

LES COMBOS

Sushi appetizer	11.00
Sashimi appetizer	12.00
Sushi combo	19.00
Sashimi combo	20.00
Sushi-sashimi-maki combo	24.00
Veggy sushi - maki combo	17.00
Chirashi saumon	17.00
Chirashi mariné	19.00
(tartare de saumon,thon,concombre,coriandre et sauce vinaigré épicé)	

NIGRI

(POISSON SUR RIZ)

2 pièces

Saumon	3.50
Thon	4.00
Crevette	4.00
Tamago (omelette)	3.50
Avocat	3.50
Hokkigai	4.50
Anguille	5.00
Gunkan saumon spicy	4.50
Gunkan thon spicy	5.00

CALIFORNIA

(maki inversé avec riz à l'extérieur)

6 pièces

Saumon avocat / concombre	4.50
Saumon spicy concombre	5.00
Thon avocat	5.00
thon cuit avocat.....	5.00
thon spicy concombre.....	5.50
Surimi avocat.....	4.50
Fried chicken	5.00
Crevettes avocat	5.50
Crevettes façon thaï.....	6.00
Tempura	6.00

SPRING ROLLS

(riz et poisson enroulés dans une feuille de riz et de laituen)

6 pièces

Saumon	5.50
Saumon spicy	5.50
thon	6.00
thon cuit avocat.....	6.00
thon spicy	6.00
avocat cheese.....	5.00
concombre cheese.....	5.00
végétarien	5.00
crevette	6.00
crevette spicy	6.00

MAKI

(riz et poisson enroulés dans une feuille d'algue)

6 pièces

Saumon	4.00
Tartare de saumon spicy	4.50
thon	4.50
concombre sésame	3.50
avocat	3.50
cheese concombre	3.50

TULIPES

3 pièces

tulipe tartare de saumon	6.50
(tartare de saumon enrobé de lamelles d'avocat et riz)	
tulipe ikura	6.50
(oeufs de saumon enrobés d'une tranche de saumon et riz)	
tulipe concombre saumon	6.50
(saumon enrobé de lamelles de concombre et riz)	

TEMAKI

saumon avocat	4.50
thon avocat	5.00
tartare de saumon spicy	5.00
anguille	5.50

POTAGES

01	Soupe miso	3.50
02	Bouillon de poulet aux vermicelles et champignons.....	3.90
03	Potage au vinaigre piquant	3.90
04	Crème d'asperge au crabe	3.90
05	Potage aux raviolis chinois	4.10
06	Potage aux boulettes de poissons	4.10
07	Crème d'aïeron de requin	4.90
08	Soupe thaï piquant.....	5.10

ENTREES

15	Croquettes de printemps	3.90
16	Nems.....	4.50
17	Tofu mariné à la sauce de soja	4.50
18	Brochettes de porc.....	4.50
19	Brochettes de scampis	6.90
20	Yakitori	7.00
21	Millefeuille aux scampis croustillants	7.90
22	Ailes de poulet farcies frits	5.20
23	Toasts de langoustines aux sésames	6.20
24	Gyoza (raviolis japonais grillés)	5.00
25	Cuisses de grenouilles à l'ail	8.10
26	Hors d'oeuvre varié du chef	8.50

27	Ebi tempura	11.50
28	Tempura végétarien	8.90
29	Mixte tempura	11.50
30	Tatami saumon	12.00
31	Tatami thon	13.00
32	Tartare de saumon et avocat.....	12.00

A LA VAPEUR

33	Raviolis de crevettes.....	5.20
34	Bouchées de porc et scampis.....	5.20
35	Brioche chinois	4.90
36	Coquilles saint-jacques	7.50
37	Assortiment à la vapeur.....	8.20

SALADES

38	Salade fermier	7.80
39	Salade océane	8.20
40	Salade thaïlandaise.....	8.50
41	Salade mixte végétarienne	6.80
42	Salade soja au poulet	5.50
43	Salade d'algues japonaises.....	4.50
44	Salade de choux.....	3.50
45	Salade de concombre	4.00

POULE

46	Blanc de poulet sauté au chop choy	10.20
47	Blanc de poulet aux légumes variés	10.20
48	Beignet de poulet frit à la sauce aigre-douce	10.20
49	Escalope de poulet grillé au curry	12.50
50	Filet de poulet sauté à l'ail au planchard	10.50
51	Rouleaux de poulet aux légumes	12.50
52	Filet de poulet sauté au basilic thaï	13.50
53	Poulet caramélisé et piquant	12.50
54	Blanc de poulet GongBao	10.50

PORC

55	Lamelles de porc caramélisé et piquant	12.50
56	Travers de porc aux épices d'orient	10.60
57	Emincé de porc sauté au chop choy	10.20
58	Marmitte de boulettes de porc aux cheveux d'ange	12.50

BOEUF

59	Filet de boeuf sauté au chop choy	10.50
60	Filet de boeuf piquant au planchard	11.90
61	Emincé de boeuf aux oignons	10.90
62	Boeuf cocotte au basilic thaï et au curry	13.90
63	Filet de boeuf sauté à l'ail et haricot noir	10.90

64	Emincé de boeuf au poivre et sel	12.90
65	Steak de boeuf flambé au saké servie sur le planchard.....	13.90
66	Allumettes de boeuf caramélisés et piquantes	12.90

CANARD

67	Canard laqué de Pékin.....	13.90
68	Canard laqué cantonnais	13.50
69	Canard à l'orange au planchard.....	13.50
70	Canard à l'ananas au planchard	13.50
71	Canard parfumé au basilic thaï et au curry	14.50
72	Magret de canard grillé façon "ô zen".....	15.50

AGNEAU

73	Côtelettes d'agneau poêlées aux épices d'asie	16.90
----	---	-------

CRUSTACES

74	Chop choy sauté aux scampis.....	13.20
75	Scampis sautés aux légumes	13.50
76	Scampis grillés au poivre et sel	13.90
77	Scampis cocotte au curry et au basilic thaï.....	14.90
78	Scampis sautés à l'ail et haricot noir	13.50
79	Scampis MingXia au planchard	15.30

80	Gambas grillés et flambés au saké servie sur le planchard	16.90
81	Sole meunière grillée à l'ail	22.00
82	Sole aux gingembreset petits oignons à la vapeur	22.00
83	Marmitte de fruits de mer aux légumes chinois	15.50
84	Coquilles saint-jacques au poivre et sel.....	16.90
85	Planchard de calamar aux légumes piquant	14.50
86	Calamar grillé au poivre et sel	14.50
87	Planchard de cuisses de grenouilles à la sauce piquante.....	14. 50
88	Cuisses de grenouilles à l'ail	14.50

VEGETARIEN

89	Chop choy sautés	7.90
90	Marmitte de tofu aux cheveux d'ange	9.90
91	Assortiment de légumes sautés au planchard.....	8.90
92	Brocolis sautés au poivre et sel	9.30

NOUILLES ET RIZ

93	Riz sauté au poulet	9.50
94	Riz sauté au boeuf	9.90
95	Riz sauté aux scampis	11.90
96	Riz sauté à la cantonnaise	10.20
97	Riz sauté thaïlandais.....	12.30
98	Nouilles sautées au poulet.....	9.50
99	Nouilles sautées au boeuf	9.90
100	Nouilles sautées aux scampis	11.90
101	Bouillon de nouilles aux fruits de mer	12.80
102	Nouilles sautées thaïlandaises	12.30

Menu enfant à 9.20 €

A

Mini croquettes

Nouilles sautées au poulet

coupe glace

B

Mini croquettes

Fricadelles avec ses frites

coupe glace

Menu bienvenue à 15.80 €

Bouillon de poulet aux vermicelles et champignons

Croquettes printanières

Plat au choix

-nouilles sautées au boeuf

-riz sauté au poulet

-émincé de boeuf aux oignons

-poulet au curry

Lychees

Menu simple à 19.80 €

Potage au vinaigre piquant

nems

Plat au choix

-beignet de poulet à l'aigre-douce

-carré de porc sauce piquante

-boeuf sauté à l'ail et haricot noir

-scampis sautés aux soja

Lychees ou dame blanche

Menu self à 24.80 €

Potage au choix

Hors d'oeuvre varié

Plat au choix

Lychees ou dame blanche

Menu dégustation à 24.80 €

(minimum 2 personnes, prix par personne)

Potage aux raviolis chinois

Hors d'oeuvre varié

Plateau composé de 5 spécialités:

- boeuf sauce piquante**
- poulet à l'aigre-douce**
- scampis aux légumes de saison**
- canard laqué croustillant**
- riz sauté à la cantonnaise**

Lychees ou dame blanche

Menu gourmand à 28.80 €

(minimum 2 personnes, prix par personne)

Salade de soja au poulet

Potage aux boulettes de poissons

Assortiment à la vapeur

Plateau composé:

- boeuf sauce barbecue**
- calamar au poivre et sel**
- canard laqué croustillant**
- scampis sauce piquante**
- riz sauté à la cantonnaise**

Lychees ou dame blanche

Menu fruits de mer à 32.80 €

(minimum 2 personnes, prix par personne)

Potage aux fruits de mer

Gambas grillés du chef

Plats composés de:

- marmite de fruits de mer
- Scampis mingxia au planchard
- cuisses de grenouilles à l'ail

Dessert au choix

Menu fondue chinoise à 25.80 €

(minimum 2 personnes, prix par personne)

Entrée: croquettes printemps

Fondue composée de:

- assortiment de viandes
- assortiment de fruits de mer
- assortiment de légumes
- des nouilles et des vermicelles

Lychees ou dame blanche

Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc

En supplément de riz sauté, nouilles sautées ou frites

2.50 €

Menu decouverte d'asie à 49.00 €
(minimum 4 personnes, prix par personne)

Salade japonaise

Crème de langoustines

Gyoza

Millefeuille aux scampis croustillants thaï

Sushi-maki-sashimi

Trou normand

Coquilles saint-jacques à la vapeur

Canard laqué de pékin

Scampis au basilic thaï

Boeuf au poivre et sel

Dessert au choix

Café ou thé

