

Cocktails

Hónghái Vodka, Saké, jus de pomme naturel, citron vert frais, blanc d'œuf, sirop de gingembre	13.00
MAOtini Sirop infusé de vodka, de vanille, de gingembre et de piment, jus de pomme, jus de citron et blanc d'œuf	13.00
Comfortably Plum Gin, liqueur de prune, crème de cassis, jus de citron et blanc d'œuf	13.00
Rhubarb Margarita Tequila d'or, rhubarbe, sirop infusé de piment et de vanille, jus de grenadine et de citron	13.00
Shiso and Kumquat Mule Vodka, liqueur de kumquat, sirop infusé de shiso, jus de yuzu et bière au gingembre	13.00
Mandarin Sour Saké, liqueur de mandarine, sirop infusé à la cannelle, jus de yuzu et blanc d'œuf	13.00
Opium #198 Gin, liqueur de pavot, vermouth sucré, amers de bibiscus, jus de citron et blanc d'œuf	13.00
Lychee and Thai basil Spritz Aperol, liqueur de litchi, sirop infusé de basilic et cava	13.00
Ginger Cooler Rhum d'or, sirop infusé à la cannelle, jus de pomme, liqueur de gingembre, graines de cardamome et ginger ale	13.00
Mezcalito Mezcal vieilli, sirop infusé de pomme et de basilic, jus de citron et blanc d'œuf	13.00
Lemongrass Aviation Liqueur de gin maraschino, jus de citron, sirop de citronnelle, essence de violette et blanc d'œuf	13.00
Yóng Cú Rhum d'or, brandy d'abricot, venger balsamique de Sherry, jus de citron	13.00
Chai-Quiri Rhum d'or, sirop de chai, jus de citron et blanc d'œuf	13.00

Menu Fixe minimum de deux personnes

Péking

€22.00pp

Rouleau de printemps vietnamiens 2 unt
Algue nori croustillantes

Gambas style Szechuan
Poulet kung pao
Riz sauté cantonnais

Shanghai

€28.00pp

Soupe de ravioli wonton

Brochettes de poulet satay 4 unit
Salade de concombre thaï

Beignet de crevette aigre doux
Bœuf sauté style mongol
Riz sauté cantonnais

Grande Muraille

€32.00pp

Soupe de nouille au canard

Sélections de dim sum
Salade de crabe

Filet de bar à la vapeur
Canard pékinois traditionnel
Vermicelle façon Singapour

Macao

€45.00pp

Trio de hors d'œuvres
Salade de crabe

Gambas style szechuan
Chili crabe façon Singapour
Riz sauté cantonnais

Entrées

Algue croustillante 5 épices et sweet chili sauce	5.50
Travers de porc Fondant et croustillant et sauce char sui	9.50
Rouleaux de printemps vietnamiens Crevettes, laitue, menthe, sauce nuoc man	10.50
Brochettes de poulet satay 4 unit Poulet marine et sauce cacahouète	10.75
Salade de crabe Crabe croustillant, pamplemousse et vinaigrette de coco	14.00
Trio de hors d'œuvres 2 rouleaux de printemps vietnamiens, 2 brochettes de poulet satay, 2 travers de porc	23.00

Dim Sum

Har gow végétarien Dumpling de choux rouge et légume de saison	6.50
Gyoza de poulet 3 unit Sauce soja et oignon vert	7.50
Shumai de crevette et porc Pate wonton farci de crevette et porc	7.50
Cristal dumpling aux crevettes Crevette et bambou	7.50
Sélections de dim sum Sélections du chef	22.50

Soupe

Soupe de canard et nouille aux œufs Bouillon de canard, nouille et pack choy	6.50
Soupe de wonton Bouillon de poulet et wonton porc crevette	7.50
Soupe tom yum goong Soupe thaïe aux crevettes	9.50

Plats Principaux

Poulet et canard

Poulet aux currys Légumes de saison	15.50
Poulet kun pao Poulet marine sauce piquante, noix de cajou, légume et chili sec	15.50
Poulet au citron Marine au citron saute au wok	15.50
Poulet Nasi lemak Poulet marine frit style Malay	16.00
Canard de Péking traditionnel Crêpes, légumes aux vinaigres et nos sauces spéciales	Demi 28.00 / Entier 52.00
Canard effiloche Crêpes, légumes aux vinaigres, et nos sauces spéciales	Demi 28.00 / Entier 52.00

Bœuf

Bœuf saute aux haricots noirs Poivrons verts et oignons	17.00
Bœuf façon mongole Gingembre, ail et sauce soja	17.00
Entrecôte aux poivres Entrecôte marinée 300g	21.50

Poisson et crustacé

Beignet de gambas Sauce aigre douce et sésame	16.00
Gambas saute et sauce Sichuan Sauce piquante aigre-douce	16.00
Curry rouge thaï de gambas	16.00
Gambas grille Sauce mao	24.00
Daurade croustillante Gingembre et chili sauce aigre douce	21.00
Bar a la vapeur façon asiatique Oignons verts et sauce ponzu	21.00
Chili crabe façon Singapour Crabe croustillant et sauce tomate épicé	24.00
Crabe sauce aux poivres Crabe croustillant et sauce ail et gingembre	24.00
Saint Jacque sauce X.O Pak choi a la vapeur	25.00
Saint Jacque sautée Légume de saison et sauce à l'ail	25.00

Porc

Ventrèche de porc croustillante Sauce soja et chili	16.00
Porc croustillant aigre doux Gingembre et chili	16.00
Curry vert de porc façon thaï Porc saute sauce curry et lait de coco	16.50
Porc bbq char sui Crêpe, légumes aux vinaigre et sauce char sui	17.00

Nouille

Nouille saute façon Singapour Vermicelle de riz, porc char siu, gambas, œuf, poivrons et sauce curry	14.00
Mee goreng Nouille aux œufs, pousse de soja, choux, gambas, chili, sauce soja sucre	14.00
Nouille saute aux canards Nouille saute, canard, pack choy, tofu, sauce hoisin	15.00

Riz

Riz cantonnais Crevette, saucisse chinoise, petit pois et œuf	13.00
Nasi goreng au poulet Oignons vert, œuf au plat, cacahouète et sauce épicé	16.00
Riz du paradis Porc char sui, légumes, ananas, et sauce wok secrète	16.00

Végétarien

Chop suey de légumes	12.00
Champignons saute aux légumes Ail croustillant	12.00
Tofu kung pao Sauce piece et cacahouete	12.00
Pad Thai de tofu Vermicelle de riz, tofu, carottes, pousse de soja, haricot vert, cacahouète et sauce épicé	12.00

Garnitures

Riz jasmin vapeur	4.00
Riz saute aux œufs	4.50
Pak choi a la vapeur et ail croustillant	6.00
Brocoli saute et sauce haricot noir	6.00
Salade de concombre façon thaï Haricot vert et sauce tamarin	6.00
Légume de saison saute au wok	6.00
Asperges à la vapeur sauce soja et gingembre	7.00

Dessert

Pomme caramélise et Glace coco	6.50
Gâteau de fromage frais Mao Sauce Mango	6.75
Tiramisu au the matcha	7.00
Mousse au chocolat Biscuit 5 épices et marmelade au kumquat	7.00
Assiette de fruits asiatique	11.00
Glace et sorbets 2 boules, demander pour nos parfums	7.00

Boissons Spéciales

Sake Dinsa	6.00
Sake Takashimizu Junmai	7.50
Sake Kyoto Gozan	9.00
Sauternes	7.00
Suntory Toki	9.00
Nikka from the Barrel	12.00
Hibiky Harmony	15.00
Yamazaki Dist. Reserve	18.00
Yanghe Ocean Blue Baijiu Un spiritueux de grain clair nommé d'après l'océan bleu, qui est soyeux et lisse	12.00
Authentic Chinese Teas Lapsang, Oolong, Jasmine, Green Tea	4.50
Homemade Lemonades Saveurs - pomme, litchi, melon d'eau, fleur de sureau	6.00