STARTERS

Te Se Sha Lu — 10.00€
Salade du chef avec crevette,mangue et avocat,à la sauce aigre-douce et épice.
Special salad of the house with shrimp, mango and avocado,savoured and spicy.

Tartare de saumon — 8.00€
Tartare de saumon et des morceaux de mangue assaisonés.
Salmon tartare mixted with delicate seasonned mango dices.

Sashimi saumon — 9.00€
Lamelles de saumon cru,wasabi,sauce soja salée.
Thin slices of raw salmon,wasabi,soy sauce.

Edamame — 4.50€
Fèves de soja fraîches en haricots"excellent accompagnement avec une bonne bière bien fraiche".
Freshy steamed green soya-beans,"the perfect complement to a nice beer".

Gui fei ji — 6.00€
Salade cuisse de poulet cuite à la vapeur et pimentée"piment de Shichuan".
Steamed chiken legs spice up with"Schichuan Chili".

Chuan Juan — 5.90€
Nems au poulet et aux légumes"maison"servis avec leur feuilles de salade et de la menthe fraîche.
Deep fried springrolls filled with chiken and vegetables,served with fresh mint and leaf salad.

Long xia jiao — 6.50€
Raviolis frits aux crevettes"maison".
Deep fried dumplings"home-made"filled with prawns.

Gyoza — 5.60€
Raviolis grillés"maison"aux légumes et au poulet.
Grilled dumplings"home-made"filled with chiken and wegetables.

Ebi fried — 6.00€
Crevettes panées avec la sauce tériyaki.
Pan-fried teriyaki shirimp.

Yam neua nam tok — 7.00€
Salade Thaï au boeuf citronelle.
Thaï salad with beef and lemongrass.

Som tam — 7.50€
Salade de papaye verte aux crevettes.
Thaï salad with shrimp and papaya.

Kim chi — 5.00€
Chou Coréen fermenté relevé d'un mélange d'épices.
Korean cabbage spiced up with chili garlic and ginger.

GARI TAKO SANSAI — 8.00€
Salade de Poulpe et léguemes à la japonaise servie froide.
Squid salad in japanese style.

扫描全能王 创建

WOKS

Nous apportons un soin particulier à sélectionner des nouilles et des pâtes fraîches.
Xingainian is giving a particular importance in selecting its noodles.

Mi zhi mian
Nouilles de blé sautées aux légumes de saison,miel et sésame. 10.50€
Fried noodles with vegetables,honey and sesame seed.

Udon mian
Grosses nouilles de blé japonaises sautées aux légumes de saison. 10.50€
Japonaise fried fat noodles with vegetables.

Chao mian
Nouilles de blé sautées à la sauce d'huître et les légumes de saison. 9.80€
Fried noodles oyster sauce and vegetables.

Shu cai chao mian
Nouilles de blé sautées aux légumes de saison et aux champignons parfumés"parfait pour les végétariens". 9.50€
Fried noodles with vegetables and parfumed mushrooms,"vegetarien style".

Mi zhi fan
Riz parfumé sauté au miel et sésame. 10.50€
Fried rice with sesame seeds and honey,topped with either chiken,or prawns.

Hai xian fan
Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette avec des crevettes,des calamars et des St-Jacques. 12.50€
Egg fried rice with chives topped with prawns, squid and scallops.

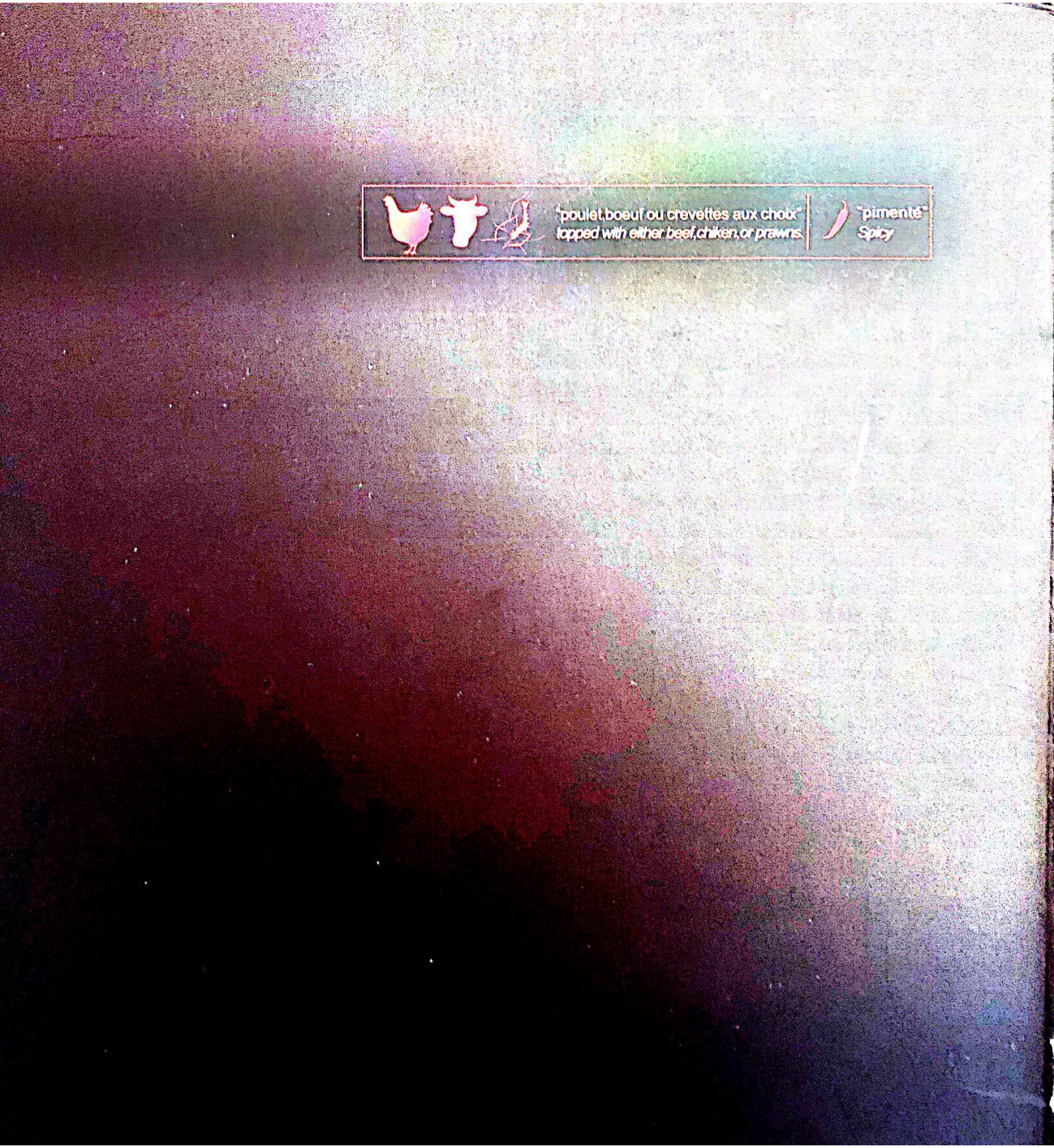
Chao fan
Riz parfumé sauté aux oeuf et à la ciboulette et aux légumes de saison. 9.90€
Egg fried rice with chives and vegetables.

Chao nian gao
Pâtes de riz tranchées, sautées aux champignons parfumés accompagnées de "porc laqué" par nos soins. 11.50€
Sauted rice cake noodles with parfumed mushrooms topped with roasted pork.

Chao mi fen
Vermicelles de riz sauté aux légumes de saison. 9.90€
Fried rice Vermicellis "vietnamese style".

Veggie wok
Soja,champignon shitaké,mini maïs, carottes,chou de Shanghaï,champignons noirs. 10.00€
Say beans and sprouts shitake mushroom,baby com,carrot,shanghai cabbage,black mushroom.

扫描全能王 创建


"poulet,boeuf ou crevettes aux choix"
topped with either beef,chiken,or prawns
"pimenté"
Spicy

扫描全能王 创建

MAIN COURSES

Bo bun	Vermicelles de riz. salade de soja frais, boeuf aux oignons frits mariné à la citronnelle accompagné de nems"maison". *Rice Vermicellis"vietbamese style",with beansprout,lemongrass marinated beef,caramalised onions,topped with home made springrolls.*	10.50€
Cha shao fan	Riz parfumé sauté aux oeuf et à la ciboulette,accompagné de "porc laqué" par nos soins . *Egg fried rice with chives served with rosted pork "Beijing style".*	9.80€
Niu nan fan	Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette, accompagné de boeuf mijoté puis braisé. *Egg fried rice with chives served with stewed and braised beef.*	11.50€
Ji pai fan	Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette,accompagné de poulet croustillant. *Egg fri ed rice with chives served with crispy chiken.*	9.80€
Gyudon fan	Véritable Gyudon Japonais : plat de boeuf et légumes mijotés à la japonaise sur un bol de riz vinaigré. *Japonaise Gyudon : Japonaise style beef and vegetables served on hot rice.* Avec Tofu Coriandre	11.50€
Le tartare Coréen	Tartare de boeuf épicé,cuisiné à la coréenne, accompagné un bol de riz blanc. *Beef tartare mixted with korean spices, comes with rice.*	14.50€
Chirashi fan	Fines tranches de saumon cru et d'avocat,sur un grand bol riz vinaigré. *Thin raw salmon slices and avocado slices, served on a big bowl of japoanese style rice.*	12.00€
Italie mian	Boeuf aux oignons pimenté,poireaux,champignons parfumés,servi sur penne"italien"se mange avec un jaune d'oeuf cru. *Spicy beef with oignons, leek, marinated mushroom,served on italian penne,comes with a raw egg.*	12.00€
Curry Thaï	Légumes mijotés au lait de coco, accompagné un bol de riz blanc. *Simmered vegetable cooked with coconut milk, comes with rice.*	12.50€
Curry Tofu	Légumes mijotés au lait de coco avec tofu,accompagné un bol de riz blanc. *Simmered vegetable cooked with coconut milk and tofu, comes with rice.*	12.50€
Tériyaki saumon fan	Riz parfumé sauté aux oeufs et à la ciboulette, servi avac du saumon grillé et à la suce tériyaki. *Fried rice with egg and chives, served with a piece of grilled salmon and the with teriyaki sauce.*	12.50€
Hai xian curry	Crevettes, poissons, noix de st-jaques et légumes mijotés au lait de coco, accompagné un bol de riz blanc. *Cprawns, fish, scallops and simmered vegetable cooked with coconut milk, comes with rice.*	15.00€

Poké shake / Ji pai — Saumon ou poulet croustillant, Avocat, Mangue Concombre, Lamelles de carotte, wakame, fèves de soja, servi sur riz japonais vinaigré 14,80 €

扫描全能王 创建

SOUPES

Zha jiang mian — 9.90€
Nouilles de blé épaisses, émincé de porc légèrement pimenté, soja et concombre frais, accompagné d'un bouillon séparé.
Noodles topped with slightly spiced and minced pork, beansprout and fresh cucumber, served separately with the soup.

Din dian mian — 9.50€
Nouilles de blé épaisses, soja frais et émincé de porc pimenté "spécialité de Shichuan"
Noodles in a soup topped with beansprout, spiced and minced pork"schichuan style".

Cha shao mian — 9.00€
Nouilles de blé fines au "porc laqué"par nos soins et chou de Shanghaï
Noodles in a soup topped with roasted pork and cabbage "Shanghai style".

Yun tun mian — 9.50€
Nouilles de blé fines avec des raviolis aux crevettes et chou de Shanghaï.
Noodles in a soup topped with prawns dumplings and cabbage "Shanghai".

Niu nan mian — 9.00€
Nouilles de blé fines avec du boeuf mijote puis braisé et chou de Shanghaï.
Noodles in a soup topped with stewed and braised beef, and cabbage "Shanghai".

Ji Si mian — 9.00€
Nouilles de blé fines avec du poulet et chou de Shanghaï.
Noodles in a soup topped with chiken breast and cabbage "Shanghai".

Udon mian — 9.90€
Grosses nouilles de blé japonaises et ses légumes.
Japonaise style fat noodles in a soup topped with vegetables and either chiken, beef or prawns.

Hai xian mian — 11.50€
Nouilles de blé épaisses, aux légumes et fruits de mer "des crevettes, des calamars et des St-Jacques".
Noodles in a soup topped with prawns, squid, scallops and vegetables.

Xue cai mian — 9.00€
Nouilles de blé épaisses aux baubou, chou mariné et chou de Shanghaï, parfait pour les végétariens".
Noodles in a soup topped with bamboo shoots, pickled cabbage and cabbage Shanghai style, "perfect for vegetarians".

Attention: Tous les soupes avec des coriandres!

扫描全能王 创建

SPÉCIALITÉS SERVI UNIQUEMENT LE SOIR / *SERVED ONLY FOR EVENING*

Jiao yan da xia 18.00€
Gambas salées à l'ail et poivre.
Jumbo prawns wityh garlie and pepper.

Xiang la tofu 10.00€
Tofu à la sauce piquant avec porc haché.
Sprcy tofu with minced pork.

Jiao yan tian ji 15.00€
Cuisse de grenouille salés à l'ail et poivre.
Frog leg with garlic and pepper.

Le bibimbap 16.00€
Mélange de riz, de viande, de légumes sautés et d'un oeuf, le tout relevé par du piment et servi dans un bol en fonte chaud.
Plain rice topped with meat, korean stylevegetables, and fried egg, comes with spicy sauce, and served in hot cast iron bowl.

Jiao yan xia 13.50€
Crevettes salées à l'ail et poivre.
Shrimps with garlie and pepper.

Mu er ya pian 12.00€
Canard sauté au champignon noir
Duck cooked with black mushroom.

Xiang cui ya pian 13.50€
Canard laqué avec du brocoli à la sauce douce du chef.
Duck cooked with broccoli in a mild sauce.

ACCOMPAGEMENTS

Bai fan 2.50€
Riz parfumé.
Steamed rice.

Canton fan 6.00€
Riz parfumé sauté aux oeuf et à la ciboulette.
Egg fried rice with chives served.

扫描全能王 创建