilled shrimps skewers</i>	
Brochettes d'agneau grillées sur plaque chauffante	16.50 €
<i>Grilled lamb skewers</i>	
Brochettes de bœuf grillées sur plaque chauffante	16.50 €
<i>Grilled beef skewers</i>	
Brochettes de porc grillées sur plaque chauffante	14.50 €
<i>Grilled pork skewers</i>	
Brochettes de poulet grillées sur plaque chauffante	14.50 €
<i>Grilled chicken skewers</i>	
Noix de St Jacques sautées au basilic (piquant)	19 €
<i>Scallops in spicy basil sauce</i>	
Crevettes sautées au basilic (piquant)	14 €
<i>Shrimps in spicy basil sauce</i>	
Filets de poisson sautés au basilic (piquant)	14 €
<i>Fillets of fish in spicy basil sauce</i>	
Seiche sautée au basilic (piquant)	13 €
<i>Cuttlefish in spicy basil sauce</i>	
Agneau sauté au basilic (piquant)	15.50 €
<i>Lamb in spicy basil sauce</i>	
Bœuf sauté au basilic (piquant)	13.50 €
<i>Beef in spicy basil sauce</i>	
Porc sauté au basilic (piquant)	13 €
<i>Pork in spicy basil sauce</i>	
Canard sauté au basilic (piquant)	13.50 €
<i>Duck in spicy basil sauce</i>	
Poulet sauté au basilic (piquant)	13 €
<i>Chicken in spicy basil sauce</i>	

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

Filets de poisson sautés au gingembre	14	€
<i>Fillets of fish in ginger sauce</i>		
Filets de poisson à la sauce piquante	14	€
<i>Fillets of fish in spicy sauce</i>		
Filets de poisson au saté	14	€
<i>Fillets of fish in saté sauce</i>		
Filets de poisson à l'impérial	14	€
<i>Fillets of fish in spicy peanuts sauce</i>		
Filets de poisson au citron	14	€
<i>Fillets of fish in lemon sauce</i>		
Beignets de filets de poisson à la sauce aigre douce	14	€
<i>Fillets of fish in batter in sweet and sour sauce</i>		



Seiche sautée gingembre	13	€
<i>Cuttlefish in ginger sauce</i>		
Seiche à la sauce piquante	13	€
<i>Cuttlefish in spicy sauce</i>		
Seiche au saté	13	€
<i>Cuttlefish in saté sauce</i>		
Seiche au curry	13	€
<i>Cuttlefish in curried sauce</i>		
Seiche sautée aux grains de soja noirs	13	€
<i>Cuttlefish in black soya beans sauce</i>		
Seiche sautée aux légumes	13	€
<i>Cuttlefish in vegetables sauce</i>		



Cuisses de grenouilles sautées au gingembre	14	€
<i>Frogs legs in ginger sauce</i>		
Cuisses de grenouilles à la sauce piquante	14	€
<i>Frogs'legs in spicy sauce</i>		
Cuisses de grenouilles au curry	14	€
<i>Frogs'legs in curried sauce</i>		
Cuisses de grenouilles à la citronnelle	14	€
<i>Frogs'legs in lemon grass sauce</i>		



Beignets de filets de poisson à la sauce aigre douce

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

LES VIANDES*

Travers de porc à la sauce aigre douce <i>Ribs of pork in sweet and sour sauce</i>	13 €
Travers de porc laqués <i>Grilled ribs of pork</i>	13 €
Porc « Sichuannaise » (piquant) <i>Pork in spicy sauce</i>	13 €
Porc au curry <i>Pork in curried sauce</i>	13 €
Porc aux cèpes parfumés <i>Pork in Chinese fragrant mushrooms</i>	13 €
Porc aux champignons noirs et pousses de bambou <i>Pork in black mushrooms and bamboo sprouts</i>	13 €
Porc au caramel <i>Pork in caramel sauce</i>	13 €
Beignets de porc à la sauce aigre douce <i>Pork in batter in sweet and sour sauce</i>	13 €
Porc shop-shui <i>Shop-shui pork</i>	13 €



Bœuf sauté au gingembre <i>Beef in ginger sauce</i>	13.50 €
Bœuf « Sichuannaise » (piquant) <i>Beef in spicy sauce</i>	13.50 €
Bœuf au saté <i>Beef in saté sauce</i>	13.50 €
Bœuf au curry <i>Beef in curried sauce</i>	13.50 €
Bœuf à l'impérial <i>Beef in spicy peanuts sauce</i>	13.50 €
Bœuf aux cèpes parfumés <i>Beef in Chinese fragrant mushrooms sauce</i>	13.50 €
Bœuf aux champignons noirs et pousses de bambou <i>Beef in black mushrooms and bamboo sprouts sauce</i>	13.50 €
Bœuf aux oignons <i>Beef in onions sauce</i>	13.50 €
Bœuf à la citronnelle <i>Beef in lemon grass sauce</i>	13.50 €
Bœuf shop shui <i>Shop shui beef</i>	13.50 €

LES VOLAILLES*

Canard au gingembre <i>Duck in ginger sauce</i>	13.50 €
Canard au curry <i>Duck in curried sauce</i>	13.50 €
Canard au saté <i>Duck in saté sauce</i>	13.50 €

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

Canard aux cèpes parfumés <i>Duck in Chinese fragrant mushrooms sauce</i>	13.50 €
Canard aux champignons noirs et pousses de bambou <i>Duck in black mushrooms and bamboo sprouts sauce</i>	13.50 €
Canard à l'ananas <i>Duck in pineapple sauce</i>	13.50 €
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆	
Poulet au citron <i>Chicken in lemon sauce</i>	13 €
Poulet sauté au gingembre <i>Chicken in ginger sauce</i>	13 €
Poulet au saté <i>Chicken in saté sauce</i>	13 €
Poulet au curry <i>Chicken in curried sauce</i>	13 €
Poulet à l'impérial <i>Chicken in spicy peanuts sauce</i>	13 €
Poulet aux cèpes parfumés <i>Chicken in Chinese fragrant mushrooms sauce</i>	13 €
Poulet aux champignons noirs et pousses de bambou <i>Chicken in black mushrooms and bamboo sprouts sauce</i>	13 €
Poulet aux amandes <i>Chicken in almonds sauce</i>	13 €
Poulet à l'ananas <i>Chicken in pineapple sauce</i>	13 €
Poulet à la citronnelle <i>Chicken in lemon grass sauce</i>	13 €
Poulet shop shui <i>Shop shui chicken</i>	13 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats (hors entrées) sont servis avec un bol de riz nature, si changement:
All our dishes (starters excluded) come with steamed rice, if change:

Supplément Riz cantonnais <i>Extra Cantonese fried rice</i>	2.50 €
Supplément Nouilles sautées aux légumes <i>Extra Noodle in vegetables</i>	2.50 €
Riz nature <i>Steamed rice</i>	5.50 €
Riz cantonnais <i>Cantonese fried rice</i>	8 €
Nouilles sautées aux légumes <i>Noodle in vegetables</i>	8 €

**tous nos plats de résistance sont accompagnés d'un bol de riz nature
Clients Gourmets, nos plats préparés sur commande vous permettent de choisir votre assaisonnement*

BEIGNET AUX FRUITS

<i>Banane ou Ananas ou Pomme</i>	
au Sucre	5,00 €
Flambés Rhum	7,00 €
Flambés Mei Kue Lou	7,00 €
Flambés Grand Marnier	7,00 €

FRUITS AU SIROP

Panaché de Fruits	6,00 €
Litchis	5,00 €
Arbouses	5,00 €

PATISSERIES

Délices de Coco	5,50 €
Nougat tendre Vienamien	5,00 €
Mandarines Confites	5,00 €
Gingembre Confit	5,00 €
Assortiment de Confits	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	2,50 €
Décaféiné Nespresso	2,50 €
Thé au Jasmin	4,00 €
Thé à la Menthe	4,00 €
Infusion Chinoise Luo Han Guo	4,00 €
Irish Coffee Whisky	7,50 €
Chinese Coffee Mei Kuei Lou	7,50 €

GLACES

Coupe Maison	8,50 €
<i>Cocktail de Fruits, Sorbet citron vert, MeiKue Lou, Chantilly</i>	
Litchis Melba	7,50 €
<i>Glace Vanille, Litchis au Sirop, coulis fruits rouges, Chantilly</i>	
Irish Coffee Glacé	7,50 €
<i>Glaces caféet vanille, Whisky JB, Chantilly</i>	

Mei Kue Lou	7,00 €
<i>Glace café, Mei Kue Lou</i>	

Coupe Colonel	7,00 €
<i>Sorbet Citron Vert, Vodka</i>	

Kir Royal Glacé	7,00 €
<i>Sorbet Cassis, Crémant de Loire</i>	

Beignet Choc	6,50 €
<i>Glace Vanille en Beignet, Nappage Chocolat</i>	

Coupe After Eight	6,50 €
<i>Glace Menthe, Nappage Chocolat, Chantilly</i>	

Mystère	6,00 €
<i>Glace Vanille Pralinée et Cœur de Meringue</i>	

Coupe 2 Boules Glaces	5,00 €
<i>Au Choix Vanille*Chocolat Noir*Pistache* Menthe</i>	
<i>Citron Vert* Framboise* Cassis* Fruit de la Passion</i>	
Supplément Crème Chantilly	1,50 €

DIGESTIFS

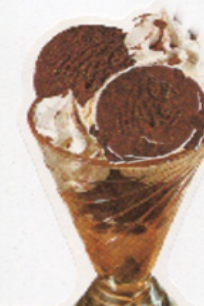
Mei Kue Lou	4,00 €
Er Guo Tou	4,00 €
Get 27	4,90 €
Grand Marnier	6,90 €
Cognac Rémy Martin	7,50 €
Whisky Chivas Regal	6,90 €
Aberlour Single Matt	6,90 €
Talisker Single Malt	7,90 €
Lagavulin Single Malt	10,50 €



Café Liégeois
6,50 €



Citron ou Orange Givré
6,00€



Chocolat Liégeois
6,50 €



Dame Blanche
6,50€



Banana Split 8,50€
Chocolat noir Fraise Vanille

CARTE DES VINS

	75 cl.	37,5 cl.
<u>Vins Rosés :</u>		
Perle de Chine (Vin de Chine).....	25 €	16 €
Cabernet d'Anjou (½ Sec) M. SECHET.....	20 €	
Côtes de Provence La Santonnière.....	25 €	16 €
Rosé de Loire M. SECHET.....	20 €	
Chinon Cuvée Marie-Justine – C. BAUDRY & J.-M. DUTOUR.....	25 €	16 €
Tavel Les Mésillons.....	25 €	16 €
<u>Vins rouges :</u>		
Perle de Chine (Vin de Chine).....	25 €	16 €
Chinon Domaine de la Perrière - C. BAUDRY & J.-M. DUTOUR.....	25 €	16 €
Saint Nicolas de Bourgueil Cuvée Tradition Vignoble de la Chevalerie.....	25 €	16 €
Saint Nicolas de Bourgueil Cuvée Martial “ Vieilles Vignes ” Vignoble de la Chevalerie.....	31 €	
Saumur Champigny Les Tuffes - Domaine des Sanzay.....	25 €	16 €
Saumur Champigny “ Vieilles Vignes ” Domaine Filliatreau - P. & F. FILLIATREAU.....	31 €	
Médoc Puy Vallon - A. LEDUC.....	25 €	16 €
Lussac Saint Émilion La Croix Saint Roc.....	31 €	
Vacqueyras Cuvée Prestige - Vignerons de caractère.....	31 €	
Malbec Démon Noir.....	22 €	
<u>Vins Blancs :</u>		
Anjou M. SECHET.....	22 €	
Coteau du Layon (Moelleux) M. SECHET.....	25 €	
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie Domaine Landes des Chaboissières – G. & G. DESFOSSES.....	25 €	16 €
Pouilly Fumé G. BLANCHET.....	31 €	21 €
<u>Bruts :</u>		
Crémant de Loire Cuvée Platine - LOUIS DE GRENELLE.....	31 €	
<u>Vins en carafe :</u>		
Rouge ou Rosé	<u>1/2 litre</u> 8.50 €	<u>1/4 litre</u> 5.50 €