

LES APÉRITIFS

	EUROS
<i>Apéritif maison Rouge, lychees • Apéritif maison Blanc, nèfle Kuei Hua</i>	5,50
<i>Cocktail sans alcool aux fruits exotiques</i>	5,50
<i>Cocktail aux fruits exotiques avec alcool</i>	6,00
<i>Kir Aligoté</i>	6,50
<i>Crémant d'Alsace nature</i>	6,00
<i>Crémant à la crème de : cassis, pêche de vigne, mûres, cerises noires</i>	6,50
<i>Flûte de Champagne nature : Lebrun Serovenay Avize</i>	8,50
<i>Champagne à la crème de : cassis, pêche de vigne, mûres, cerises noires</i>	9,00
<i>Pineau blanc ou rosé</i>	5,50
<i>Martini blanc • Martini rouge</i>	5,50
<i>Porto blanc • Porto rouge Ruby (frais et fruité) • Tawny</i>	5,50
<i>Porto rouge 10 ANS</i>	7,00
<i>Porto rouge 20 ANS</i>	9,00
<i>Campari, Gin, Vodka, Pisang — nature</i>	6,00
<i>Campari, Gin, Vodka, Pisang — orange</i>	7,50
<i>Ricard • Picon vin blanc</i>	7,50
<i>Sherry Dry Manzanilla ou Amontillado</i>	5,50/6,00
 Rhums Agricoles :	
<i>Rhum Saint-Etienne blanc, 50°, Martinique</i>	6,00
<i>Rhum Barcello brun, 38°, République Dominicaine</i>	6,00
<i>Rhum Barbancourt brun, 43°, Haiti 8 ANS</i>	7,00
<i>Rhum Millonario, 40°, Réserve spéciale Solera 15 ANS, Peru</i>	8,00
 <i>Rhum Bacardi blanc</i>	 6,00
 Vins au verre :	
<i>Le Jurançon Jeune, Domaine de Bellegarde</i>	6,00
<i>Muscat Beaumes de Venise • Muscat de Rivesaltes</i>	6,00
<i>Maury • Rivesaltes rouge</i>	7,00
<i>Sauternes</i>	7,00
<i>Maury Mas Amiel</i>	7,00
 <i>Whisky : Johnnie Walker Red L • J&B • William Lawson's</i>	 6,00
<i>Whisky 12 ANS BLD : Johnnie Walker Blk • Chivas Regal • William Lawson's</i>	8,00
<i>Whisky 12 ANS Single Malt : Glenfiddich • Glendeveron • Glenlivet</i>	8,00
 Classic Single Malt :	
<i>Dalwhinnie 15 ANS • Oban 14 ANS • Talisker 10 ANS • Gragganmore 12 ANS • Glenkinchie 10 ANS</i>	9,50
<i>Lagavulin 16 ANS</i>	10,00
<i>Bourbon (USA) : Four Rose • Jack Daniels • Irish Wh. Jameson</i>	7,00
 Accompagnement d'apéritifs : Soda • Coca Cola • Tonic	 1,50
 <i>Jus d'orange pressé • Jus de citron pressé</i>	 6,00
<i>Jus de tomates • Jus de pommes</i>	3,00

TVA 21% ET SERVICE 16% COMPRIS

Les Menus sont servis : de 12 h à 14 h et de 18 h à 22 h

Congés annuels : 10 jours au Nouvel An Chinois, 3 semaines en été

Fermeture hebdomadaire du restaurant : le mardi

LES MENUS

LE MENU DÉGUSTATION

Minimum 2 couverts • Par personne : 60,00

—
Dim Sum assortis cuits à la vapeur (4 sortes)

—
Coquilles Saint-Jacques et scampi

—
Cailles caramélisées

—
Homard sauté légèrement pimenté

—
Filet de bœuf au poivre noir

—
Plat au choix à la carte (minimum 2 couverts - sauf homard)

—
Assiette gourmande

LA TABLE DU MANDARIN

Par table entière (minimum 4 couverts) • Par personne : 55,00

—
Dim Sum assortis cuits à la vapeur (4 sortes)

—
Homard sauté légèrement pimenté

—
Noix Saint-Jacques croquantes

Scampi salés, pimentés

Cuisses de grenouilles, au poivre et au sel de Sichuan

Salade au canard fumé

—
Filet de bar à la vapeur, aux petits légumes

Scampi aux deux champignons

Canard braisé, sauce à l'orange

Filet de bœuf façon printanière

A PARTIR DE 5 PERSONNES ET PLUS :

Poulet croquant sauce Sichuan

—
Assiette gourmande

LES MENUS

MENU DU GOURMAND

Par personne : 39,00

POTAGES, AU CHOIX

Crème d'asperges et de crabes
ou
Potage pékinois vinaigre et poivre
ou
Potage WanTang (ravioli chinois)

ENTRÉES, AU CHOIX ACCOMPAGNÉE DE SALADE CHINOISE

Cuisses de grenouilles, poivre et sel de Sichuan
ou
Dim Sum assortis cuits à la vapeur (6 sortes)
ou
Trio de scampi
ou
Caille braisée aux cinq parfums

ENTREMET

Sorbet au citron Royal ou nature

PLATS, AU CHOIX

Queues de scampi aux cinq épices
Duo de bar et de saumon à la vapeur, et petits légumes
Poulet croquant, sauce Sichuan
Canard à l'orange
Filet de bœuf façon printanière
Languettes d'agneau sautées, asperges et Shiitakes

DESSERTS, AU CHOIX

Dans la Carte des desserts : du n° 01 au n° 07

MENU LE SHANGHAI

Minimum 2 couverts • Par personne : 29,00

POTAGES, AU CHOIX

Crème d'asperges et de crabes
ou
Potage pékinois vinaigre et poivre

ENTRÉES, AU CHOIX

Croquette de soja végétarienne
ou
Beignets de scampi frits
ou
Assortiment de : caille, scampi et Wan Tang frits

LES PLATS SERVIS EN MÊME TEMPS

Dés de bar sauce aigre douce et fruits frais
Blancs de poulet sauté aux tiges d'oignons fins
Filet de bœuf façon printanière

A PARTIR DE 4 PERSONNES ET PLUS :

Scampi aux poivrons et champignons chinois

DESSERTS, AU CHOIX

Dans la Carte des desserts : du n° 01 au n° 04

LA CARTE

POTAGES

		EUROS
1	<i>Potage maison aux cheveux d'ange</i>	5,50
4	<i>Potage pékinois vinaigre et poivre</i>	5,50
5	<i>Potage Wan Tang (ravioli chinois)</i>	6,50
6	<i>Crème d'asperges et de crabes</i>	6,50
7	<i>Consommé de crustacés au gingembre</i> (minimum 2 couverts) par personne	9,00

ENTRÉES CHAUDES

		EUROS
10	<i>Cuisses de grenouilles, poivre et sel de Sichuan</i>	10,00
11	<i>Croquette de soja végétarienne</i>	6,50
12	<i>Assortiment de : caille, scampi et Wan Tang frits</i>	11,00
13	<i>Trio de scampi sur salade</i>	13,00
14	<i>Beignets de scampi frits</i>	10,00
15	<i>Queues de crevettes grillées, parfumées à l'ail</i>	12,00
16*	<i>Noix de Saint-Jacques croquantes et sa salade</i>	15,00
17*	<i>Pincés de crabes enrobés de langoustines</i>	16,00
18	<i>Dim Sum assortis cuits à la vapeur (6 sortes)</i>	10,00
20	<i>Ravioli pékinois poêlés</i>	10,00
21*	<i>Scampi, salés, pimentés</i>	12,00
22	<i>Caille braisée aux cinq parfums, sur lit de salade</i>	10,00
23	<i>Roulades de scampi</i>	13,00
24	<i>Homard sauté, parfumé au gingembre +/- 500 g</i> (minimum 2 couverts) par personne	21,00
24b	<i>Homard parfumé à la coriandre +/- 500 g</i> (minimum 2 couverts) par personne	21,00
24c	<i>Homard cuit à la vapeur, aux petits légumes +/- 500 g</i> (minimum 2 couverts) par personne	21,00

ENTRÉES FROIDES

		EUROS
25	<i>Salade aux germes de soja et au poulet</i>	6,00
27 ⁺⁺	<i>Salade de saumon, mariné, pimenté</i>	11,00
28	<i>Salade de Saint-Jacques</i>	14,00
29*	<i>Salade au canard fumé</i>	10,00

LA CARTE

POISSONS & CRUSTACÉS

	EUROS
31* <i>Roulades de filets de sole à la vapeur</i>	21,00
32* <i>Scampi sautés à sec, poivre et sel</i>	18,00
33 <i>Trois délices de mer aux asperges vertes</i>	19,00
35 <i>Scampi aux poivrons et champignons chinois</i>	17,00
36 <i>Scampi TI-Pan (au fer chaud)</i>	17,50
38 <i>Queues de scampi aux cinq épices</i>	17,50
39* <i>Sole en grappe de raisin à la sauce aigre-douce</i>	19,00
40 <i>Dés de bar à la sauce aigre-douce et aux fruits frais</i>	16,50
41 <i>Filet de bar cuit à la vapeur, aux petits légumes</i>	16,50
42 ⁺⁺ <i>Dés de bar, sautés, pimentés</i>	16,50
43 <i>Rouleaux croquants de bar, sauce pimentée</i>	18,00
44 <i>Saumon cuit à la vapeur, aux petits légumes</i>	18,00
45* <i>Coquilles Saint-Jacques sautées aux pignons de pin</i>	23,00
46* <i>Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur, aux petits légumes</i>	23,00
47 <i>Homard parfumé à la coriandre +/- 800 g (minimum 2 couverts) par personne</i>	29,50
49* <i>Homard sauté, parfumé au gingembre +/- 800 g (minimum 2 couverts) par personne</i>	29,50

VOLAILLES

	EUROS
51 ⁺⁺⁺ <i>Dés de poulet sauté à sec à la mode de Sichuan</i>	14,00
52 <i>Blancs de poulet sautés, aux tiges d'oignons fins</i>	14,00
53 <i>Poulet de Chékiang aux légumes et aux noix de cajous</i>	14,00
54* <i>Dés de poulet à l'ananas frais (demi-ananas)</i>	15,00
55 <i>Poulet sauce aigre-douce au zeste de citron</i>	14,00
56* <i>Ragoût de cailles braisées, aux agarics noirs</i>	17,00
57 ⁺⁺ <i>Poulet croquant, sauce de Sichuan</i>	15,00
58 <i>Cailles au sésame et à la sauce aigre douce</i>	17,00
60 <i>Canard laqué de Pékin (avec crêpes et poireaux)</i>	16,50
61 <i>Canard braisé, sauce à l'orange</i>	16,00
62* <i>Canard fumé au thé</i>	16,00
63 <i>Canard braisé, sauce brune</i>	16,00
64 <i>Canard braisé, sauce Sichuan</i>	16,00
65 <i>Magret de canard sauté aux noix de cajous</i>	16,00
66 <i>Magret de canard sauté aux pommes</i>	16,00

TOUTS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ NATURE

Riz cantonnais - ou - Pâtes sautées, en supplément : 3,50 €

Panier de légumes cuits à la vapeur, en accompagnement des plats : 3,50 €

* Spécialité de la maison — ⁺⁺ Plat légèrement pimenté — ⁺⁺⁺ Plat bien pimenté

LA CARTE

VIANDES

	EUROS
71 <i>Dés de porc frits, sauce aigre-douce et fruits frais</i>	13,00
72 ⁺⁺ <i>Dés de porc, sautés, poivre et sel de Sichuan</i>	13,00
81 ⁺⁺⁺ <i>Bœuf piquant à la mode de Sichuan</i>	16,00
82* <i>Bœuf allumettes sauté aux oignons</i>	16,00
83 <i>Filet de bœuf façon printanière</i>	15,00
84 <i>Languettes de bœuf TI-Pan (au fer chaud)</i>	15,00
85 <i>Languettes de bœuf, sauce au curry</i>	15,00
86 ⁺⁺ <i>Trio (bœuf, poulet, scampi), sauté, légèrement pimenté</i>	16,00
87* <i>Cuisses de grenouilles parfumées au gingembre et à l'ail</i>	15,00
88 <i>Languettes d'agneau sautées, aux tiges d'oignons fins</i>	15,00
89 <i>Languettes d'agneau sautées, asperges fraîches et Shiitakés</i>	15,00
90 ⁺⁺ <i>Languettes d'agneau à l'ail</i>	15,00

RIZ & PÂTES

	EUROS
91 <i>Riz sauté au poulet</i>	11,00
92 <i>Riz sauté aux scampi</i>	14,00
93 <i>Nouilles sautées au bœuf</i>	12,00
94 <i>Nouilles sautées aux scampi</i>	14,00

LÉGUMES

	EUROS
95 <i>Chop Choy aux germes de soja et poulet</i>	11,00
96 <i>Chop Choy aux germes de soja et scampi</i>	14,00
97 <i>Asperges vertes et brocolis, sauce au crabe</i>	13,00
98 <i>Ma Puo Dou fou (pâté de soja) aux scampi</i>	14,00

PLATS VÉGÉTARIENS

	EUROS
75 <i>Dou fou (pâté de soja) au poivre de Sichuan</i>	11,00
77* <i>Dou fou (pâté de soja) cuit à la vapeur, et vin de riz</i>	11,00
79 <i>Légumes chinois aux champignons de paille</i>	11,00

CHOIX DE DESSERTS

Demandez la Carte des Desserts