

LA CARTE

LES DESSERTS

	EUROS
01 <i>Glace maison : Vanille - ou - Chocolat - ou - Moka</i>	7,00
02 <i>Dame blanche - ou - Brésilienne</i>	7,00
03 <i>Salade de fruits frais et lychees</i>	7,00
04 <i>Sorbet aux trois parfums</i>	7,00
05 <i>Assiette «Le Shanghai»</i>	8,00
06 <i>Beignets de banane frits et glace à la vanille</i>	8,00
07 <i>Gâteau au chocolat</i>	8,00
08 <i>Glace au gingembre et alcool chinois</i>	9,00
09 <i>Coupe du Mandarin (glace à la vanille, sorbets, fruits frais)</i>	9,00
010 <i>Beignets de pommes caramélisées, glacés (minimum 2 couverts) par personne</i>	9,50
011 <i>Beignets de banane flambés à la Mandarine - ou - au Saké</i>	9,50
012 <i>Brochettes de fraises caramélisées (servies de mars à octobre)</i>	9,50
013 <i>Mousse au chocolat maison</i>	7,00
014 <i>Assiette de fruits frais et gourmandises</i>	11,00
015 <i>Quartiers d'agrumes marinés, glace et sorbet</i>	9,50
016 <i>Tang Yuan aux amandes, et fruits frais</i>	11,00

MENU LE SHANGHAI — desserts au choix: du n° 01 au n° 04

MENU DU GOURMAND — desserts au choix: du n° 01 au n° 07

LES VINS AU VERRE

	EUROS
<i>Vins en accompagnement de desserts :</i>	
<i>Sauternes</i>	7,00
<i>Le Jurançon Jeune, Domaine de Bellegarde</i>	6,00
<i>Vins doux naturels et sucrés :</i>	
<i>Muscat Beaumes de Venise</i>	6,00
<i>Rivesaltes rouge</i>	7,00
<i>Maury Serre</i>	7,00
<i>Maury Mas Amiel</i>	7,00

LES THÉS & LES CAFÉS

	EUROS
<i>Thé parfumé au jasmin</i>	3,50
<i>Thé vert</i>	3,50
<i>Thé Oolong (Dragon noir)</i>	3,50
<i>Thé vert du Puits du Dragon</i>	4,00
<i>Thé au Ginseng</i>	3,50
<i>Café expresso</i>	3,50
<i>Café décaféiné</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	4,50
<i>Irish Coffee</i>	9,00
<i>Café + 2cl de Cognac - ou - 2cl de Calvados - ou - 2cl de Grappa Bianca</i>	7,00

LES ALCOOLS

EAUX DE VIE DE FRUITS

	EUROS
<i>Suisse (Morand) : Poire William - Mirabelle - Framboise</i>	8,50
<i>Alsace (Rentz) : Vieille Prune - Poire William - Marc de Gewurztraminer</i>	6,50
<i>Cognac Frapin 1^{er} cru Gde Champagne VS***</i>	7,00
<i>VSOP Cuvée rare</i>	8,00
<i>XO Font Pinot</i>	12,00
<i>Cognac Delamain XO</i>	15,00
<i>Hennessy XO</i>	19,00
<i>Remy Martin XO</i>	21,00
<i>Armagnac Domaine de Joÿ : Bas Armagnac - VSOP - 5 ANS</i>	6,50
<i>- XO - 8 ANS</i>	9,00
<i>Calvados Du Breuil VSOP 5 ANS</i>	7,00
<i>Du Breuil 12 ANS</i>	9,00
<i>Whisky : Johnnie Walker Red L • J&B • William Lawson's</i>	6,00
<i>Whisky 12 ANS Blend : Chivas Regal • Johnnie Walker Black • William Lawson's</i>	8,00
<i>Whisky 12 ANS Single Malt : Glenfiddich • Glenlivet</i>	8,00
<i>Classic Single Malt : Dalwhinnie 15 ANS • Oban 14 ANS • Talisker 10 ANS</i>	9,50
<i>Gragganmore 12 ANS • Glenkinchie 10 ANS</i>	9,50
<i>Lagavulin 16 ANS</i>	10,00
<i>USA : Bourbon : Four Rose • Tennessee : Jack Daniels</i>	7,00
<i>Irlande : Irish W. John Jameson</i>	8,00

RHUMS AGRICOLES

	EUROS
<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
<i>Italie : Grappa Villa Sandi Bianca Superiore</i>	6,00
<i>Poli Venise Po di Poli Muscat • Grappa Sarda Barrique Poli</i>	7,00
<i>Pojer & Sandri Trentin Muller Thurgau • Chardonnay</i>	7,00
<i>Chine : Kaoling Saké chaud 50° - ou - Kaoliang Sorgho froid 62°</i>	6,00
<i>Chu Yeh Ching «Bleu de Bambou» demi-sec 46°</i>	7,00
<i>Mei Kuei lu «Rosée de rose» 54°</i>	7,00
<i>Vodka, Genièvre, Gin Bombay Sapphire</i>	6,00
 <i>Accompagnement des alcools : Soda • Coca Cola • Tonic</i>	 1,50

LIQUEURS ALCOOLS DOUX DE +/- 20°

<i>Eaux de Villée, Distillerie de Biercé</i>	7,50
<i>Liqueurs, Pomme</i>	7,00
<i>Rentz Alsace, Poire - ou - Framboise</i>	7,00
<i>Mandarine Napoléon - Cointreau - Grand Marnier CR</i>	7,00
<i>Amaretto di Saronno - Sambucca Molinari</i>	5,50