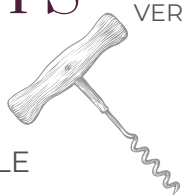


CARTE DES VINS ET BOISSONS



PICHETS



VERRE

25 CL.

50 CL.

Rosé, Blanc

5,40

9,30

VIN DE TABLE

Côte du Rhône

4,70

6,90

11,20

Buzet Rouge

4,70

7,10

13,50

Buzet Rosé

4,70

7,10

13,20

Côte d'Auxerre

4,80

7,30

13,80

ROUGES



37,5 CL.

75 CL.

Côtes du Rhône

10,90

15,60

Beaujolais Village

11,30

17,40

Buzet

11,40

17,90

Saint Emilion Lussac

15,00

24,10

Perle de Chine

12,40

21,50

Bourgogne Irancy

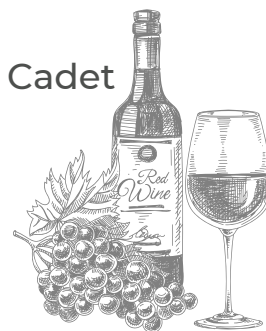
26,10

Bordeaux Mouton Cadet

30,10

Côte d'Auxerre

21,50



37,5 CL.

75 CL.

BLANCS

Muscadet

11,60

19,10

Riesling

12,10

19,80

Mâcon Village

13,90

22,10

Sancerre

18,10

33,60

Côte d'Auxerre

21,50



37,5 CL.

75 CL.

ROSÉS

Buzet

11,50

17,90

Tavel

15,60

24,90

Perle de Chine

12,80

21,40

Pinot Noir d'Alsace

17,10

32,20

Bourgogne Rosé

21,40

Sancerre

33,30

CHAMPAGNE

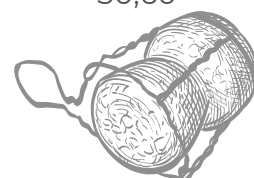
37,5 CL.

75 CL.

Champagne BAUSER

30,60

49,50



APÉRITIFS

COCKTAIL MAISON	AVEC ALCOOL	4,20
	SANS ALCOOL	3,90
MARTINI	ROUGE/BLANC	4,20
RICARD / PASTIS		3,70
PORTO		4,40
KIR		3,70
SUZE		3,80
GUIGNOLET		3,80



BIÈRES 33 CL

1664	5,00
HEINEKEN	5,00
LEFFE BLONDE	5,00
TSINGTAO	5,00

CHAMPAGNE

COUPE	6,60
KIR ROYAL	6,80

WHISKY

CAMPBELL	6,80
J&B	6,80
JACK DANIEL'S	7,80
ABERLOUR	7,80
WHISKY + COCA COLA	8,40



DIGESTIFS

MEI KUEI LU	3,50
COGNAC	6,20
CALVADOS	6,20
GET 27	6,20
POIRE WILLIAMS	6,20
MARTINI GIN	7,50



JUS 25 CL

ABRICOT	3,70
ANANAS	3,70
TOMATE	3,70
ORANGE	3,70
LITCHI	3,70
LAIT DE SOJA	3,70



BOISSONS 33 CL

ORANGINA	3,70
COCA COLA	3,70
ICE TEA	3,70
7UP	3,70
SIROP À L'EAU	2,40

EAU

	37,5 CL.	75 CL.
VITTEL	3,70	5,00
SAN PELLEGRINO	3,70	5,00
PERRIER	3,70	5,00

EXPRESSO

EXPRESSO	2,40
DÉCAFÉINÉ	2,40

THÉ

JASMIN	2,90
TILLEUL	2,90
MIEL	2,90
FEUILLE DE MENTHE	3,10

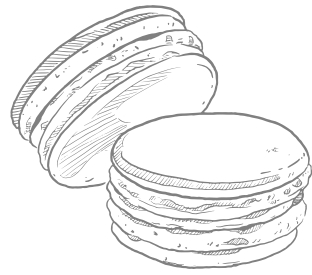


CAFE A GRAIN



MENU GOURMAND

24,10 €



ENTRÉE

NEMS AU PORC OU SAMOUSSAS AU BOEUF

Springroll Pork Fried or Beef Samosas

4 PIÈCES

POTAGE AU CRABE ET ASPERGES

Crabs & asparagus soup

SALADE DE CREVETTES OU CRABE

Shrimp or Crab salad

HAKAO RAVIOLIS AUX CREVETTES À LA VAPEURS

Steamed shrimp dumplings

4 PIÈCES



PLAT + ACCOMPAGNEMENT

CREVETTES À LA SAUCE PIQUANTE

Shrimps with spicy sauce

BOEUF AU SATÉ SUR PLAQUE CHAUDE

Imperial beef fillet on hot plate

CANARD AUX CHAMPIGNONS ET BAMBOU

Duck with bamboo and black mushrooms

RIZ CANTONNAIS

Fried rice Cantonese

NOUILLES SAUTÉES LÉGUMES +1,20 €

Noodle sauted vegetables

DESSERT

BEIGNETS ANANAS / POMME / BANANE

Doughnuts Pineapple or Apple or Banana 2 PIÈCES

GLACE 2 BOULES

ice 2 balls

PERLES DE COCO 2 PIÈCES

Coco breads



LITCHI

Lychees

ARBOUSE

Shrub

NOUGAT CHINOIS

Chinness nougat

CAFÉ

Coffee



(HORS JOURS FÉRIÉS)

MENUS

(HORS SAMEDI SOIR)

MENU MIDI

12,80 €

ENTRÉE

POTAGE VERMICELLES AU POULET

Chicken & chine vermiceli soup

SALADE VERTE & SOJA

Soja Vegetable



NEMS AU PORC OU SAMOUSSAS

Springroll Pork Fried or Beef Samosas 4 PIÈCES

PLAT & ACCOMPAGNEMENT

BŒUF SAUTÉ AUX CHOP SUEY

Beef with Chop Suey

POULET CROUSTILLANT DU CHEF

Fried chicken

PORC À LA SAUCE AIGRE DOUCE

Sweet and sour pork



RIZ CANTONNAIS

Fried rice Cantonese

NOUILLES SAUTÉES LÉGUMES +1,20 €

Noodle sauted vegetables



MENU DÉLICE

17,00 €

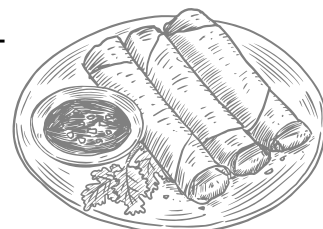
ENTRÉE ENTRÉE + PLAT + DESSERT

SALADE AU POULET

Chicken salad

POTAGE PÉKINOIS

Pekinese soup



NEMS AU PORC OU SAMOUSSAS

Springroll Pork Fried or Beef Samosas 4 PIÈCES

PLAT & ACCOMPAGNEMENT

FILET DE LOUP À LA SAUCE PIQUANTE

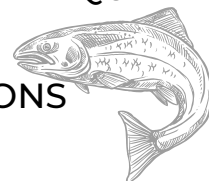
Fish fillet with spicy sauce

BŒUF SAUTÉ AUX POIVRONS

Beef with peppers

POULET SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS NOIRS

Fried chicken with black mushrooms



RIZ CANTONNAIS

Fried rice Cantonese

NOUILLES SAUTÉES LÉGUMES +1,20 €

Noodle sauted vegetables

DESSERT

LITCHI

Lychees

NOUGAT CHINOIS

Chiness nougat

ARBOUSE, FRAISE CHINOISE

Shrub

GLACES 2 BOULES

Ice two balls

CAFÉ

Coffee





MENU FÊTE

38,00 €



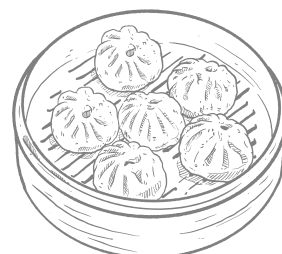
COCKTAIL MAISON AVEC OU SANS ALCOOL

Cocktail house with or without alcohol

ENTRÉE

SALADE IMPÉRIALE

Imperial cold meat combination



ASSORTIMENTS DE BEIGNETS

6 PIÈCES

Fritter assortment

ASSORTIMENTS DE VAPEURS

5 PIÈCES

Steam assortment

ASSORTIMENTS DE BEIGNETS



PLAT + ACCOMPAGNEMENT

GAMBAS À LA SAUCE PIQUANTE

Prawn with spicy sauce

ASSORTIMENTS DE CANARD ET PORC LAQUÉS

Assortments Pork and BBQ Duck

TRÉSOR DE LA MER SUR PLAQUE CHAUDE

Sea food on hot plate

CUISSES DE GRENOUILLES SAUCE PIQUANTE

Leg's frog sauted spicy sauce



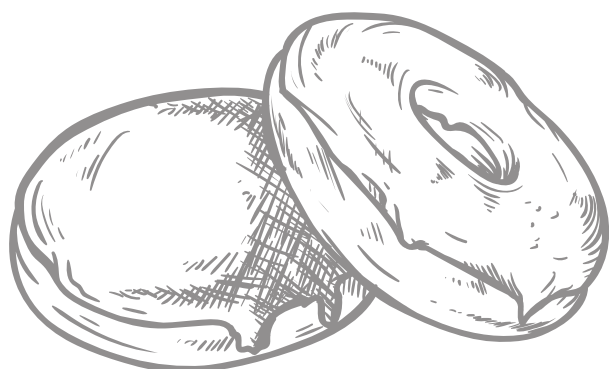
GAMBAS À LA SAUCE
PIQUANTE

RIZ CANTONNAIS

Fried rice Cantonese

NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF

Fried noodles with beef



DESSERT

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

Dessert choice to a map

MEI KUEI LU

(Vin non compris)

POTAGES *soup*



ENTRÉES *Starters*

2. LE PÉKINOIS (ÉPICÉ)

5,80

Pekinese soup

3. CRABE ET ASPERGES

7,10

Crabs & Asperagus soup

4. POULET ET VERMICELLE

5,80

Chicken & chines vermiceli soup

5. RAVIOLIS DE CREVETTES

7,80

Soup with shrimp dumplings



VAPEURS *Steams*

13. HAKAO AU CREVETTES

5,10

4 Pièces

Dumplings with shrimp

14. SIU MAI AU PORC

5,10

4 Pièces

Mouthfuls of Pork

15. SIU MAI AU BOEUF

5,10

4 Pièces

Mouthfuls of Beef

16. FANKO AU PORC/CREVETTE

5,10

4 Pièces

Mouthfuls of Shrimp and Pork

17. ASSORTIMENTS VAPEURS

7,00

5 Pièces

Steams assortments

18. MINI BRIOCHES AU PORC

5,10

4 Pièces

Littles brioches of Pork



SIU MAI

HORS D'OEUVRES *Apetizers*

06. SAMOUSSAS AUX BOEUF

6,10

4 Pièces

Beef samosas

6. WANTUNS RAVIOLIS DE CREVETTE FRIT

7,20

6 Pièces

fritter shrimps dumplings

7B. TOAST AUX CREVETTES

7,20

6 Pièces

Shrimp toast

11. OMELETTE AUX CREVETTES

7,80

Shrimp omelet

12. BEIGNETS DE CREVETTES

10,00

6 Pièces

Fried shrimp

07. NEMS AUX CREVETTES

7,60

4 Pièces

Springroll shrimps Fried

7. NEMS AUX PORC

6,10

4 Pièces

Springroll Pork Fried

077. ASSORTIMENTS DE NEMS

7,60

4 Pièces

Fried assortments

11B. OMELETTE AUX CRABES

8,10

Crab omelet



ROULEAU DE
PRINTEMPS

SALADES CHINOISES *Salad*

9. SALADE AU POULET

6,30

Chicken salad

10B. SALADE AU CREVETTES

7,60

Shrimp salad

10. SALADE AU CRABE

8,00

Crab salad

8. ROULEAU DE PRINTEMPS

5,40

1 Pièce

Springroll Fresh



A PARTAGER *Sharing dish*

6B. ASSORTIMENT DE BEIGNETS

Fritter assortments

NEMS PORC, NEMS CREVETTE, SAMOUSSAS,
WANTUNS, TOASTS ET BEIGNETS DE CREVETTES

18,30

12 Pièces

12B. SALADE À L'IMPERIALE

Imperial Fresh meat

CREVETTES, CRABE, CANARD LAQUÉ, PORC LAQUÉ

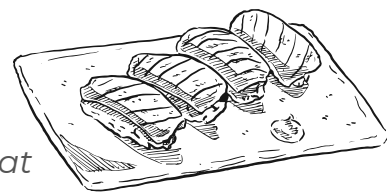
18,30



NEMS

AUCUN DES PLATS NE BÉNÉFICIE D'ACCOMPAGNEMENT.

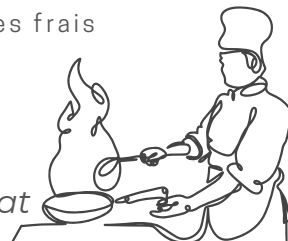
TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER AVEC UNE RÉDUCTION DE 15% SUR LE PRIX AFFICHÉ.

VIANDES ROUGES *Red meat*

38. BOEUF AUX CURRY	10,00	40. BOEUF CHOP SUEY	10,00
Beef with curry sauce		Beef with Chop Suey	
39. BOEUF AUX OIGNONS	10,00	41. BOEUF AUX POIVRONS	10,00
Beef with onions		Beef with peppers	
39B. BOEUF AUX CHAMPIGNONS NOIRS ET POUSSSES DE BAMBOU	10,00		
Beef with black mushrooms and bamboo			
42. PORC AIGRE DOUCE	9,00	43. PORC CHOP SUEY	9,00
Pork with Sweet and sour		Pork with Chop Suey	
43B. PORC AUX CHAMPIGNONS NOIRS ET POUSSSES DE BAMBOU	9,90		
Pork with black mushrooms and bamboo			

BÔ BÙNG **L'INCONTOURNABLE****11,60**

Composée de vermicelles de riz, boeuf et légumes frais
C'est un plat léger et savoureux

VIANDES BLANCHE *White meat*

31. POULET AU CURRY	9,00	32A. POULET AUX OIGNONS	9,00
Chicken with curry sauce		Chicken with onions	
31B. POULET AUX GINGEMBRES	9,00	32B. POULET À L'ANANAS	9,00
Chicken with gingers		Chicken with pineapple	
33. BEIGNETS DE POULET	9,20	32C. POULET AU CAMEL	9,00
Fried chicken breast		Chicken with toffy	
32. POULET AUX CHAMPIGNONS NOIRS ET POUSSSES DE BAMBOU	9,00		
Chicken with black mushrooms and bamboo			
34. POULET AU CITRON	9,20	35. CANARD SAUCE PIMENTÉE	10,00
Chicken with lemon		Duck with spicy sauce	
37. CANARD À L'ANANAS	10,00	37B. CANARD AU CURRY	10,00
Duck with pineapple		Duck with curry sauce	
36. CANARD AUX CHAMPIGNONS NOIRS ET POUSSSES DE BAMBOU	10,00		
Duck with black mushrooms and bamboo			

BROCHETTES *Skewer*

A3. BOEUF	9,80 <i>3 Pièces</i>	A6. POULET ET OIGNONS	8,70 <i>3 Pièces</i>
Broach of beef		Broach of chicken with onions	
A5. BLANC DE POULET	8,70 <i>3 Pièces</i>	A7. NOIX SAINT-JACQUES	15,80 <i>3 Pièces</i>
Broach of chicken		Broach of scallops	
S16. BOEUF AU SATÉ	10,80 <i>3 Pièces</i>	S17. POULET AU SATÉ	9,70 <i>3 Pièces</i>
Broach of beef with Saté		Broach of chicken with Saté	

AUCUN DES PLATS NE BÉNÉFICIE D'ACCOMPAGNEMENT.

TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER AVEC UNE RÉDUCTION DE 15% SUR LE PRIX AFFICHÉ.



PORC
AIGRE DOUCE



BÔ BÙNG
L'INCONTOURNABLE



BROCHETTE DE
BLANC DE POULET

FRUITS DE MER *Seafood*

CREVETTES *Shrimps*

20. À LA SAUCE CURRY 11,40

Shrimps with Curry sauce

21. SAUCE PIQUANTE 11,40

Shrimps with spicy sauce

221. SEL ET POIVRES 11,60

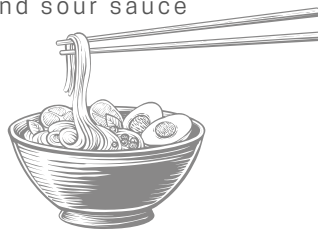
Shrimp with salt and pepper

22. AU CHOUX CHINOIS 11,40

Chines vegetable shrimps

23. À L'AIGRE DOUCE 11,40

with sweet and sour sauce



POISSONS *fish*

24. NOIX DE SAINT JACQUES 13,80

Scallops nature *SAUTÉE NATURE*

25. NOIX DE SAINT JACQUES 13,80

Scallops with spicy sauce *À LA SAUCE PIQUANTE*

26. BEIGNETS FILET DE LOUP 9,50

Fish fillet with gingers *AU GINGEMBRE*

27. FILET DE LOUP 9,50

Fish fillet with spicy sauce *À LA SAUCE PIQUANTE*

29. BEIGNETS DE CALAMARS 9,50

Calamary with salt and pepper *SEL ET POIVRE*

30. BEIGNETS DE CALAMARS 9,50

Calamary with spicy sauce *À LA SAUCE PIQUANTE*

28. BEIGNETS DE POISSONS 9,50

Fried fish



RIZ - NOUILLES - LEGUMES

Rice - Noodles and Vegetables

47. RIZ CANTONNAIS 5,80

Fried rice Cantonese

49. RIZ NATURE 2,80

Nature rice

48. RIZ CANTONNAIS DU CHEF 11,50

Fried rice Cantones with sea food *FRUIT DE MER ET JAMBON*

55. RIZ SAUTÉ AU BOEUF 8,10

Rice sauted with beef

T48. RIZ THAÏ DU CHEF 11,60

Fried rice with sea food

55P. RIZ SAUTÉ AU POULET 7,10

Rice sauted with chicken

50. NOUILLES AU BOEUF 9,60

Fried noodles with beef

53. NOUILLES AUX LEGUMES 6,50

Fried noodles with vegetable

50P. NOUILLES AU POULET 8,60

Fried noodles with chicken

51. NOUILLES SPÉCIALE DU CHEF AUX FRUITS DE MER 11,40

Fried noodles with sea food

59. NOUILLES SPÉCIALE DU CHEF AUX VIANDES DE PORC 8,60

Fried noodles with pork

44. CHOUX CHINOIS SAUCE HUITRE 6,70

Chines vegetable

46. CHAMPIGNONS NOIRS 6,70

Black mushrooms sauted nature

45. GERMES DE SOJA 6,70

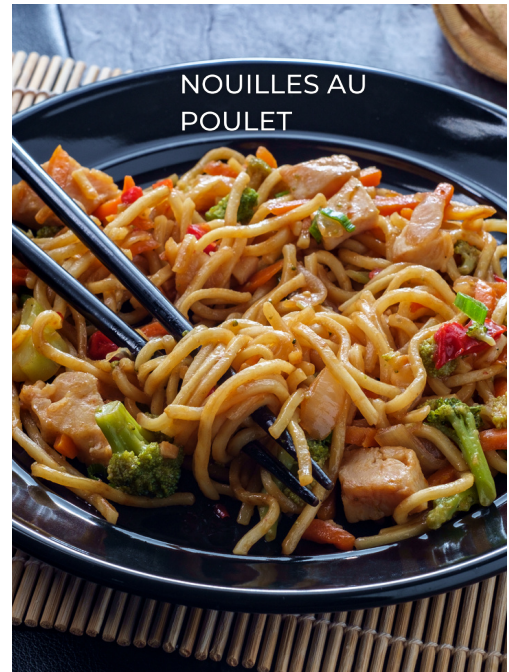
Bean sprouts sauted nature

54. CHOP SUEY 7,00

Chop Suey



CREVETTES À L'AIGRE DOUCE



NOUILLES AU POULET



LEGUMES CHOP SUEY

AUCUN DES PLATS NE BÉNÉFICIE D'ACCOMPAGNEMENT.

TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER AVEC UNE RÉDUCTION DE 15% SUR LE PRIX AFFICHÉ.

thaï

THAÏLANDAIS

SALADES *Vegetables*

SALADE THAÏ
BOEUF AU BASILIC



T1. CREVETTES AU BASILIC 9,50

Shrimps salad with basil

T2. FRUIT DE MER AU BASILIC 10,50

Seafood salad with basil

T3. BOEUF AU BASILIC 8,60

Beef salad with basil



PIMENTÉE THAÏ *Thai-spiced*

T9. CANARD THAÏ 11,30

Duck sauted Thaï

T10. CREVETTES THAÏ 12,00

Shrimps sauted Thaï

T11. FRUITS DE MER THAÏ 15,70

Seafood sauted Thaï

T13. CALAMARS THAÏ 9,60

Calamary sauted Thaï

T14. BOEUF THAÏ 10,60

Beef sauted Thaï

T15. POULET THAÏ 9,60

Chicken sauted Thaï

T12. CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉE PIMENTÉE THAÏ 12,40

Leg's frog sauted spicy sauce Thaï

PLAT SAUTÉE AU BASILIC *Sautéed Basil Dish*

T4. NOIX DE SAINT-JACQUES 15,60

Scallop sauted with basil

T5. CREVETTES 12,00

Shrimps sauted with basil

T6. FRUITS DE MER 15,70

Seafood sauted with basil

T7. CALAMARS 9,60

Calamary sauted with basil

T8. BOEUF 10,60

Beef sauted with basil

T8B. CUISSES DE GENOUILLES 12,40

Frog's legs sauted with basil

PLAT SAUTÉE À LA CITRONNELLE

Lemongrass Sautéed Dish

T16. BOEUF CITRONNELLE 10,60

Beef sauted with lemongrass

T17. POULET CITRONNELLE 9,60

Chicken sauted with lemongrass

FONDUE CHINOISE À PARTAGER

L'INCONTOURNABLE

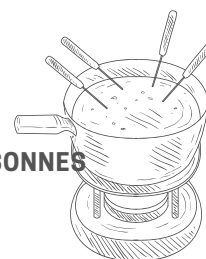
chinese fondue

S14. FONDUE AU BOEUF POUR 2 PERSONNES

Beef chinese « melt »

S15. FONDUE AUX FRUITS DE MER ET BOEUF POUR 2 PERSONNES

Seafood and beef Chineses « melt »



LA FONDUE CHINOISE EST UN PLAT CONVIVIAL QUI CONSISTE À FAIRE CUIRE DU BOEUF, DES FRUITS DE MER OU DES LÉGUMES DANS UN BOUILLON FRÉMISSANT À L'AIDE DE PETITS PANIERS.

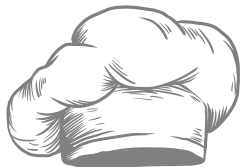
CE PLAT EST IDÉAL POUR LES SOIRÉES ENTRE AMIS OU EN FAMILLE.

AUCUN DES PLATS NE BÉNÉFICIE D'ACCOMPAGNEMENT.

TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER AVEC UNE RÉDUCTION DE 15% SUR LE PRIX AFFICHÉ.

FONDUE CHINOISE
AU BOEUF
L'INCONTOURNABLE





SPÉCIALITÉS DU CHEF

The Chef's Specialties.

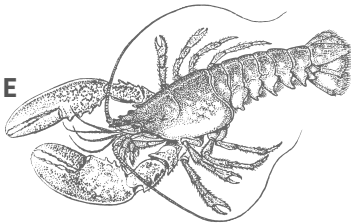
SERVIS SUR PLAQUES CHAUDES *on hot plates*

♥ COUP DE COEUR

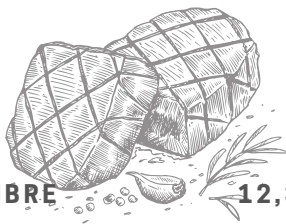
S.1. TRÉSOR DE LA MER	15,60	S.3. BOEUF AU SATÉ	12,30
Sea food on hot plate		Beef fillet on hot plate	
S.2. CREVETTES AU SATÉ	13,80	S.4. BOEUF AU GINGEMBRE	12,30
Shrimps with saté on hot plate		Ginger beef fillet on hot plate	
S7. BOEUF SAUCE HARICOT NOIR SUR PLAQUE CHAUDE		12,30	
Beef with black beans sauce on hot plate			

SPÉCIALITÉS *specialties*

S8. CUISSSES DE GRENOUILLES AU SEL ET POIVRE	11,80
Frog's legs with salt and pepper	
S.10 CUISSSES DE GRENOUILLES SAUCE PIQUANTE	12.40
Frog's legs with spicy sauce	
S12. TROIS FRAICHEURS À LA CASSEROLE EN TERRE	16,30
Sea Food in the casserole	
S13. POULET À LA CASSEROLE EN TERRE	11,80
Chicken in the casserole	



S18. GAMBAS	17,20	S22. LANGOUSTE	52,80
À LA SAUCE PIQUANTE		AU GINGEMBRE	
Prawn with spicy sauce		Lobster sauted with gingers	
S19. GAMBAS	17,20	S22B. LANGOUSTE	52,80
AU SEL & POIVRE		À LA SAUCE PIQUANTE	
Prawn with salt and pepper		Lobster sauted with spicy sauce	
S23. CANARD LAQUÉ	12,20		
Barbecued duck			



S21. FILET DE LOUP À LA VAPEUR ET AU GINGEMBRE	12,30
Fish fillet with gingers (steamed)	
S26. ASSORTIMENTS DE CANARD ET PORC LAQUÉS	14,50
Assortments Pork and BBQ Duck	



BOEUF SAUCE
HARICOT NOIR



LANGOUSTE AU
GINGEMBRE



CANARD LAQUÉ

AUCUN DES PLATS NE BÉNÉFICIE D'ACCOMPAGNEMENT.
TOUS LES PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER AVEC UNE RÉDUCTION DE 15% SUR LE PRIX AFFICHÉ.