

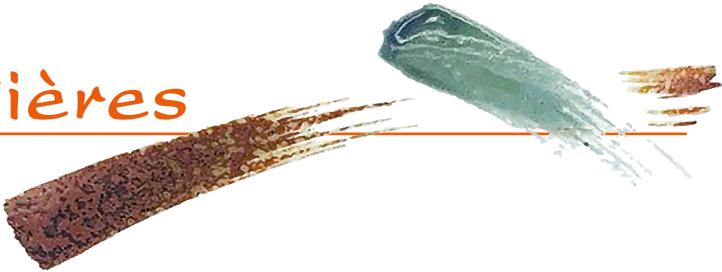
Apéritifs



Zakouskis variés du jour (4 portions) 16,00

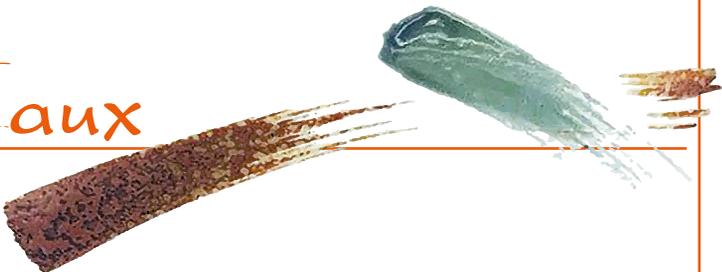
Cocktail maison	7,00	Verre de vin blanc moelleux	6,00
Apéritif maison	7,00	Campari	6,50
Apéritif sans alcool	6,50	Pisang	6,50
Aperol Spritz	9,00	Picon	6,50
Mojito	11,00	Picon Vin Blanc	7,50
Mojito sans alcool	11,00	Pineau des Charentes	6,50
Vin de Litchees	7,00	Ricard	7,50
Kir	7,00	Gin Tanqueray	11,00
Coupe de Cava	8,00	Gin Hendrick's	11,00
Coupe de Champagne	9,00	Gin Bulldog	11,00
Kir Royal au Champagne	9,50	JB	8,00
Martini Rouge	6,50	Johnnie Walker Red	8,00
Martini Blanc	6,50	Chivas Regal	9,00
Porto Rouge	6,50	Jack Daniel's	9,00
Porto Blanc	6,50	Absolute Vodka	7,00
Gancia	6,50	Bacardi Blanc	7,00
Batida de Coco	6,50	Bacardi Brun	7,00
		+ Supplément soft	2,00

Bières



Jupiler	4,00
Jupiler sans alcool	4,00
Carlsberg	5,00
Lefte Blonde	5,00
Duvel	6,00
Kriek	5,00
Tsingtao, bière chinoise	6,00
Singha, bière thaïlandaise	6,00
Hoegaarden	5,00

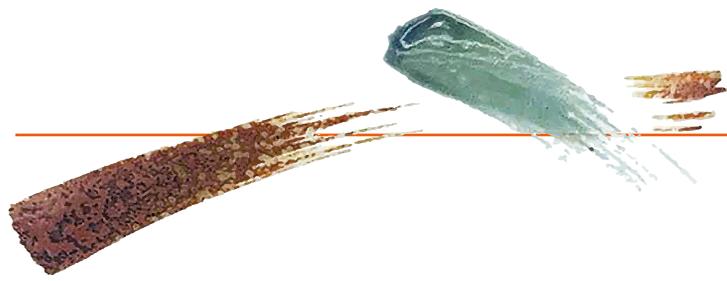
Eaux



Spa Reine	3,00
Spa Reine 50 cl	5,00
Spa Reine 1 L	8,00
Bru	3,00
Bru 50 cl	5,00
Bru 1 L	8,00

Boissons Fraîches

Pepsi	3,00
Pepsi Max	3,00
Ice-tea	4,00
Ice-tea pêche	4,00
Schweppes tonic	3,00
Mirinda orange	3,00
Seven Up	3,00
Jus d'orange	4,00
Jus d'ananas	4,00
Jus de fruits exotiques	4,00
Jus de pommes	4,00
Jus de tomates	4,00
Jus de litchees	4,00



Ramen

A : Ramen poulet, nouilles de blé

B : Udon poulet, nouilles de riz

19,00

bouillon agrémenté de légumes, poulet frit, choux,

pousses de bambou, algues, œuf mariné à la sauce soja

A1 : Ramen scampis, nouilles de blé

B1 : Udon scampis, nouilles de riz

21,00

bouillon agrémenté de légumes, choux, pousses de bambou,

algues, œuf mariné à la sauce soja

A2 : Ramen gioza frits (4 pièces), nouilles de blé

B2 : Udon gioza (4 pièces), nouilles de riz

21,00

bouillon agrémenté de légumes, choux, pousses de bambou,

algues, œuf mariné à la sauce soja

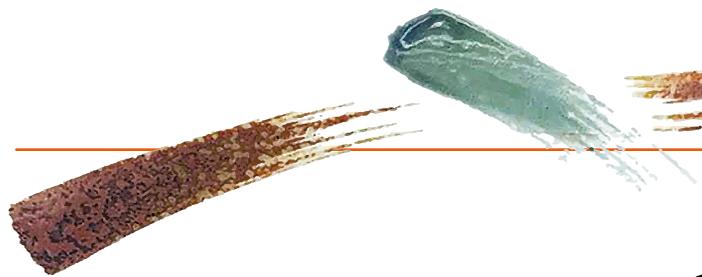
A3 : Ramen vegetarian, nouilles de blé

B3 : Udon, nouilles de riz

19,00

bouillon agrémenté de légumes, choux,

pousses de bambou, algues, œuf mariné à la sauce soja, tofu frit



Lunch Midi

21,00

« Uniquement sur place »

« Uniquement valable en semaine du lundi au vendredi »

Entrée + Plat + Café ou Thé



Table de Riz

35,00/pers.

(Min 2 pers.)

Assortiment d'entrées

Plat composé de 5 spécialités

Scampis à l'ail

🔪 Bœuf aux feuilles de basilic thaï 🔪

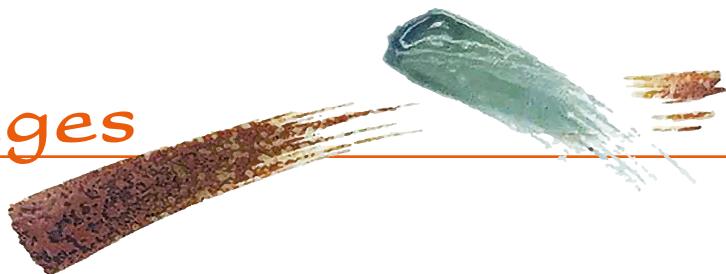
Poulet curry rouge à l'orientale

Canard laqué

Riz sauté à la cantonaise

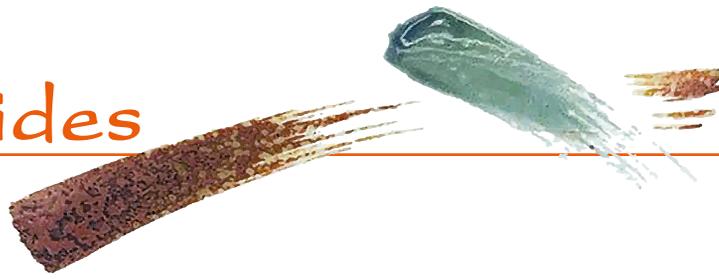
Café ou Thé

Potages



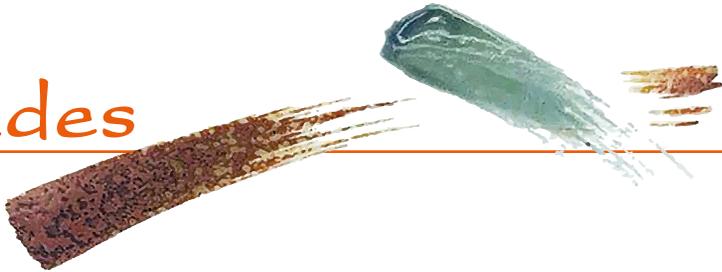
100	Velouté de « King Crab » et asperges blanches	9,00
101	Nid d'hirondelle traditionnel	8,00
102	Bouillon aux raviolis de crevettes « Wan Tan »	9,00
103	« Tom Yam Khai », bouillon relevé au poulet 🌶️ 🌶️	8,00
104	« Tom Yam Kung », bouillon relevé aux scampis 🌶️ 🌶️	9,00
105	Saigonaise « Hue Tieu », nouilles de riz, porc laqué, scampis, poulet et oignons	20,00
106	Tonkinoise « Pho », nouilles de riz, bœuf et oignons	19,00
107	Potage Pékinois 🌶️	8,00

Entrées froides



220	« Lab Khai », salade de poulet, légumes croquants, herbes fraîches	15,00
221	Salade de scampis avec légumes de saison, pomme de terre et sauce à l'ail	20,00
222	Salade de bœuf mi-cuit aux grains de sésame	19,00
223	Salade végétarienne avec pommes de terre et ses légumes variés et sauce curry maison	15,00
224	Rouleaux de printemps aux crevettes, salade de concombre et sésame	13,00

Entrées chaudes



200	Croquettes végétariennes (végétarien)	8,00
201	Nems de poulet	8,00
202	Nems de porc	8,00
203	Scampis au beurre et à l'ail	15,00
204	Beignets de scampis aux grains de sésame	15,00
205	Brochettes de poulet mariné au saté, sauce cacahuète	10,00
206	Coquilles Saint-Jacques (3 p.) à la vapeur et vermicelles	20,00
207	Coquilles Saint-Jacques (3 p.) à la vapeur avec sauce curry	20,00
208	Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail	18,00
209	« Jiao Zhi », raviolis chinois poêlés, salade de chou citronné	11,00
210	« Dim Sum » aux scampis	13,00
211	« Dim Sum » au poulet	11,00
212	Assortiment de « Dim Sum » 1 pers. (5 pièces)	13,00
213	Assortiment de « Dim Sum » 2 pers. (15 pièces)	22,00
214	Assortiment d'entrées chaudes : nems, beignets de scampis, brochette de poulet aux feuilles de poivre « Long »	17,00
215	Assortiment d'entrées pour 2 personnes : 2 pièces croquettes végétariennes, rouleaux de printemps, 2 pièces triangle de curry, 2 pièces beignets de scampis, 2 pièces nems de poulet, salades de vermicelles et algues	28,00

Nouilles, riz et légumes

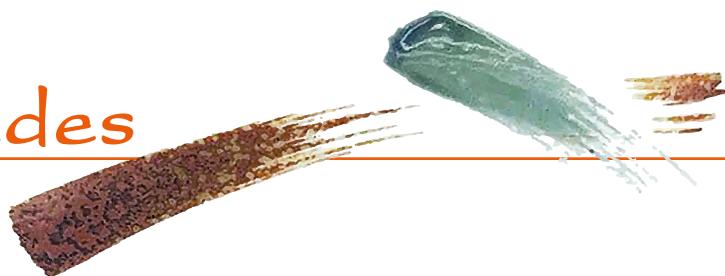


600	Riz sauté aux légumes (végétarien)	15,00
601	Riz sauté à la cantonaise et au lard fumé	16,00
602	Riz sauté au poulet et légumes	16,00
603	Riz sauté aux scampis et légumes	19,00
604	« Pad Thai » au poulet, nouilles Thaïlandaises, sauce légèrement sucrée	16,00
605	« Pad Thai » aux scampis	19,00
606	Vermicelles aux 3 délices, bœuf, porc et scampis	19,00
700	Nouilles sautées au poulet et légumes	16,00
701	Nouilles sautées au bœuf et légumes	16,00
702	Nouilles sautées aux scampis	19,00
703	Nouilles sautées aux 3 délices, scampis, bœuf et poulet	19,00
704	Nouilles sautées aux légumes (végétarien)	16,00

ACCOMPAGNEMENTS

Nouilles ou riz sauté aux légumes ou vermicelles	4,00
--	------

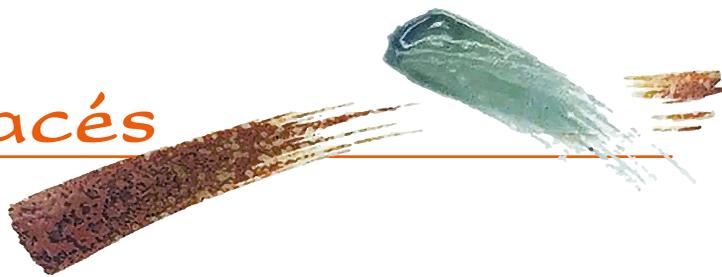
Viandes



300	Beignets de poulet caramélisés	18,00
303	Poulet aux feuilles de basilic thaï 🌶️ 🌶️	18,00
304	Poulet au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco	18,00
305	Poulet au curry vert et lait de coco 🌶️ 🌶️	18,00
306	Poulet royal à la mongole et ses légumes sautés	19,00
307	Poulet curry « Massaman », lait de coco et pommes de terre 🌶️ 🌶️	18,00
308	Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce cacahuète	18,00
309	Poulet aux noix de Cajou	18,00
310	Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce mangue	18,00
320	Canard laqué à la cantonaise, sans crêpe	24,00
321	Canard laqué à la pékinoise, avec crêpes	24,00
322	Canard à l'orange	24,00

323	Pot-au-feu de canard, basilic thaï, jeunes légumes, curry rouge et citron vert 🌶️	25,00
325	Pot-au-feu de légumes (végétarien)	18,00
326	Pot-au-feu de Tofu (végétarien) 🌶️ 🌶️	18,00
401	Bœuf aux feuilles de basilic thaï 🌶️ 🌶️	20,00
402	Bœuf au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco	20,00
403	Bœuf au curry vert et lait de coco 🌶️ 🌶️	20,00
404	Bœuf royal à la mongole et ses légumes sautés	22,00
405	Filet pur mariné au paprika fumé, piment et basilic thaï 🌶️	24,00
406	Bœuf curry « Massaman », lait de coco et pommes de terre 🌶️ 🌶️	20,00
407	Bœuf « Bo Bun » vietnamien, vermicelles, bœuf mariné, nems et pickles de légumes	20,00
408	Filet pur de bœuf à la mongole, oignons caramélisés et légumes sur plaque en fonte	24,00
409	Bœuf aux petits oignons façon mongole	22,00
410	Porc laqué au miel et sauce soja sucré (sans crudités et légumes)	18,00
	+ boulettes de porc sauce cacahuète	18,00

Fruits de mer & Crustacés



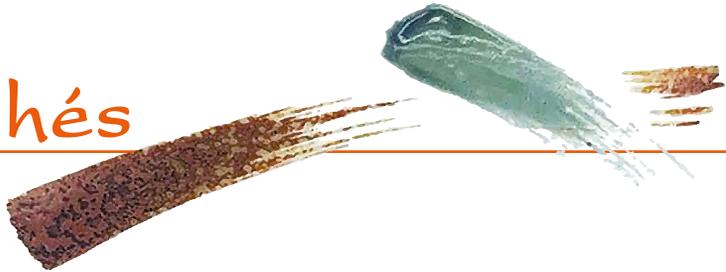
500	Scampis aux légumes et à la citronnelle	22,00
501	Scampis sautés à l'ail et petits oignons	22,00
502	Scampis au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco	22,00
503	Scampis aux feuilles de basilic thaï 🌶️🌶️	22,00
504	Gambas sautées au poivre et sel 🌶️	28,00
507	Gambas sautées au beurre et à l'ail	28,00
508	Noix de Saint-Jacques à la vapeur, jeunes oignons, beurre de citron vert et vermicelles	28,00
509	Noix de Saint-Jacques à la vapeur avec vermicelles et sauce curry maison	28,00
510	Cuisses de grenouilles, beurre à l'ail	25,00

Desserts

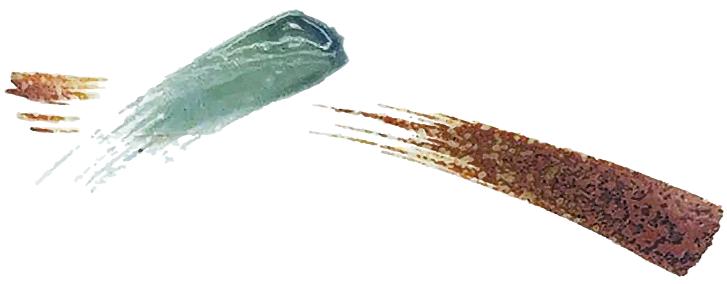


Assortiment de sorbets	8,50
Beignets à la banane	8,50
Mousse au chocolat	8,50
Moelleux au chocolat	9,00
Dame blanche	8,50
Brésilienne	8,50
Assortiment de glaces (café, chocolat, vanille)	8,00
Mochis glacés (3 pièces)	9,00
Café ou thé gourmand	9,00

Cafés & Thés



Espresso	3,50	Thé au jasmin	5,00
Double espresso	4,00	Thé au gingembre	5,00
Café	3,50	Thé vert	5,00
Décaféiné	4,00	Thé noir	5,00
Cappuccino	4,50	Thé à la menthe fraîche	5,00
		Infusion camomille	5,00
Café ou thé gourmand			9,00

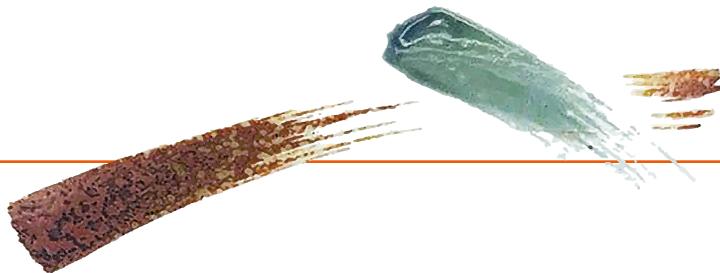


Digestifs

Alcools

Saké	3,00	Ricard	7,50
Limoncello	7,00	Gin Tanqueray	11,00
Cointreau	7,00	Gin Hendrick's	11,00
Amaretto	7,00	Gin Bulldog	11,00
Baileys	7,00	JB	8,00
Cognac	7,00	Johnnie Walker Red	8,00
Irish coffee	9,50	Chivas Regal	8,00
Italian coffee	9,50	Jack Daniel's	8,00
French coffee	9,50	Absolute Vodka	8,00
		Bacardi Blanc	8,00
		Bacardi Brun	8,00
		+ Supplément soft	2,00

Champagne



Champagne M Vezien

55,00

Cava

30,00

Vins "Maison"

75 cl

1/2

1/4

Verre

Cellier du Prieur blanc Pays d'Oc

25,00

16,00

9,00

6,00

Colombard/Sauvignon

Cellier du Prieur rose Pays d'Oc

25,00

16,00

9,00

6,00

Cinsault /Syrah

Cellier du Prieur rouge Pays d'Oc

25,00

16,00

9,00

6,00

Grenache / Merlot

Sake japonais classique 18 cl

8,00

Soju Jinro Korean 360 ml

15,00



Cuvée C Chardonnay	100 % Chardonnay	26,00
---------------------------	-------------------------	--------------

Nez marqué par des arômes de fleurs blanches et des notes de fruits blancs (pêche, poire). En bouche, on retrouve notes de pêche et une sensation de gras.

Milani Pinot Grigio Italie	100 % Pinot Grigio	28,00
-----------------------------------	---------------------------	--------------

Couleur jaune paille. Arômes frais et élégants de fruits blancs. Très doux en bouche. Délicieusement fruité et juteux. Idéal pour la cuisine asiatique.

Chateau Grand Bateau Bordeaux	100 % Sauvignon	30,00
--------------------------------------	------------------------	--------------

Le nez est délicat, distillé d'arômes de vanille et de fruits exotiques. En bouche, le vin est ample et d'une remarquable minéralité. L'harmonie entre le fruit, l'acidité et les accents boisés est parfaite. 3ieme vin de Château Beychevelle !

Domaine de la Jolive Sancerre	100 % Sauvignon	40,00
--------------------------------------	------------------------	--------------

Le nez est ouvert et concentré sur le fruit (agrumes et fruits exotiques). La bouche présente des arômes expressifs et fins. L'équilibre gagnant est frais

Vins Rosés

75 cl

La Nuit Tous Les Chats Sont Gris - Gard 100 % Grenache 27,00

Le nez est complexe et intense avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche fraîche et douce, marquée de notes citronnées.

Pigoudet Premiere Provence 29,00

Un très joli rosé léger, typique de la Provence. Jeunes fruits rouges et agrumes. Expressif dans le parfum des fleurs. Ce rosé a non seulement un goût d'agrumes, de pêche et un soupçon de melon, mais aussi plus !!

Vins Rouges

Casa Benasal Tinto Espagne Bio ! Grenache, Syrah & Mourvèdre 28,00

Couleur rouge foncé intense avec des reflets rouge cerise. Arômes de mures, de cassis et notes de violette. Également des impressions de vanille, de bois de cèdre et de poivre noir.

Chât. Grand Clauset Bordeaux Supérieur Merlot/Cabernet S 29,00

Vin harmonieux, équilibré, rond et charnu, sans agressivité, dans le respect du fruit. La finition est simple et élégante.

St Nicolas de Bourgueil Cabernet Franc 30,00

Nez parfumé de fruits rouges (framboises, cerises) associés à une subtile note de bois de vignes et une nuance florale. Tout au long de la bouche, on est séduit par l'harmonie gras-fraicheur. L'ensemble est léger, frais, friand et élégant.

Folie de Frères Cote du Rhône Bio ! Grenache 32,00

En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.



75 cl

St Laurent Allemagne Bio !

St Laurent

34,00

Couleur rouge profond. Les arômes de sureau et de cerise sauvage. Ce vin peut se boire un peu frais. Vin rouge fruité puissant et en même temps frais.

Montepulciano Tempestosa Italie

Montepulciano

35,00

Riche et mûr, gorgé de soleil et soyeux. Un flirt momentané avec le chêne donne à ce Montepulciano sincère du piquant et du corps. Une bouteille pleine d'artisanat italien honnête,

Vignobles quatre Vents 'Z' Margaux

Merlot/Cabernet S

38,00

Vin de Luc Thienpont, à côté de Château Labegorce. Qualité comme un Margaux. Au nez, on retrouve des fruits rouges et une légère touche de poivre. Robe rouge rubis avec une belle profondeur. Finale moyennement longue et lisse.

Domaine Tupinier Bautista Bourgogne

Pinot Noir

50,00

Le résultat est un Bourgogne rouge frais et fruité avec une bonne matière et des arômes agréables de violette et de fruits rouges.

Chateau la Fleur Penin St Émilion GC

Merlot/Cabernet franc

50,00

Au nez des arômes de vanille et des notes de fruits rouges. Les tanins fins s'épanouissent en bouche avec une finale longue et élégante.