

Potages -- Soups

- 40. Potage Piquant pékinois
Peking spicy hot and sour soup
- 41. Potage au crabe et aux asperges
Crab and asparagus soup
- 42. Potage au poulet et maïs
Chicken and sweet corn soup
- 43. Potage aux cheveux d'anges
Vermicelli (fine, clear green bean noodles) soup
- 44. Potage au poulet et légumes
Chicken and vegetables soup
- 45. Potage Wan Tan / Wan Tan Soup

Entrées -- Appetisers

- 51. Salade de poulet / Chicken salad
- 53. Salade chinoise / Chinese salad
- 54. Croquettes impériales / Imperial Chinese spring rolls
- 56. Brochettes de porc 'Saté'
Seasoned pork satay threaded on bamboo skewers
- 57. Brochettes de porc 'sate' et croquette impériale
Pork satay threaded on skewer with imperial Chinese spring roll
- 413. Brochettes de poulet 'Saté'
Seasoned chicken satay threaded on bamboo skewers
- 58. Assiette 'Fu Lu Shou Inn' Style chinois (2 personnes)
Assortiments de hors d'oeuvre variés
'Fu Lu Shou Inn' dish, assortment of appetisers, Chinese style.

Spécialité à la vapeur -- Dim Sum

- 59. Boulettes de porc à la vapeur (Siu Mai)
Steamed pork nuggets
- 62. Croissants pékinois farci à la vapeur
Steamed Pekinese dumplings (croissant shaped)
- 63. Raviolis aux crevettes (Ha Kao)
Steamed shrimp dumplings (in white pastry)
- 64. Boulettes de boeuf à la vapeur
Steamed beef nuggets
- 68. Raviolis farci à la vapeur, façon cantonaise (Shui Kao)
Cantonese mixed meat wrapped in light pastry
- 69. Dim Sum mixte (pour 2 personnes)
Assortment of Dim Sum (2 persons)

Porc -- Pork

- 70. Dés de porc à la sauce aigre-douce
Diced pieces of pork in sweet and sour sauce
- 71. Porc sauté au bambou et champignons chinois
Sliced pork stir-fried with Chinese mushrooms and bamboo shoot
- 74. Porc perfume sauté à feu vif
Seasoned savoury pork stir-fried in sizzling heat
- 75. Porc sauté à la sauce 'sate'
Sliced seasoned pork stir-fried in satay sauce

Boeuf -- Beef

- 81. Boeuf à la sauce 'Saté' / Beef stir-fried in satay sauce
- 83. Boeuf au curry / Beef stir-fried in curry sauce
- 84. Boeuf aux oignons / Beef stir-fried with onions
- 85. Boeuf aux champignons chinois
Beef stir-fried with Chinese mushrooms
- 86. Boeuf sauté aux légumes divers, style mongol
Beef Stir-fried with vegetables in Mongolian style
- 87. Boeuf aux sept couleurs
Beef stir-fried with vegetables in seven colours

Volaille -- Chicken

- 91. Poulet aux noix de cajou / Chicken stir-fried with cashew nuts
- 92. Poulet aux légumes assortis / Chicken stir-fried with vegetables
- 93. Poulet au curry / Chicken in curry sauce
- 95. Poulet sauté à la sauce 'sate' / Chicken stir-fried in satay sauce
- 96. Poulet aux ananas / Chicken stir-fried with pineapple
- 98. Poulet sauté au bambou et champignons chinois
Chicken stir-fried with bamboo and Chinese mushrooms
- 163. Poulet préparé à la façon cantonaise / Cantonese style chicken
- 165. Poulet au citron / Lemon chicken
- 198. Beignets de poulet à la sauce aigre-douce
Deep fried chicken in crispy crust with sweet and sour sauce

Fruits de Mer -- Sea Food

- 101. Beignets de scampis à la sauce aigre-douce
Deep fried large prawns in batter with sweet and sour sauce
 - 103. Scampis sautés aux légumes de saison
Large prawns stir-fried with seasonal vegetables
 - 105. Scampis 'Mère et fils' sautés aux épices chinoises (2pers.)
Large prawns 'mother and son' with Chinese spices (2pers.)
 - 106. Scampis sautés à la sauce 'sate'
Large prawns stir-fried in satay sauce
 - 107. Scampis au curry / Large prawns in curry sauce
 - 115. Calamars aux grains de soja noir
Large squid pieces stir-fried in Chinese black bean sauce
 - 201. Scampis 'Royal' maison (spécialité du chef)
Prawns in special 'Royal' style
 - 204. Scampis au bambou et champignons chinois
Prawns stir-fried with bamboo shoots and Chinese mushrooms
 - 205. Pot-au-feu au fruits de mer mixtes
Assortment of sea food served in a country pot
 - 924. Scampis au sel et poivre
 - 953. Calamar au sel et poivre
 - 955. Cuisse de grenouille
 - 174. Fondue chinoise: viande, fruits de mer et légumes (2pers.)
Chinese steamboat: assortment of meat, sea food and vegetables.
- Commande 24h à l'avance, - One day's notice of order is required please.

Canard -- Duck

- 191. Canard aux sept couleurs avec épices chinoises

Duck with Chinese spices and vegetables in seven colours
195. Canard au bamboo et champignons chinois, façon piquante
Duck with bamboo, Chinese mushrooms and chili sauce
100. Canard laqué style 'Cantonais' / Cantonese roast duck
166. Canard laqué de Pékin, servi avec des crêpes chinoises
Roast peking duck served with steamed pancakes and trimmings
160. Canard aux huit délices
Duck with eight 'treasures' (assortment of food complements)
167. Huit joyaux impériaux
Eight 'Imperial Jewels' (assortment of food complements)

Grillades sur une planchette chauffante

Sizzling dishes served on a cast iron plate

150. Boeuf grille / Seasoned grilled beef with complements
151. Scampis royal grillés / Grilled prawns in Royal style
152. Poulet sauté aux légumes / Stir-fried chicken with vegetables
153. Poisson frit / Fried fish with vegetable complements
154. Canard à la sauce aigre-douce / Duck in sweet and sour sauce
207. Calamars sautés aux légumes / Stir-fried squids with vegetables

Fromage de soja -- Soya bean curd

155. Tofu Chinois
Soya bean curd stir-fried in Chinese style with various meat
156. Tofu 'Szé Chouen'
Soya bean curd stir-fried in spicy 'Schezuen' style with pork

Nouilles et Riz -- Rice and Noodles

131. Nouilles sautées aux scampis
Stir-fried noodles with large prawns
132. Nouilles sautées au poulet / Stir-fried noodles with chicken
134. Nouilles sautées au boeuf / Stir-fried noodles with beef
135. Nouilles maison (fruits de mer) / Stir-fried noodles with seafood
136. Riz sauté aux scampis / Stir-fried rice with prawns
137. Riz sauté au poulet / Stir-fried rice with chicken
139. Riz sauté au boeuf / Stir-fried rice with beef
140. Riz sauté au crabe / stir-fried rice with crab
141. Riz sauté 'Yan Chau' (plat de riz provincial chinois)
Stir-fried rice in 'Yan Chau' style
142. Riz sauté maison / Special fried rice

Supplements

Riz blanc perfume -- White fragrant rice
Riz sauté cantonais -- Fried rice
Nouilles sautées -- Stir-fried noodles

SUGGESTIONS MAISON

Poulet

843. Poulet piquant pekinois (Recommandé) / Beijing hot and spicy chicken
844. Poulet au sel et poivre / Chicken with salt and pepper
845. Pané de poulet épicé à la mangue / Bread crumbs chicken with hot mango

spices

814. Poulet aux noix de cajou Thaïlandais / Thai chicken with cashew nuts

Canard

920. Canard aux Ananas / Duck with pineapple

922. Canard poivre-sel / Duck with salt and hot pepper

923. Canard Kui Lin (Recommandé) / Duck Kui Lin style

Scampis

102. Scampis piquant Ming Xia (Recommandé) / Scampis Ming Xia spicy

888. Scampis Impérial (Sale, Sucre, piquant) / Scampis Imperial (Salty, Sweet, Spicy)

THAI CUISINE

Potages -- Soups

501. Soupe de raviolis aux fruits de mer (recommandé par le chef)

Golden thai ravioli and sea food soup

502. Soupe de crevettes

Spicy shrimps soup

503. Soupe 'Chiang Mai' au poulet

Chicken soup in 'Chiang Mai' style

504. Soupe 'Tom Yam Kung'

'Tom Yam Kung' soup

Entrées -- Starters

505. Pâtes impériaux thaïlandais

Spring rolls in thai style

506. 'Bangkok' raviolis frits

Fried ravioli in Thai 'Bangkok' style

507. Brochettes de poulet

Grilled chicken threaded on skewers

510. Brochettes de scampis

Grilled large prawns threaded on skewers

512. Assiette 'Bangkok Grand Palace' (2personnes)

Assortiments de hors d'oeuvre variés (recommandé par le chef)

Assortment of Thai delicacies (2persons -- Chef's recommendation)

Salades -- Salads

517. Salade de poulet style 'Chiang Mai'

Chicken salad in 'Chiang Mai' style

518. Salade de crevettes style 'Phuket'

Salad with prawns in thai 'Phuket' style

519. Salade au crabe

Crab salad

Boeuf -- Beef

520. 'Bangkok' beef

Boeuf sauté sur une planchette chauffante, style thaïlandais

Stir-fried beef served on a cast iron hot plate in thai style

521. Phuket beef

Boeuf assaisonné de sauce pimentée thaïlandaise

Beef marinated in spicy Thai chilli sauce

523. Su Ko Thai Beef

Boeuf marine au coriander, à l'ail et aux épices thai

Beef marinated with coriander, garlic and thai spices

524. Pataya Beef

Boeuf sauté au basilica et aux legumes divers

Beef stir-fried with vegetables and fresh basil

525. Bangkok Curry Beef

Boeuf au curry accompagné d'aubergines, de legumes et de lait de coco

Beef with eggplant and vegetables in a curry sauce with coconut milk

Volaille -- Poultry

529. Royal Imperial Chicken (recommandé par le chef)

Filet de poulet farci de champignons, bambou et épices thai

Chicken stuffed with mushrooms, bamboo and thai spices

530. Bangkok Chicken Curry

Poulet au curry accompagné d'aubergines, de legumes et de lait de coco

Chicken with eggplant and vegetables in a curry sauce with coconut milk

531. Lamphoon Chicken

Poulet sauté aux legumes perfume à la citronnelle

Chicken stir-fried with vegetables and lemon grass

532. Phuket Roast Chicken

Poulet roti perfume aux épices thai

Aromatic roast chicken with thai spices

534. Pataya Chicken with Sweet Basil

Poulet sauté au basilica

Chicken stir-fried with sweet basil

536. Korat Duck Curry

Canard au curry accompagné d'aubergines, de legumes et de lait de coco

Duck with eggplant and vegetables in a curry sauce with coconut milk

538. Thai Roast Duck (chef's recommendation)

Canard laqué style thaïlandais

Roast duck in thai style

Fruits de mer -- Seafood

540. Golden fish

Poisson frit avec une sauce pimentée et parfumée au coriander
Fried fish in coriander and thai spicy sauce
542. Pataya Fish
Poisson à la vapeur aux haricot et épices Thai
Steamed fish in a spicy thai coriander and bean sauce
547. Panang Scallops
Coquille St.Jacques grille sur planchette chauffant, style Thaïlandais
Grilled scallops served on a cast iron hot plate in Thai Style
548. Bangkok Prawns
Scampis grillés sur une planchette chauffante, style thaïlandais
Grilled prawns served on a cast iron hot plate in Thai Style
549. Pataya Prawns
Scampis préparés à la sauce aigre-douce
Prawns in a spicy sweet and sour sauce
552. Prawns in Thai Yellow Curry
Scampis au curry, accompagné d'aubergines, de légumes et de lait de coco
Prawns with eggplant and vegetables In a yellow curry sauce with coconut milk
553. Sweet basil Prawns
Scampis sautés au basilica et légumes divers
Stir-fried prawns with vegetables and fresh basil
554. Sa-The Prawns
Scampis à la sauce 'Sa-Teh' thaïlandais / Prawns in a Thai ' Sa-Teh' sauce
555. Su Ko Thai Squid
Calamars sautés aux légumes de saison
Squid stir-fried with seasonal vegetables
556. Four seasons in Thailand
Volaille, fruits de mer et légumes préparés à la mode Thai

Assortment of poultry, sea food and vegetables in a Thai Style

KOREAN CUISINE

830. Boeuf piquant avec légumes style Coréen / Spicy beef with vegetables
Korean style
831. Boeuf sucré piquant avec légumes style Coréen
Sweet and spicy stir fried beef with vegetables
832. Boeuf piquant style Si Chuan / Spicy beef Si Chuan with vegetables

840. Poulet piquant aux légumes style Coréen / Korean spicy chicken with
vegetables
841. Poulet sucré piquant avec légumes style Coréen
Korean sweet and spicy chicken with vegetables
842 Poulet piquant style Si Chuan / Spicy chicken with vegetables Si Chuan

850. Calamars piquant aux légumes style Coréen / Korean spicy squid with vegetables
 851. Scampis Coréen piquant avec légumes / Korean hot red pepper scampis with vegetables
 852. Scampis piquant style Si Chuan avec légumes
 Spicy Scampis with vegetables Si Chuan style
880. Riz sauté au boeuf avec Kim chi style Coréen / Kim chi fried rice with beef
 881. Riz sauté aux scampis avec Kim chi / Korean Kim chi fried rice with scampis

VIETNAMESE CUISINE

Potages -- Soups

2. Nouilles servies dans un bouillon assorties de porc et de crevettes
 Pork and shrimps noodles soup
 3. Vermicelles au bouillon style 'Saigon'
 'Saigon' rice vermicelli soup

Entrées -- Starters

6. Salade de poulet
 Chicken Salad
 8. Salade de crevettes
 Shrimp salad
 9. Salade de crabe
 Crab Salad
 10. Salade diplomatique aux quatre parfums
 Special four spices salad
 11. Spécialité de croquettes impériales 'Nem'
 Imperial 'Nem' spring rolls
 12. Rouleau de printemps, servi froid
 Large spring roll in rice pastry, served cold with dip sauce
 4. Crêpe de riz farcies à la vapeur
 Steamed parcels of rice stuffed with meat
 14. Assiette 'Fu Lu Shou Inn' style vietnamien (2personnes)
 Assortiments de hors d'oeuvre variés (recommandé par le Chef)
 'Fu Lu Shou Inn' plate, Vietnamese style (2persons)
 Assortments of starters (recommended by the chef)

Volaille -- Poultry

23. Poulet aux oignons, perfume au gingembre
 Chicken stir-fried with onions and fresh ginger
 26. Poulet aux trois légumes / Chicken with three vegetables
 257. Poulet marine à la citronnelle, façon vietnamienne
 Chicken seasoned with lemon grass in Vietnamese style
 416. Poulet marine au curry et lait de coco

Chicken marinated in curry with coconut milk
435. Poulet à la sauce citronnée, façon piquante
Chicken stir-fried in lemon and chilli sauce

Spécialité sur une planchette chauffante

250. Boeuf sauté à la citronnelle
Beef stir-fried with lemon grass
251. Scampis sautés aux légumes, parfumé à la menthe
Prawns stir-fried with vegetables in mint
252. Poulet sauté aux légumes, façon vietnamienne
Chicken stir-fried with vegetables in Vietnamese style
253. Calamars sautés à la mode Saigonaise
Stir-fried squid in Saigon Style
254. Canard sauté à la sauce Saté
Duck stir-fried in a satay sauce

Entrées -- Nouveautés

301. Raviolis vietnamiens aux crevettes
Shrimp rolled rice pancake (banh cuon tom)
305. Crêpes vietnamiennes à la vapeur
Vietnamese steamed rice cake
308. Crêpes grillées aux crevettes parfumées au lait de coco
Grilled shrimp rice cake with coconut milk
4. Crêpe de riz farcies à la vapeur
Steamed parcels of rice stuffed with meat

Fruits de mer -- Sea Food

28. Scampis 'Royal' grillés avec vermicelles
Grilled prawns threaded on skewers with rice vermicelli
33. Scampis grillés aux épices vietnamiennes
Grilled prawns with Vietnamese spices
36. Calamars sautés aux légumes, style Saïgon
Squids stir-fried with vegetables in Saigon style
258. Poisson frit à la sauce vietnamienne pimentée
Fried fish with a Vietnamese chilli sauce
259. Scampis Royal au sel et poivre
Royal prawns with salt and pepper
436. Marmite de fruits de mer
Casserole of sea food
446. Scampis sautés aux légumes, parfumé à la citronnelle
Prawns stir-fried with vegetables with lemon grass

Porc -- Pork

- 15. Brochettes de porc grillées avec vermicelles
Grilled pork threaded on skewers with rice vermicelli
- 16. Porc sauté aux légumes de saison
Pork stir-fried with seasonal vegetables
- 17. Porc sauté au soja
Pork stir-fried with green bean shoots
- 18. Porc sauté aux légumes style Saigon
Pork stir-fried with vegetables in Saigon Style

Boeuf -- Beef

- 19. Boeuf aux ananas
Sliced seasoned beef stir-fried with pineapple
- 21. Boeuf sauté, style Saigon
Stir-fried beef with vegetables in Saigon Style
- 22. Brochettes de boeuf grillées avec vermicelles
Grilled beef threaded on skewers with rice vermicelli
- 418. Boeuf mariné au curry et lait de coco
Beef marinated in curry sauce with coconut milk
- 441. Boeuf sauté aux légumes parfumé à la citronnelle
Beef stir-fried with vegetables and lemon grass

VIETNAMESE CUISINE - ENTRÉES

- 301. Raviolis vietnamiens aux crevettes (Banh cuon tom) / Shrimp rolled rice pancake
- 302. Nem Imperial aux scampis / Imperial spring rolls with scampis
- 303. Gâteaux Imperials aux crevettes à la vapeur (Recommandé)
Vietnamese Imperial steamed cake with shrimp
- 305. Crêpes vietnamiennes à la vapeur / Vietnamese steamed rice cake with shrimp
- 308. Crêpes grillées aux crevettes parfumées au lait de coco
Grilled shrimp rice cake with coconut milk
- 309. Raviolis grillés / Fried dumplings with meat and vegetables
- 4. Crêpes de riz farcies à la vapeur / Steamed parcels of rice stuffed with meat
- 509. Toast Impérial aux scampis (Recommandé) / Imperial Toast with scampis

TYPICALLY VIETNAMESE CUISINE

- 29. Boeuf parfumé à la citronnelle avec vermicelles (Bo bun)
Grilled beef flavour lemon grass with rice vermicelli

29b. Nems vietnamiens avec vermicelles (Bun cha gio)

Vietnamese spring rolls with rice vermicelli

30. Soupe vietnamienne au boeuf (Pho) / Vietnamese noodles soup with Beef

PLATS VEGETARIENS

Potages

Potage à la crème de maïs

Sweet corn soup

Potage aux légumes assortis

Vegetables soup

Potage aux cheveux d'anges et légumes

Vermicelli (fine, clear green bean noodles) and vegetables

Entrées

Salade Chinoise / Chinese salad

Salade aux cinq couleurs

Assortment of salad in five colours

Croquettes impériales

Spring Rolls

Plats

Tofu au bambou et champignons chinois

Tofu with bamboo and Chinese mushrooms

Tofu sauté à la sauce sate

Tofu stir-fried in satay sauce

Tofu aux sept parfums avec épices chinoises

Tofu with seven colours and Chinese spices

Tofu au curry

Assortiments de légumes sautés

Stir-fried vegetables

Légumes assortis, sautés aux cheveux d'anges

Stir-fried vegetables with vermicelli (fine, clear green bean noodles)

Nouilles sautées aux légumes

Riz Sauté aux légumes

Created by www.menu.lu