APERITIFS

	€
Apéritif maison blanc ou rouge	7,50
Apéritif maison sans alcool	7,50
Pineau des Charentes	7,50
Cassis (kir)	7,50
Kir Royal (Champagne)	13,00
La flûte de Champagne	12,00
Campari orange ou soda - Pisang Orange	8,50
Apérol Spritz	10,50
Sherry sec	7,50
Porto rouge ou blanc	7,50
Porto Vintage	12,00
Gancia ou Martini	7,50
Ricard	8,00
Gin orange ou soda	9,50
Picon vin blanc	9,50
JB, Johnnie Walker, William Lawson's	8.00
Jurançon (Vin blanc moelleux)	8,50
Sauternes	9,00
Muscat beaumes de Venise	8,50
Muscat d'Alsace	8,50
Accompagnement d'apéritif :	
Coca, soda, tonic, jus d'orange …	2.00

Menu Dégustation

à 72.50€ par pers. Min. 2 pers

Potage au duo de roulade au scampis
dans son consommé au gingembre

***

Raviolis maison du chef

***

Homard parfumé au poivre de Si chuan

***

Filet de bar à la vapeur aux petits légumes

***

Canard sauce " Suan Mei "

***

Dessert au choix à la carte

Menu Chez Chen

à 39.50€ par pers. Min. 2 pers

Potage pékinois, vinaigré et poivré
ou
Potage aux quenelles de poisson

***

Dim Sum cuits à la vapeur
ou
Assortiment d'entrées frit

***

Salade de soja

***

Plats servis en même temps :

Poulet sauce aigre-doux aux fruits frais
Bœuf sautés aux tiges oignons
Scampis aux poivre de Si Chuan

***

Beignets de banane et glace
ou
Assiette d'agrumes et sorbet

Menu Gourmet

à 49.50€ par pers.

Potage Wang Tang (Raviolis chinois)
ou
Potage trois délices

***

Trio d'entrée :

Saint Jacques façon croquante, scampi au poivre
de Si Chuan et Racine de Lotus farci à la viande et légumes

***

Entremet : Soupe de fruits et sorbet

***

Plat au choix :

Gambas parfumés à l'ail et au gingembre
Filet de bar à la vapeur aux petits légumes
et sauce soja, légèrement pimenté
Canard sauce cinq arômes
Filet d'agneau sauté aux pleurottes et Shiitake
Bœuf en allumettes sauté aux oignons

***

Assiette de douceur

Commande des menus avant 14h pour le midi et 22h pour le soir

POTAGES

		€
1	Duo de roulade de scampis	10,50
*2	Potage pékinois, vinaigré et poivré	8,00
3	Potage Wan Tang (raviolis chinois)	8,50
4	Potage aux dés de canard	8,00
5	Potage trois délices	9,00
7	Potage aux quenelles de poisson	8,00

ENTREE CHAUDES

8	Assortiment d'entrées frits (5 Sortes)	18,50
9	Dim Sum cuits à la vapeur (5 Sortes)	15,50
10	Poulets frits en feuille de bananier	13,00
10B	Racine de lotus farcis à la viande	12,50
11	Croquettes de soja	11,00
*12	Cuisses de grenouille au poivre de Si chuan	15,50
14	Kotie- Raviolis pékinois poêlés	14,50
15	Roulade de scampis au Saint-Jacques	19,50
16	Beignets de scampis	14,00
17	Coquille Saint-Jacques façon croquante	19,50
17B	Trio d'entrées : Coquille Saint-Jacques façon croquante, scampi au poivre de Si Chuan et racine de lotus	19,50
18	Queues de scampis au poivre de Si Chuan	16,00
*19	Scampis salés, pimentés	16,00
20	Caille braisée aux « cinq parfums» et salade	16,50
24	Homard parfumé au poivre de Si chuan *+/- 500gr , min 2 cvts* *Par pers*	28,50

ENTREES FROIDES

25	Salade de soja au poulet	12,00
26	Salade de soja au canard fumé	14,00
27	Salade de Soja végétarienne	9,00
28	Salade de Saint Jacques	19,50

POISSONS ET CRUSTACES

30B	Filet de bar à la vapeur aux petits légumes et sauce soja, légèrement pimenté	23,50
*31	Dés de bar au poivre de Si chuan	22,50
32	Filet de sole à la vapeur aux petits légumes	28,50
33	Filet de dorade, sauce Shion Zhi	21,50
*34	Queues de scampis aux cinq épices	21,50
*35	Scampis sautés aux poivre de Si Chuan	21,50
*36	Scampis sautés sauce curry	21,50
37	Scampis sauce aigre-doux aux fruits frais	21,50
38	Scampis Ti-pan (= fer chaud)	21,50
*40	Gambas parfumés à l'ail et au gingembre	27,50

		€
42	Homard au gingembre et aux oignons *+/- 750gr , min 2 cvts* *Par pers*	37,50
*44	Coquilles Saint-Jacques aux pignons de pins	29,50
45	Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes cuits à la vapeur	29,50
*46	Coquilles Saint-Jacques au poivre de Si chuan	29,50

POULETS

50	Languettes de blanc de poulet sautées aux tiges d'oignons fins	17,50
*51	Dés de poulet sautés aux noix de cajou, pimenté	17,50
*52	Poulet croquant sauce Si Chuan	17,50
53	Poulet sautées avec son assortiment de champignons, parfumé aux graines de soja noire	17,50
54	Dés de poulet sautés dans son demi ananas frais	18,50
54B	Poulet sauce aigre-doux aux fruits frais	17,50
55	Caille poêlées aux sésames	21,50
*56	Filet de caille sautés aux cinq parfums	24,50
*57	Canard pimenté	21,50
58	Canard sauce à l'orange	21,50
*59	Canard sauce cinq arômes	21,50
60	Canard laqué aux crêpes et poireaux émincés	22,50
62	Canard fumé au thé	21,50

VIANDES

72	Filet de bœuf aux asperges et shitakee	21,50
*73	Filet de bœuf sauté au poivre noir	21,50
*74	Filet de bœuf sauté sauce curry	21,50
75	Filet de boeuf Ti Pan (= fer chaud)	21,50
*76	Boeuf en allumettes sauté aux oignons	21,50
77	Filet d'agneau sauté aux tiges d'oignons fins	23,50
78	Filet d'agneau sauté aux pleurottes et Shiitake	23,50

RIZ, PATES ET LEGUMES

91	Riz sauté au poulet	15,50
92	Riz sauté aux scampis et curry	17,50
93	Nouilles sautées au poulet	15,50
*94	Nouilles sautées aux scampis pimentés	17,50
*96	Dou Fou aux bœuf et champignons	16,50
*97	Dou Fou au poivre de Si chuan	16,50

Accompagnement : Nouilles sautés ou riz sauté 5,00

** Piquant*

TVA et service compris