



## SPECIALITES ASIATIQUES

	€
7. Potage piquant aux scampis et à la citronnelle	7.00
7a. Potage piquant aux boulettes de poisson, sauce thaïlandaise	5.80
19b. Ailes de poulet façon thaïlandaise	5.00
21. Salade de crevettes façon vietnamienne	7.50
24. Salade de bœuf façon japonaise	12.00
47. Poulet à la citronnelle	12.00
51. Poulet au basilic	12.00
97a. Riz sauté au bœuf, sauce basilic	10.50
106a. Nouilles sautées au bœuf, sauce basilic	10.50
65a. Canard au lait de coco, façon thaïlandaise	14.80
50. Marmite thaïlandaise	12.00
50a. Poulet aux pommes de terre sauce curry, façon thaïlandaise	12.00
35. Marmite au bœuf à la sauce curry rouge	12.50
68. Marmite de fruits de mer au basilic	16.50
68a. Scampis sauce piquante (thaï)	15.80
50b. Poulet au curry vert (thaï)	12.50
74. Scampis à la sauce sigapone	15.80
76. Poisson à la sauce sigapone	14.80
76a. Poisson au citron à la sauce thaïlandaise	16.00
47a. Poulet au lait de coco (thaï)	12.80



106a. Nouilles sautées au bœuf, sauce basilic

## PLAQUE CHAUFFANTE

	€
87. Bœuf sur plaque chauffante	12.80
88. Poulet sur plaque chauffante	12.80
89. Canard façon Sechuan sur plaque chauffante	14.50
90. Fruits de Mer sur plaque chauffante	14.50
92. Scampis sur plaque chauffante	15.20
93. Trois délices à la façon du chef	14.80
94. Calamars sur plaque chauffante	13.20
94a. Filet de bœuf en steak sur plaque chauffante	15.90

## RIZ SAUTE

95. Riz sauté au poulet	8.80
97. Riz sauté au bœuf	9.80
98. Riz sauté aux scampis	12.80
101. Riz sauté au jambon	9.00
103. Riz sauté nature	5.50

## NOUILLES

104. Nouilles sautées au poulet	9.00
105. Nouilles sautées aux scampis	12.80
106. Nouilles sautées au bœuf	9.80
107. Nouilles sautées croustillantes Maison	11.80
108. Nouilles sautées croustillantes aux légumes	9.20
110. Nouilles de riz sautées au bœuf	10.80
111. Nouilles sautées nature	5.50

## SPECIALITES DU CHEF

112. Marmite d'agneau sauce piquante	16.50
113. Marmite de bœuf sauce piquante	14.00
114. Marmite de scampis sauce piquante	15.50
115. Corbeille royale aux fruits de mer	15.00
116. Fondue Chinoise (sur commande – pour 2 personnes)	46.00



**LE VOILIER DE SHANGHAI**

10 Rue Nicolas Welter | L-7570 Mersch | T. 26 32 15 18

[www.vdshanghai.lu](http://www.vdshanghai.lu)



RESERVATIONS AU  
T. 26 32 15 18

[www.vdshanghai.lu](http://www.vdshanghai.lu)

10 Rue Nicolas Welter | L-7570 Mersch | T. 26 32 15 18



7a. Potage piquant aux boulettes de poisson, sauce thaïlandaise

## POTAGES

	€
1. Potage aux raviolis chinois (crevettes)	6.00
2. Velouté de poulet au maïs	3.80
3. Bouillon de volaille aux champignons chinois	4.00
4. Potage au poivre oriental	4.00
5. Velouté de poisson façon de Shanghai	4.50
6. Potage crème nid d'hirondelles	3.80
8. Potage aux tomates	3.80
9. Potage aux raviolis chinois	4.50
10. Potage bambou, poulet, champignons et vermicelles	3.80
10a. Potage au boeuf, vermicelles et sauce curry	4.50

## ENTREES

11. Raviolis farcis au porc grillé	6.00
12. Toast aux scampis	5.50
13. Scampis grillés au poivre et sel	9.00
13a. Cuisses de grenouilles au poivre et sel	8.00
14. Cailles grillées au poivre et sel	7.50
14a. Ailes de poulet marinées et frits	4.50
15. Croquettes printanières	4.00
16. Croquettes vietnamiennes	4.50
17. Friture variée	8.50
18. Croquettes thaïlandaises	3.80
19. Saté au poulet	4.00
19a. Saté au poulet façon thaïlandaise	4.50

## ENTREES FROIDES

20. Salade de crudités	4.50
22. Salade maison	8.50
25. Salade au poulet	5.50
26. Salade au crabe	6.50

## DIM SUM CUISINE À LA VAPEUR

27. Raviolis aux crevettes	4.80
28. Variétés à la vapeur	4.80
29. Bouchées de porc – Shao ma	4.50

## BOEUF

30. Morceaux de bœuf panés piquants	15.90
31. Filet de bœuf grillé à la sauce tomate	14.90
32. Filet de bœuf pané à la façon du chef	13.50
33. Filet de bœuf sauté aux oignons	11.00
34. Filet de bœuf à la façon Shanghai	12.00
36. Emincé de bœuf Maison	14.50
37. Bœuf à la sauce barbecue (épice)	11.00

32. Filet de bœuf pané à la façon du chef



## PORC

38. Petites côtes de porc à l'ail grillées	12.00
39. Dés de porc frits à la sauce aigre-douce	9.50
41. Emincé de porc à la façon Pékin	13.00
42. Côtes de porc aux cinq parfums (épice)	11.50
43. To-Fu Ma-Po à la façon Se-Chuan (piquant)	10.00

## POULET

46. Poulet grillé au poivre et sel	11.00
48. Poulet impérial	11.00
49. Poulet aux ananas	11.00
52. Poulet au curry	11.00
53. Poulet à la façon Shanghai	12.50
54. Poulet aux huit délices	12.50
55. Poulet aux noix de Cajou	11.00
56. Poulet sauté aux légumes	11.00
57. Poulet spécial piquant	12.00

## LEGUMES

58. To-Fu sauté aux légumes, sauce curry	11.00
60. Variétés de légumes sautés	9.00

65. Canard fumé au bois de cèdre et Thé vert



## CANARD

61. Canard laqué de Pékin	14.20
62. Canard laqué à la cantonaise	15.50
63. Canard aux trois parfums	13.50
64. Canard au poivre et sel	13.80
65. Canard fumé au bois de cèdre et Thé vert	17.00
66. Canard à l'orange	13.80
67. Canard farci à l'ail	13.80
67a. Canard aux Pak-Pao chinois	16.00

## SCAMPIS

69. Scampis piquants	14.50
70. Scampis sautés à l'ail	15.20
70a. Omelette aux scampis façon de Shanghai	14.00
71. Scampis sautés aux légumes	14.50
72. Scampis à la sauce curry	14.50
73. Gambas Min Chia (piquant)	15.20
75. Scampis à la sauce aigre-douce	14.50
75a. Scampis au poivre et sel	15.50

## POISSON

77. Ailes de poisson à la vapeur	14.50
78. Saumon sur plaque chauffante	12.00
79. Dorade cuite à la vapeur	14.50
80. Coquilles St-Jacques à la vapeur	15.50
81. Poisson Cabillaud préparé à l'ail	12.80
82. Calamars à la sauce Barbecue	12.00
83. Calamars grillés aux cinq parfums	12.50
84. Coquilles St-Jacques grillées avec roquette	16.90

## CUISSES DE GRENOUILLES

85. Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	12.80
86. Cuisses de grenouilles à la sauce piquante sur plaque	13.20