

LES SPÉCIALITÉS CHINOISES

les entrées

les panés

<i>Panés « Jimmy »</i>	1 400
<i>Chevrettes panées</i>	2 200
<i>Beignets de rondelles de calamar</i>	2 200
<i>Beignets de chevrettes papillon</i>	2 300
<i>Beignets de chevrettes au taro</i>	2 500

les soupes

<i>Soupe nids d'hirondelles</i>	1 200
<i>Soupe nids d'hirondelles aux chevrettes</i>	1 300
<i>Soupe de boulettes de poissons aux légumes</i>	1 500
<i>Soupe de Mi Fun au poulet</i>	1 800
<i>Soupe de nouilles Won Ton</i>	1 800

les plats

les incontournables

<i>Riz cantonnais</i>	1 300
<i>Riz cantonnais avec poisson salé</i>	1 350
<i>Foun Youn Ha</i>	1 600
<i>Chao Men</i>	1 600
<i>Chao Men aux chevrettes</i>	2 000
<i>Chao Sap</i>	2 200
<i>Chao Men croustillant</i>	1 900

les végétariens

<i>Chao Men végétarien</i>	1 900
<i>Tofu aux champignons noirs</i>	1 900
<i>Légumes verts sautés</i>	1 400
<i>Riz cantonnais végétarien</i>	1 500
<i>Emincés d'aubergines sautés à l'ail</i>	1 500
<i>Légumes variés sautés</i>	1 600
<i>Tofu aux légumes et à la sauce piquante</i>	1 800
<i>Cassolette végétarienne avec tofu</i>	2 400
<i>Tofu aux mille délices</i>	2 400

LES SPÉCIALITÉS CHINOISES

les plats à base de volaille

les classiques

<i>Poulet aux légumes</i>	1 700
<i>Poulet aux ananas</i>	1 700
<i>Poulet à la sauce piquante</i>	1 700
<i>Poulet au satay</i>	1 700
<i>Poulet aux noix de cajou</i>	1 700
<i>Poulet au citron</i>	1 800
<i>Poulet à la sauce aigre douce</i>	1 800
<i>Poulet blanc au gingembre (Pa Von Kai)</i>	1 900
<i>Poulet aux champignons noirs</i>	1 900
<i>Canard laqué</i>	1 900
<i>Canard à la sauce d'abricots</i>	1 900

les insolites

<i>Marmite de canard aux mille délices</i>	2 600
<i>Canard farci au taro croustillant</i>	2 600

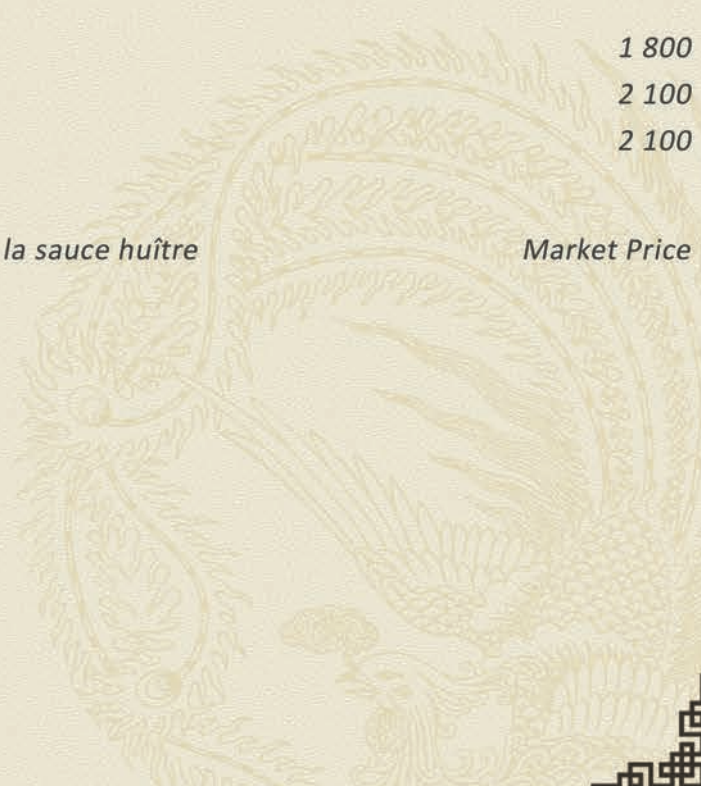
les plats à base de porc

les classiques

<i>Porc au sel</i>	1 800
<i>Porc au taro</i>	2 100
<i>Porc à la sauce aigre douce</i>	2 100

l'insolite

<i>Jarret de porc cuit à la vapeur à la sauce huître</i>	Market Price
--	--------------



LES SPÉCIALITÉS CHINOISES

les plats à base de boeuf

les classiques

<i>Mapo Tofu</i>	1 800
<i>Sauté d'aubergine au bœuf haché</i>	1 800
<i>Bœuf au satay</i>	1 800
<i>Bœuf aux légumes</i>	1 800
<i>Bœuf aux noix de cajou</i>	1 800
<i>Bœuf aux brocolis</i>	2 200

les insolites

<i>Filet mignon de bœuf à la sauce aigre douce</i>	2 600
<i>Filet mignon de bœuf à la sauce poivre vert</i>	2 800
<i>Cassolette chinoise au filet mignon</i>	2 800
<i>Nid de taro farci au filet mignon à la sauce ananas ou haricots noirs</i>	2 800
<i>Poêlon au filet mignon à la sauce ananas ou haricots noirs</i>	2 900
<i>Queue de bœuf au gingembre ou sauce poivre vert</i>	2 900

les plats à base de chèvre et d'agneau

<i>Chèvre au curry et au lait de coco</i>	2 800
<i>Chèvre au gingembre</i>	2 800
<i>Jarret d'agneau cuit à la vapeur, sauce au gingembre</i>	2 900

LES SPÉCIALITÉS CHINOISES

les plats à base de poisson

les classiques

<i>Poisson cru au lait de coco (thon rouge)</i>	1 900
<i>Poisson cru à la chinoise (thon rouge)</i>	1 900
<i>Filet de poisson aux légumes</i>	2 100
<i>Filet de poisson sauce aigre douce</i>	1 900
<i>Filet de poisson au gingembre et oignons verts</i>	1 900
<i>Aubergines ou poivrons farcis</i>	1 900
<i>Tofu farci</i>	1 900

les insolites

<i>Cassolette au filet de poisson</i>	2 600
<i>Paru local à la vapeur au gingembre ou citron</i>	Market Price
<i>Paraha Peue cuit à la vapeur</i>	Market Price

les plats à base de fruits de mer

les classiques

<i>Calamar au sel</i>	2 100
<i>Calamar farci</i>	2 300
<i>Chevrettes Cristal</i>	2 300
<i>Chevrettes aux légumes</i>	2 500
<i>Chevrettes à la sauce aigre douce</i>	2 500
<i>Chevrettes à la sauce piquante</i>	2 500
<i>Chevrettes crues au lait de coco</i>	2 500
<i>Chevrettes locales à l'ail cuites à la vapeur</i>	2 600
<i>Chevrettes au sel</i>	2 600
<i>Chevrettes au curry</i>	2 800

les insolites

<i>Chevrettes sautées à la sauce flamboyante</i>	2 800
<i>Cassolette chinoise aux chevrettes</i>	2 800
<i>Nid de taro farci aux chevrettes sauce ananas</i>	2 800
<i>Marmite de fruits de mer aux mille délices</i>	3 300
<i>Langouste sautée à la sauce haricots noirs</i>	Market Price

