



RESTAURANT GASTRONOMIQUE CHINOIS

DEPUIS 2011

MENUS MIDI

hors week-end et jours fériés

MENU 1 ————— 22 €

PLAT (*au choix*)

poulet basilic

poulet caramel

beignet de poulet miel piquant

poulet curry

poulet champignons bambous

poulet chop suey

boeuf basilic

boeuf caramel

boeuf miel piquant

boeuf curry

boeuf champignons bambous

boeuf chop suey

ACCOMPAGNEMENT (*au choix*)

riz nature

riz cantonnais

riz à l'ail

MENU 2 ————— 25 €

ENTRÉE (*au choix*)

nems poulet

raviolit frits

PLAT (*au choix*)

poulet basilic

poulet caramel

beignet de poulet miel piquant

poulet curry

poulet champignons bambous

poulet chop suey

boeuf basilic

boeuf caramel

boeuf miel piquant

boeuf curry

boeuf champignons bambous

boeuf chop suey

ACCOMPAGNEMENT (*au choix*)

riz nature

riz cantonnais

riz à l'ail

• 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

*substituts de crevettes

POULET

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

BOEUF

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

VEAU

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

CANARD

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

POISSON

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

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

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

WHISKY

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

APÉRITIFS

	Verre (4cl)	Bouteille (70cl)
Absolut	12.00	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 Gairoid	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