

Apéritifs

Apéritif Maison	10,00
Apéritif sans alcool	8,00
Verre de vin blanc moelleux	7,00
Cava	8,00
Coupe de Champagne	13,00
Spritz	12,00
Mojito	12,00
Mojito sans Alcool	11,00
Vin de Lychee	9,00
Kir vin blanc	8,00
Kir royal (cava)	10,00
Martini rouge	8,00
Martini blanc	8,00
Porto rouge	8,00
Porto blanc	8,00
Campari	8,00
Piña Colada	8,00
Pisang	8,00
Picon	8,00
Picon vin blanc	10,00
Pineau des Charentes	8,00
Ricard	9,00
Johnnie Walker	9,00
Jack Daniel's	9,00
Bacardi blanc	8,00
Bacardi brun	10,00
Gin Hendrick's	12,00
Gin Bulldog	12,00

SUPPLÉMENTS :

Soft	2,00
Orange pressée	3,00

Softs

Pepsi	3,50
Pepsi Max	3,50
Schweppes Tonic	4,00
Seven Up	3,50
Miranda	3,50
Jus d'oranges pressées	5,00
Jus de fruits exotiques	4,00
Jus de lychee	4,00
Spa Reine	3,50
Spa Reine 50 cl	5,50
Bru	3,50
Bru 50 cl	5,50
Ice Tea lemon maison 50 cl	9,00
Ice Tea menthe maison 50 cl	9,00
Ice Tea gingembre maison 50 cl	9,00

Bières

Jupiler	3,50
Jupiler sans alcool	3,50
Duvel	6,00
Hoegaarden	4,00
Tsingtao 33 cl (chinoise)	6,00
Singha 33 cl (thaïlandaise)	6,00

POTAGES

100	POTAGE WAUTAN	12,00
	Raviolis aux crevettes / bouillon / légumes chinois / jeunes oignons / oignons frits / lamelle de jaune d'œuf	
101	CRÈME DE NID D'HIRONDELLE	8,50
	Poulet concassé / blanc d'œuf / jeunes oignons / éclats de cacahuètes	
102	SOUPE PÉKINOISE PIQUANTE	8,50
	Poulet / œuf battu / pousses de bambou / champignons de Paris / jeunes oignons	
103	TOM YAM KAI POULET	12,00
	Bouillon traditionnel « Tom Yam » / blanc de poulet / feuilles de limettier / basilic thaï / champignons de Paris / coriandre	
104	TOM YAM KUNG SCAMPIS	14,00
	Bouillon traditionnel « Tom Yam » / scampis / feuilles de limettier / basilic thaï / champignons de Paris / coriandre	

ENTRÉES FROIDES

200	SALADE DE POULET THAÏE	17,00
	Blanc de poulet / basilic thaï / concombres / tomates / échalotes / coriandre / salade mixte	
201	SALADE DE SCAMPIS	21,00
	Scampis décortiqués / basilic thaï / tomates cerises / échalotes / coriandre / rondelles de lemon / salade mixte	
202	SALADE DE FILET PUR PAPRIKA	22,00
	Lamelles de filet pur de bœuf / salade mixte / piments frais / coriandre / échalotes / basilic / menthe fraîche	
203	SALADE VÉGÉTARIENNE	17,00

ENTRÉES CHAUDES

210	ASSORTIMENT DE CROUSTILLANTS (5 pièces) <i>Nem's poulet / brochette de poulet / beignet de scampis / raviolis crevettes frits / croquette végétarienne / salade mixte</i>	18,00
211	ASSORTIMENT DE CROUSTILLANTS POUR 2 PERS. (10 pces) <i>2 Nem's poulet / 2 brochettes de poulet / 2 beignets de scampis / 2 raviolis crevettes frits / 2 croquettes végétariennes / 2 salades mixtes</i>	32,00
212	ASSORTIMENT DE DIM SUM À LA VAPEUR (4 pièces) <i>Raviolis crevettes / croissant poulet champignons / mini pain poulet / bouchée de poulet</i>	14,00
213	ASSORTIMENT DE DIM SUM À LA VAPEUR (10 pièces) <i>2 Raviolis crevettes / 2 croissants poulet champignons / 2 mini pains poulet / 2 bouchées de poulet / raviolis 4 couleurs</i>	22,00
214	RAVIOLIS AUX CREVETTES (4 pièces)	14,00
215	NEM'S DE POULET (4 pièces)	10,00
216	NEM'S DE PORC (4 pièces)	10,00
217	CROQUETTES VÉGÉTARIENNES (4 pièces)	10,00
218	BROCHETTES DE POULET SAUCE CACAHUÈTE (3 pièces)	12,00
219	SCAMPIS CROUSTILLANTS (4 pièces)	18,00
220	RAVIOLIS AUX CREVETTES CROUSTILLANTS (4 pièces)	18,00

PLATS

300	CUISSE DE POULET GRILLÉE CITRONNELLE ET S ^{CE} MANGUE	19,00
301	CUISSE DE POULET SAUCE CACAHUÈTE	19,00
302	FILET DE POULET CROQUANT QINGMAI Sauce aigre douce piquante	20,00
303	FILET DE POULET CROQUANT PÉKINOIS Crêpes / poireaux / concombre / carottes / sauce hoisin	23,00
304	BLANC DE POULET AU BASILIC THAÏ 🦋 Légumes de saison / basilic thaï / oignons / bambou / piments frais	20,00
305	POULET CURRY ROUGE 🦋 Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	20,00
306	POULET CURRY VERT 🦋🦋 Légumes de saison / curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	20,00

CANARD

400	CANARD LAQUÉ PÉKINOIS Crêpes / poireaux / concombre / carottes / sauce hoisin	28,00
401	CANARD LAQUÉ CANTONNAIS Choux chinois / sauce soja à l'ail	24,00
402	CANARD SAUCE CURRY ROUGE 🦋 Curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier / légumes de saison	26,00
403	CANARD SAUCE CURRY VERT 🦋🦋 Curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier / légumes de saison	26,00
404	MAGRET DE CANARD AUX POMMES SAUCE CANNELLE CARAMEL	28,00

BŒUF

- 500 ÉMINCÉ DE BŒUF AU BASILIC THAÏ  23,00
Légumes de saison / basilic thaï / oignons / bambou / piments frais
- 501 ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE CURRY ROUGE  23,00
Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier
- 502 ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE CURRY VERT   23,00
Légumes de saison / curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier
- 503 ÉMINCÉ DE BŒUF « BO BUN » vietnamien 23,00
Vermicelles / germes de soja / salade mixte / nem's poulet /
feuilles de menthe / coriandre / ail / sauce hoisin

SCAMPIS

- 600 SCAMPIS AUX FEUILLES DE BASILIC THAÏ  25,00
Légumes de saison / basilic thaï / oignons / bambou / piments frais
- 601 SCAMPIS SAUCE CURRY ROUGE  25,00
Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier
- 602 SCAMPIS SAUCE CURRY VERT   25,00
Légumes de saison / curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier
- 603 SCAMPIS À L'AIL 25,00
Lamelles d'oignons / ail / jeunes oignons / beurre

NOUILLES ET RIZ

700	NOUILLES DE POULET	18,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu	
701	NOUILLES SAUCE AUX SCAMPIS	20,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu	
702	NOUILLES AUX 3 DÉLICES	20,00
	Poulet / bœuf / scampis / choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu	
703	RIZ SAUTÉ AU POULET	18,00
	Petits pois / maïs / carottes / jeunes oignons / œuf battu	
704	RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS	20,00
	Petits pois / maïs / carottes / jeunes oignons / œuf battu	
705	RIZ SAUTÉ AUX 3 DÉLICES	20,00
	Poulet / bœuf / scampis / petits pois / maïs / carottes / jeunes oignons / œuf battu	

PÂTES DE RIZ

800	« PAD THAÏ » AU POULET	19,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	
801	« PAD THAÏ » AUX SCAMPIS	22,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	
802	« PAD THAÏ » AUX 3 DÉLICES	22,00
	Poulet / bœuf / scampis / choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	
803	VERMICELLES AUX 3 DÉLICES	22,00
	Poulet / bœuf / scampis / choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	

VÉGÉTARIENNE

900	GERMES DE SOJA SAUTÉS	19,00
	Doufu / lamelles de poivron / châtaigne d'eau / jeunes oignons	
901	DOUFU SAUCE CURRY ROUGE 	21,00
	Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
902	DOUFU SAUCE CURRY VERT  	21,00
	Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
903	« BO BUN » VÉGÉTARIENNE	23,00
	Vermicelles / germes de soja / salade mixte / croquettes végés / feuilles de menthe / coriandre / ail / sauce hoisin	

SUPPLÉMENTS :

Nouilles sautées / Riz sauté / Vermicelles sautés	6,00
Riz blanc / Sauce	4,00

LUNCH

2 services

Entrée aux choix :

Potage pékinois ou Salade au poulet ou Nem's porc

Plat aux choix :

Cuisse de poulet citronnelle sauce mangue

Émincé de bœuf basilic thaï

Nouilles sautées végétariennes

Riz sauté aux crevettes

25,00 €

TABLE DE RIZ

Entrée aux choix :

Dim sum ou Hors d'œuvre croustillants

Plat composé de 4 variétés :

Poulet au curry rouge et lait de coco

Scampis à l'ail et au beurre

Bœuf basilic pimenté

Canard sauce chili

Café ou Thé

45,00 €
/pers.
min. 2 pers.

DESSERTS

Mango sticky rice 15,00

Riz gluant / mangue / lait de coco

Dame blanche 10,00

3 Boules vanille / coulis chocolat / chantilly

Brésilienne 10,00

3 Boules moka / coulis caramel / chantilly

Moelleux chocolat 13,00

1 Boule vanille / coulis chocolat / chantilly

Trio sorbets 14,00

Citron / passion / framboise

Lychee fruits 10,00

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Côtes de Gascogne		
Vignoble Cœur Blanc (Sud Ouest)	6,00	28,00
Côtes de Gascogne		
« Grains d'Or » (Sud Ouest) <i>Moelleux</i>	7,00	35,00
Chardonnay		
Domaine des Hautes Ouches (Loire)	—	30,00
Côtes du Rhône		
« Je résiste à tout sauf à la tentation » (Rhône)	—	32,00
Petit Chablis		
« Sous le Vent », Courtault-Michelet (Bourgogne)	—	46,00
Marsannay « Saint-Urbain »		
Domaine Jean Fournier (Bourgogne) BIO	—	65,00
Pinot Grigio		
Ca dei Colli (Italie)	—	32,00

Vins Rosés

Languedoc		
Gris « Lulu Le Français »	6,00	28,00
Provence		
Méditerranée, Château Favori BIO	—	30,00

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Cabernet Sauvignon		
Rouquet's (Languedoc)	6,00	28,00
Côtes du Rhône Villages		
Domaine des Nymphes (Rhône) BIO	—	30,00
Vacqueyras		
« Pavane », Domaine La Bastide Saint Vincent (Rhône)		48,00
Touraine		
« Jean », Raphaël Midoir (Loire) <i>Servi frais</i>	—	32,00
Blaye Côtes de Bordeaux		
Château Haut-Terrier (Bordeaux)	—	32,00
Montagne Saint-Émilion		
Château Roc de Calon (Bordeaux)	8,00	38,00
GAM		
« Jamais sans mon Gamay »	—	35,00
Lathuilière Gravallon (Beaujolais) <i>Sans souffre ajouté</i>		
Marsannay		
« Les Longeroies »,	—	65,00
Domaine Charlopin-Tissier (Bourgogne)		

Bulles

	Coupe	Bouteille
Cava d'Oriell Brut	8,00	35,00
Champagne 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs		
Michel Rocourt	13,00	65,00