



RESTAURANT

“ Pour bien cuisiner il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis „
[Pierre Perret]

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| Huîtres creuses à la vapeur au King Crab et gingembre | 19€ |
| Huîtres creuses, Laugier | 16€ |
| Dim Sum à la vapeur aux six saveurs | 19€ |
| Duo de Dim Sum poêlés (gambas et veau) | 19€ |
| Satay de poulet fermier à la citronnelle | 16€ |
| Rouleaux croquants chauds aux gambas, menthe et coriandre | 18€ |
| Rouleaux croquants chauds aux légumes | 16€ |
| Tempura de gambas sauce aigre-douce | 19€ |

PLATS

| | |
|--|-----|
| Saint-Jacques sur risotto revisité au curry vert | 30€ |
| Filet de turbot et grosses crevettes à la citronnelle | 30€ |
| Riz à la chair de King Crab au curry jaune | 30€ |
| Grosses crevettes et cuisses de poulet fermier désossées au curry vert | 30€ |
| Magret de canard grillé sauce laquée et Pak Choi | 28€ |
| Magret de canard grillé au curry rouge | 28€ |
| Magret de canard à la pékinoise et ses fines crêpes | 28€ |
| Suprême de poulet maïs au curry jaune | 25€ |
| Riz sauté au poulet et petits légumes | 21€ |
| Noix d'entrecôte et grosses crevettes sauce Tie Pan | 30€ |
| Noix d'entrecôte et saucisse à l'alcool de riz Mei Kui Lu, haricots noirs et piments | 30€ |
| Filet pur de porc à la sauce aigre-douce | 25€ |

Chers clients,

Nos plats demandent une préparation à la minute. Nous demanderons aux tables de plus de 4 personnes de bien vouloir se limiter à 4 choix différents maximum.

Merci pour votre compréhension