Crevettes 701 Crevettes à la sauce aigre-douce 甜酸虾 Fr.25.00 702 Crevettes au curry jaune 咖啡虾 Fr.25.00 705 Crevettes aux légumes 杂菜虾 Fr.23.00 704 Crevettes aux champignons 蘑菇虾 Fr.23.00 705 Crevettes à la mode <SI CHUAN> 🕖 四川虾 Fr.25.00 706 Crevettes à la mode <KUNG PAO> / 官保虾 Fr.23.00 710 Crevettes au curry rouge Thai 红咖喱虾 Fr.25.00 711 Crevettes au curry vert Thai 肯咖啡虾 Fr.25.00







1997年

Légumes et Tofu

| 801 Légumes sautés | 炒索菜 | Pr.10.00 |
|-----------------------------------|-------|----------|
| 802 Légumes au curry rouge Thai 🅖 | 红咖喱索莱 | Pr.12.00 |
| 805 Légumes au curry vert Thai 🅖 | 骨咖喱索菜 | Pr.12.00 |
| 851 Tofu aux légumes | 杂菜豆腐 | Pr.17.00 |
| 852 Tofu aux champignons | 商茲豆腐 | Pr.17.00 |



Nouilles et Riz

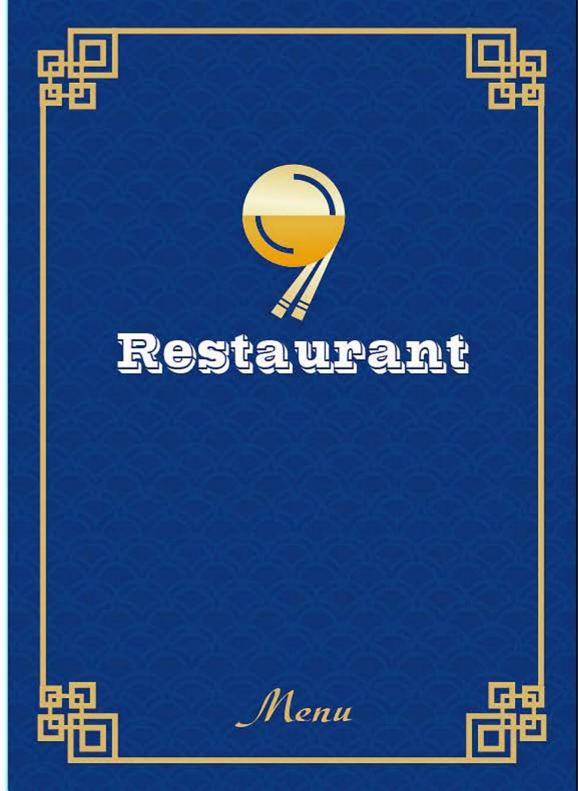
| 901 Nouilles japonaises sautées au bœuf | 炒乌冬 | Fr.20.00 |
|--|-----|----------|
| 902 Nouilles sautées aux légumes | 杂菜面 | Fr.12.00 |
| 903 Nouilles sautées au poulet | 鸡肉面 | Pr.16.00 |
| 904 Nouilles sautées au bœuf | 牛肉面 | Fr.18.00 |
| 905 Nouilles sautées aux crevettes | 虾鲱面 | Fr.25.00 |
| 906 Nouilles sautées aux pousses de soja | 芽菜面 | Pr. 5.00 |
| 951 Riz sauté poulet au curry 🕖 | 马拉饭 | Fr.16.00 |
| 952 Riz sauté aux légumes | 杂菜饭 | Fr.12.00 |
| 953 Riz sauté au poulet | 鸡肉饭 | Fr.16.00 |
| 954 Riz sauté au bœuf | 牛肉饭 | Fr.18.00 |
| 955 Riz sauté aux crevettes | 虾辣饭 | Fr.25.00 |
| 956 Riz Cantonais | 广东饭 | Pr. 5.00 |
| 957 Riz nature | 白饭 | Fr. 2.00 |
| 958 Prites | 薯条 | Pr. 4.00 |
| | | |







Tous les plats compris du riz nature, si changerez du riz cantonais ou nouilles sautées 2 Fr de plus



| GG | 头道 Entre | es |
|-----|---|---------|
| | Pains farcis de porc à la vapeur 小笼包 | Fr.8.00 |
| 102 | Rouleaux de printemps (végétarien) | Fr.6.00 |
| 103 | Rouleaux de printemps vietnamiens (poulet) 越南卷 | Pr.7.00 |
| 104 | Ravioles aux légumes à la vapeur (végétarien) 素饺 | Pr.6.00 |
| 105 | Raviolis frits WUNTUN (farce de porc) 炸云吞 | Fr.6.00 |
| 106 | Samosa (farce de bœuf au curry) 咖喱角 | Pr.6.00 |
| 107 | Beignets de crevettes 炸虾 | Pr.8.00 |
| 108 | Raviolis à la vapeur aux crevettes Ha KAO 虾饺 | Fr.8.00 |







Potages



| CO. | | |
|-----|---|---------|
| | Potage aigre-piquant 酸辣汤 | Pr.6.00 |
| 202 | | Pr.6.00 |
| 203 | | Pr.6.00 |
| 204 | Potage de poulet épicé Thai <tom kai="" kar=""> 🌶 冬阴功鸡汤</tom> | Pr.6.50 |
| 205 | Potage de poulet épicé Thai < TOM YUM KUNG> / 冬阴功虾汤 | Pr.8.00 |

Dadadas



虾沙拉

| 沙拉 | Salades |
|-------------------------------|---------|
| 251 Salades verte | Pr.4.00 |
| 252 Salades au poulet 鸡肉沙拉 | Pr.5.00 |
| 253 Salades aux crevettes | Pr.6.00 |



Tous les plats compris du riz nature, si changerez du riz cantonais ou nouilles sautées 2 Fr de plus





| ı | 301 Poulet à la sauce aigre-douce | 甜酸鸡 | Fr.16.00 | |
|---|--|------|----------|--|
| | 302 Poulet au curry jaune | 咖喱鸡片 | Pr.16.00 | |
| | 303 Poulet aux légumes | 杂菜鸡片 | Fr.16.00 | |
| | 304 Poulet ficelle croustillant | 干煸鸡丝 | Pr.16.00 | |
| | 305 Poulet à la mode <si chuan="">●</si> | 四川鸡片 | Pr.16.00 | |
| | 306 Poulet à la mode <kung pao="" td="" ≯<=""><td>官保鸡片</td><td>Pr.16.00</td><td></td></kung> | 官保鸡片 | Pr.16.00 | |
| ı | 307 Poulet à la sauce Saté 🅖 | 沙爹鸡片 | Pr.16.00 | |
| | 308 Poulet au basilic 🕖 | 巴斯利鸡 | Pr.16.00 | |
| | 309 Poulet à la sauce citron | 柠檬鸡片 | Pr.16.00 | |
| | 310 Poulet au curry rouge Thai 🕖 | 红咖啡鸡 | Pr.16.00 | |
| | 311 Poulet au curry vert Thai 🕖 | 背脚嘎鸡 | Fr.16.00 | |



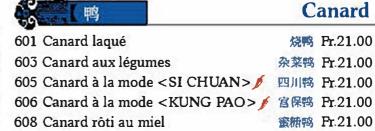




Poulet







Tous les plats compris du riz nature, si changerez du riz cantonais ou nouilles sautées 2 Fr de plus

LES PLATS TRADITIONNELS CHINOIS



HUI GUO ROU

Lard cuit en deux fois "HUI GUO" qui signifie "retour en poêle". Ce plat est caractérisé par la combinaison de saveurs et de textures. Les morceaux de lard sont d'abord bouillis, puis sautés avec des légumes et des épices. Cette double cuisson rend le lard légèrement épicé et parfumé.

回锅肉 (1101) Porc Revenu Deux Fois

Double-cooked Pork

CHF18.00



Viande de porc sautée avec du Kimchi.

Un plat coréen délicieux et épicé qui marie parfaitement les fines tranches de poitrine de porc avec la saveur du Kimchi. Le kimchi est un chou chinois fermenté avec piment et ail.

韩国泡菜炒肉 (1102) Porc Sauté au Kimchi Coréen Korean Kimchi Stir-fried Pork

CHF 18.00



Bœuf Bouilli Epicé

Une province chinoise réputée pour sa cuisine épicée. Pour préparer ce plat, de fines tranches de bœuf sont pochées dans de l'eau bouillante, puis servies dans un bouillon épicé et parfumé avec des épices telles que le poivre du Sichuan, le gingembre, l'ail, le piment et parfois même des graines de fenouil.

水煮牛肉 (1103) Bœuf Bouilli Epicé ^{Sichuan boiled beef}

CHF 20.00



Viande de porc à la saveur poisson. Ce plat se compose de fines lamelles de viande de porc sautées avec des légumes. La sauce est un mélange d'ail, de gingembre, de piments, de sauce soja, ce qui lui confère un goût aigre-doux, légèrement épicé et relevé. 鱼香肉丝 (1104) Porc à la Saveur Poisson Yu Xiang Shredded pork

CHF 18.00

| Aubergines braisées. Aubergines sautées et mijotées avec une sauce à base de sauce soja, d'ail, de gingembre et de sucre. (Plat végétarien) | 素烧茄子 (1105) Aubergines Braisées (végétarienne) Roast Eggplant (vegetarian) CHF 15.00 |
|---|--|
| Poulet sauté aux piments. Poulet mariné coupé en morceaux, sautés avec une sauce relevée. | 辣子鸡 (1106) Poulet aux piments Spicy Chicken CHF 16.00 |
| | 猪肉馅饼 (1107) Crêpe fermée farcie de porc Pork Pie CHF 6.00 (1 Pièce) |
| | 蔬菜馅饼 (1108) Crêpe fermée farcie de légumes Vegetable Pie CHF 6.00 (1 Pièce) |

Les plats No. 1101-1106 compris du riz nature, si changer du riz cantonais ou nouilles sautées 2 Fr de plus