Menu

Lina even soon



Au cœur de notre tradition, China Lee s'honore de vous présenter sa carte chinoise authentique. Chaque plat est une véritable plongée dans les saveurs profondes et les techniques ancestrales de l'Empire du Milieu. C'est une invitation à un voyage culinaire, où chaque bouchée révèle la richesse de notre patrimoine gastronomique.

HORS D'ŒUVRES

NEMS POULET (4pcs) galette de riz frit farcie au poulet et légumes	12.00	BEIGNETS DE POULET beignets de blanc de poulet	12.00
RAVIOLIS FRITS (5pcs) poulet et légumes	12.00	BEIGNETS DE CREVETTES* beignets de substituts de crevettes	12.00
PATÉS IMPÉRIAUX (2pcs) feuille de brique frit farcie au poulet et légumes	12.00	AILES DE POULET CARAMÉLISÉES ailes de poulets frits, sautées dans une sauce caramélisées	16.00
ROULEAUX DE PRINTEMPS POULET (2pcs) feuille de riz crue, carotte, soja, batavia, poulet	10.50	AILES DE POULET CHILI ailes de poulets frits, sautées sauce chili	16.00
ROULEAUX DE PRINTEMPS CREVETTES* (2pcs) feuille de riz crue, carotte, soja, batavia, *substituts de crevette	11.00	AILES DE POULET SEL & POIVRE ailes de poulets frits, sautées avec des oignons, et poivrons	15.50
SAMOUSSA (2pcs) feuille de brique, farcie au boeuf, curry et légumes	12.00		
	VAPEURS		
RAVIOLIS VAPEUR poulet	12.00	SHIÙ MAÏ BŒUF bouchées vapeur au bœuf	12.00
FUNKAÔ croissant à la feuille de riz au poulet	12.00	SHIÙ MAÏ POULET bouchées vapeur au poulet	12.00
HAKAÔ croissant à la feuille de riz au substituts de crevette	12.00	SALA PHÔ brioche farcie au bœuf	14.00
	POTAGES		
POTAGE PÉKINOIS soupe à base de champignons noirs, bambou, oeuf, poulet	11.00	POTAGE NOUILLES POULET soupe garnie de nouilles au poulet	11.00
POTAGE RAVIOLIS	11.00	POTAGE VERMICELLE POULET	10.50

SALADES

Toutes nos bases de salades sont composées d'iceberg, carottes, soja, tomates cerise, concombre, maïs.				
SALADE POULET CHINOISE base de salade, blanc de poulet émincé	15.00	BOBÙN POULET base de salade, nems poulet, vermicelles, poulet aux oignons	18.00	
SALADE CHINA LEE base de salade, beignets de poulet	16.00	BOBÙN BŒUF base de salade, nems poulet, vermicelles, boeuf aux oignons	18.50	
SALADE CREVETTES* base de salade, substituts de crevette	15.50	SALADE CHAÏ salade de choux, blanc de poulet, sauce sésame	15.00	

PLATS

Certains de nos plats sont disponibles en plaque chauffante (voir plats avec *) avec un supplément de 3 euros.			
POULET CARAMÉLISÉ* sauce caramelisée avec des oignons	16.00	BŒUF AUX OIGNONS* sauce aux oignons	18.00
POULET CURRY sauce curry avec des poivrons et des oignons	16.00	BŒUF CHAMPIGNONS & BAMBOU* sauce avec des champignons noirs et bambou	18.00
BEIGNETS DE POULET CARAMÉLISÉS* sauce caramelisée avec des oignons	17.00	BŒUF CURRY* sauce curry avec des poivrons et des oignons	18.00
POULET BASILIC* sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilie	16.00	VEAU MIEL PIQUANT* sauce légèrement piquante, miel et piment	19.00
BEIGNETS DE POULET MIEL PIQUANT* sauce légèrement piquante, miel et piment	16.50	VEAU BASILIC* sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basili	19.00 ic
POULET AUX OIGNONS* sauce aux oignons	16.00	CANARD MIEL PIQUANT* sauce légèrement piquante, miel et piment	19.00
POULET CHAMPIGNONS & BAMBOU* sauce avec des champignons noirs et bambou	16.00	CANARD CARAMÉLISÉ* sauce caramel avec des oignons	19.00
POULET CHOP SUEY légumes (soja, poivrons, champignons noirs, bambou, iceberg	15.50	CANARD CHAMPIGNONS & BAMBOU* sauce avec des champignons noirs et bambou	19.00
BEIGNETS DE POULET AIGRE DOUX* sauce sucrée et acidulée, avec des poivrons, oignons et ananas	16.00	CANARD BASILIC* sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basili	19.00 ic
BŒUF CARAMÉLISÉ* sauce caramel avec des oignons	18.00	POISSON CARAMÉLISÉ sauce caramel avec des oignons	16.50
BŒUF MIEL PIQUANT* sauce légèrement piquante, miel et piment	18.00	POISSON BASILIC sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basili	16.560 ic
BŒUF BASILIC* sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basili	18.00	POISSON MIEL PIQUANT sauce légèrement piquante, miel et piment	16.50

SPÉCIALITÉS

TRAVERS DE VEAU CARAMÉLISÉS travers de veau sautés, sauce caramélisées avec des oignons	29.50	BŒUF LOC LAC dés de boeuf sautés, servi avec un riz à la tomate, et un oeuf au p	25.00 olat
COTELETTES D'AGNEAU CARAMÉLISÉES cotelettes d'agneau sautées, sauce caramélisées avec des oigne	28.50	PARGUIT DU CHEF cuisse de poulet désossée, frit à la façon China Lee, avec une sau	18.50 uce chili
CANARD LAQUÉ magret de canard en tranche, laquée à la pékinoise	21.00		

ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC	4.00	NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES soja, oeuf, ciboulette, carotte, champignons noirs	12.00
RIZ CANTONNAIS riz sauté avec des cubes de dinde, de l'oeuf, et des petits pois	7.50	NOUILLES SAUTÉES AU POULET poulet, soja, oeuf, ciboulette	12.50
RIZ À L'AIL 👽 riz sauté aux croutis d'ail, et oeuf	7.00	NOUILLES SAUTÉES AUX BEIGNETS DE POULET beignets de poulets, soja, oeuf, ciboulette	13.00
RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES 💎 soja, oeuf, ciboulette, petit pois	11.00	NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF boeuf, soja, carotte, ciboulette	13.00
RIZ SAUTÉ AU POULET poulet, soja, oeuf, petit pois	12.00	NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES* substituts de crevette, soja oeuf, ciboulette	12.50
RIZ SAUTÉ AU BŒUF boeuf, soja, oeuf, petit pois	12.50	CHOP SUEY légumes sautés à la vapeur (soja, champignons noirs, poivrons, ba	11.00 ambou)
RIZ SAUTÉ AU CURRY oeuf, petit pois, curry	11.00	CHAMPIGNONS CARAMÉLISÉS champignons poirs poêlés dans une sauce caramélisée.	8.50