



RESTAURANT GASTRONOMIQUE CHINOIS

• HORS D'OEUVRES •

Nems Poulet galette de riz frit farcie au poulet et légumes	12.00	•	Beignets de Poulet beignets de blanc de poulet	12.00
Raviolis Frits poulet et légumes	12.00	•	Beignets de Crevettes* beignets de substituts de crevettes	12.00
Pâtés Impériaux 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 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* feuille de riz crue, carotte, soja, batavia, crevettes*	11.00	•	Ailes de Poulet Sel & Poivre ailes de poulets frits, sautées avec des oignons, et poivrons	16.00
Samoussa feuille de brique, farcie au boeuf, curry et légumes	12.00			

• VAPEURS •

Raviolis Vapeur poulet	12.00	•	Shiù Maï Boeuf ou Poulet bouchées vapeur	12.00
Funkaô croissant à la feuille de riz au poulet	12.00	•	Shiù Maï Thaï Boeuf ou Poulet bouchées vapeur, sauce thaï, cacahuètes	12.00
Funkaô Thaï croissant à la feuille de riz au poulet sauce thaï	14.00	•	Sala phô brioches chinoises vapeur farcies au boeuf ou au poulet	15.00
Hakaô croissant à la feuille de riz aux crevettes*	12.00	•	Sala phô Frits brioches chinoises frits farcies au boeuf ou au poulet	16.00

• POTAGES •

Potage pékinois potage à base de champignons noirs, bambou, oeuf, poulet	11.00	•	Potage Nouilles Poulet soupe garnie de nouilles au poulet	11.00
Potage Raviolis potage garnie avec des raviolis vapeur	13.00	•	Potage Vermicelle Poulet soupe garnie de vermicelles au poulet	11.00

• SALADES •

Toutes nos bases de salades sont composées d'iceberg, carottes, soja, tomates, concombre, maïs.

Salade Poulet Chinoise base de salade, blanc de poulet émincé	16.00	•	Salade Beignets de Crevettes* base de salade, substituts de beignets de crevette*	17.50
Salade China lee base de salade, beignets de poulet	17.00	•	Bobùn Poulet base de salade, nems poulet, vermicelles, poulet aux oignons	19.00
Salade crevettes* base de salade, substituts de crevette crues	16.50	•	Bobùn Boeuf base de salade, nems poulet, vermicelles, boeuf aux oignons	19.00

POULET

Poulet Caramélisé	16.00	Poulet aux Oignons	16.00
sauce caramelisée avec des oignons		sauce aux oignons	
Poulet Curry	16.00	Poulet Champignons & Bambou	16.00
sauce curry avec des poivrons et des oignons		sauce avec des champignons noirs et bambou	
Beignets de Poulet Caramélisés	17.00	Poulet Chop Suey	16.00
sauce caramelisée avec des oignons		légumes (soja, poivrons, champignons noirs, bambou, iceberg	
Poulet Basilic	16.00	Beignets de Poulet Aigre doux	17.00
sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilic		sauce sucrée et acidulée, avec des poivrons, oignons et ananas	
Beignets de Poulet Miel Piquant	17.50	Beignets de Poulet Basilic	17.00
sauce légèrement piquante, miel et piment		sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilic	

BOEUF

Boeuf Caramélisé	18.00	Boeuf aux Oignons	18.00
sauce caramelisée avec des oignons		sauce aux oignons	
Boeuf Miel Piquant	18.00	Boeuf Champignons & Bambou	18.00
sauce légèrement piquante, miel et piment		sauce avec des champignons noirs et bambou	
Boeuf Basilic	18.00	Boeuf Curry	18.00
sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilic		sauce curry avec des poivrons et des oignons	

VEAU

Veau Caramélisé	19.00	Veau aux Oignons	19.00
sauce caramelisée avec des oignons		sauce aux oignons	
Veau Miel Piquant	19.00	Veau Champignons & Bambou	19.00
sauce légèrement piquante, miel et piment		sauce avec des champignons noirs et bambou	
Veau Basilic	19.00	Veau Curry	19.00
sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilic		sauce curry avec des poivrons et des oignons	

CANARD

Canard Caramélisé	19.00	Canard aux Oignons	19.00
sauce caramelisée avec des oignons		sauce aux oignons	
Canard Miel Piquant	19.00	Canard Champignons & Bambou	19.00
sauce légèrement piquante, miel et piment		sauce avec des champignons noirs et bambou	
Canard Basilic	19.00	Canard Curry	19.00
sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilic		sauce curry avec des poivrons et des oignons	

POISSON

Poisson Caramélisé	18.00	Poisson aux Oignons	18.00
sauce caramelisée avec des oignons		sauce aux oignons	
Poisson Miel Piquant	18.00	Poisson Champignons & Bambou	18.00
sauce légèrement piquante, miel et piment		sauce avec des champignons noirs et bambou	
Poisson Basilic	18.00	Poisson Curry	18.00
sauce légèrement épicée avec des oignons, des poivrons et basilic		sauce curry avec des poivrons et des oignons	

SPÉCIALITÉS

Travers de Veau Caramélisés

travers de veau sautés, sauce caramélisées avec des oignons

29.50

Côtelettes d'Agneau Caramélisées

côtelettes d'agneau sautées, sauce caramélisées avec des oignons

28.50

Canard Laqué

magret de canard en tranche, laquée à la pékinoise

21.00

Boeuf LOC LAC

dés de boeuf sautés, servi avec un riz à la tomate, et un oeuf au plat

26.00

Parguit du Chef

cuisse de poulet désossée, frit à la façon China Lee, avec une sauce chili

18.50

ACCOMPAGNEMENTS

Riz Nature	4.00
Riz Cantonais riz sauté avec des cubes de dinde, de l'oeuf, et des petits pois	7.50
Riz à l'ail riz sauté aux croutis d'ail, et oeuf	7.00
Riz sauté aux Légumes soja, oeuf, ciboulette, petit pois	11.00
Riz sauté au Poulet poulet, soja, oeuf, petit pois	12.00
Riz sauté au Boeuf boeuf, soja, oeuf, petit pois	12.50
Riz sauté au Curry oeuf, petit pois, curry	11.00
Nouilles sautées aux Légumes soja, oeuf, ciboulette, carotte, champignons noirs	12.00
Nouilles sautées au Poulet poulet, soja, oeuf, ciboulette	12.50
Nouilles sautées aux Beignets de Poulet beignets de poulets, soja, oeuf, ciboulette	13.00
Nouilles sautées au Boeuf boeuf, soja, carotte, ciboulette	13.00
Nouilles sautées aux Crevettes* substituts de crevette, soja oeuf, ciboulette	12.50
Chop Suey légumes sautés à la vapeur (soja, champignons noirs, poivrons, bambou)	11.00
Champignons Caramélisés champignons noirs poêlés dans une sauce caramélisée	8.50

DESSERTS

Perles de Coco	12.00	Sabayon	12.00
Fruits Givrés (Noix de Coco, Citron)	12.00	Nougat Glacé	12.00
Nems Chocolat, Coco, Cacahuètes	12.00	Tiramisu Chocolat	12.00
Mochis Glacés	12.00	Tiramisu Speculos	12.00
Fondant au Chocolat	12.00		

SOFTS

Evian 50cl	6.50	FuzeTea 25cl	5.00
SanPellegrino 50cl	6.50	Heineken 25cl	6.00
Coca Cola 50cl	5.00	Tsingsao 25cl	6.00
Cocal Coal Zéro 50 cl	5.00		

BOISSONS CHAUDES

Expresso	4.00	Décafféiné	4.00
Café Allongé	4.50	Thé Menthe	5.00
Double Expresso	5.00	Thé Jasmin	5.00

WHISKY

Jack Daniels n°7	Verre (4cl) 12.00	Bouteille (70cl) 60.00
Jack Daniels Honey	12.00	65.00
Chivas XII	12.00	70.00
Johnnie Walker Black Label	13.00	85.00

APÉRITIFS

Absolut	Verre (4cl) 12.00	Bouteille (70cl) 65.00
Grey Goose	15.00	95.00
Phénix	12.00	
Bokobsa	Verre (4cl) 9.00	1/8 18.00

VINS ROUGES

	Verre	37.5cl	75cl
Cabernet Sauvignon	12.00	26.00	36.00
Joseph	10.00		26.00
Chevalier de Marmorier			19.00
Château de Saint Martin	13.00		45.00
Isaac's Ram	15.00	42.00	75.00
Château Clément Pichon	15.00		85.00
Makhpelah			90.00
Château Olivier			115.00
ARMAGEDON			190.00

VINS BLANCS

	Verre	37.5cl	75cl
Chevalier Blanc	9.00		19.00
Amuka	10.00		26.00
Domaine Lebrun		26.00	
Chablis			56.50

VINS ROSÉS

	Verre	50cl	75cl
Château Gairoird	12.00	19.00	35.00
Château Saint Martin	13.00		45.00
Tura Mountain Vista			55.00

MOSCATO

	Verre	75cl
Oneg	11.00	21.00