

## POTAGE

1 Crème d'ailerons de requin et crabe	5.20
2 Crème de Nid d'Hirondelles	3.90
3 Potage aux Cheveux d'Ange,bambou,champignons	3.90
4 Potage Oriental piquant	4.20
5 Potage piquant aux crevette à la citronelle	7.00
6 Potage aux raviolis chinois (Wan tan)	6.50
6a Potage aux raviolis de crevette	6.90
7 Potage au poulet et champignons chinois	3.90
8 Potage aux fruits de mer	5.20
9 Potage d'Asperge à la chair tendre de crabe	5.20
9a Potage aux tomates	4.00
9b Potage aux Maïs et crabe	5.20

## ENTREES

10 Assortiment d'entrées Thai (2 couverts)	22.50
11 Rouleaux de printemps Thai (4pc)	6.00
12 Croquettes de soja au poulet (Lompia)	5.90
12a Hors-d'oeuvre chinois	7.80
13 Croquettes Vietnamiennes (Nems,3pc)	5.90
14 Langoustines Frites	8.00
14a Scampis beurre à l'ail	9.90
15 Beignets de poisson frits à la Thai	8.30
16 Brochettes de poulet	6.20
19 Raviolis frits (Wan Tan frits)	5.80
19a Hors-d'oeuvre au cinq délices	8.50
20 Les danseuse grilles à l'ail	9.90
21 Salade chinoise au poulet	7.00
22 Salade de boeuf grillé au citron	9.90
22a Salade aux crevettes	7.90
22b Salade de crabe	7.90
22c Salade de poulet grillé au citron	9.90

## ENTREES A LA VAPEUR

23 Assortiment à la vapeur (24.25.26.27)	6.20
24 Raviolis cantonnais aux crevettes	5.80
25 Bouchées de porc cantonnaises	5.70
26 Les délices de Pékin à la vapeur	5.70
27 Fan Kou(Bouchées de porc et crevettes)	5.70

## VOLAILLES et CANARD

31 Poulet aux feuilles de basilic (relevé,Thai)	15.00
32 Filet de poulet sauté aux bam et champignons chinc	12.80
33 Dés de poulet aux noix de cajou	13.50
34 Dés de poulet au curry	12.80
35 Poulet sauté aux légumes	12.80
36 Poulet sauté au curry et légumes Thai	15.00
36a Poulet au curry vert et noix de coco Thai	15.00
37 Poulet frits sauce aigre-douce	12.80
37a Poulet sauté à la sauce tomat	12.80
38 Dés de poulet aux ananas	12.80
39 Dés de poulet à la sauce piquante	12.80
40 Filet de poulet sauté aux oignons	12.80
40a Caquelon de poulet façon du che	15.00
40b Poulet préparé sur teppan	15.00
41 Canard laqué aux feuilles de basilic (relevé,Thai)	18.00
42 Canard aux champignons chinois et bambous	16.30

43 Canard aux huit délices	18.00
44 Canard laqué au curry vert et noix de coco (Thai)	18.00
45 Canard formosan aux ananas	16.30
46 Canard laqué à l' émincé d'orange	16.30
47 Roulardes de canard laqué de pékin	18.00
48 Canard préparé sur « TEPPAN »	18.00
49 Canard à la sauce piquante	16.30
FRUITS DE MER	
51 Langoustines aux feuilles de basilic (relevé,Thai)	18.50
52 Langoustines préparé sur « TEPPAN »	18.50
53 Langoustines sautées à la sauce tomate	16.30
54 Langoustines sautées au curry	16.30
55 Langoustines sautées aux légumes	16.30
55a Langoustines sauté aux ban et champignons chinc	16.50
56b Grosse gambas au beurre à l'ail sur teppan	22.80
57 Langoustines frites à la sauce aigre-douce	16.30
58 Scampis sauté au beurre à l'ail	18.00
58a Scampis au poivre noir	18.50
59 Langoustines à la sauce piquante	16.30
60 Scampis à la sauce piquante (Min-Chia)	18.00
61 Poisson sauté aux légumes sur « TEPPAN »	15.20
62 Sole à la vapeur façon cantonnaise	25.00
63 Sole grillé façon du Chef	25.00
64 Coquilles Saint-Jacques sautées aux légumes	20.80
65 Calamar sauté aux légumes	14.30
65a Calamar sauté au curry	14.30
65b Calamar sauté aux feuilles de basilic (relevé,Thai)	15.50
66 Caquelon de fruits de mer « façon du chef »	18.90
67 Cuisses de grenouilles au beurre à l'ai	15.90
VIANDES (PORC ET BOEUF)	
71 Boeuf sauté aux feuilles de basilic (relevé,Tha	16.80
72 Filet de boeuf sauté aux chiampignons chinois	14.80
73 Boeuf aux cinq farfums	14.50
74 Boeuf au curry	14.50
75 Boeuf sauté aux légumes	14.50
76 Boeuf sauté au curry thaï	16.80
77 Caquelon de boeuf « façon du chef »	16.80
78 Filet de boeuf arc-en-ciel préparé sur « TEPPAN »	16.80
78a Boeuf au poivre noir préparé sur « TEPPAN »	16.80
79 Boeuf à la sauce piquante	14.50
80 Boeuf sauté aux oignons	14.50
80a Boeuf sauté à la sauce tomate	14.50
81 Filet de porc sauté aux cinq parfums	13.50
81a Porc sauté aux feuilles de basilic (relevé,Thai)	15.00
82 Dés de porc frits à la sauce aigre-douce	13.50
83 Porc pimenté (Wai-Koo)	13.00
84 Porc sauté aux champignons chinois	13.50
85 Porc à la sauce curry	13.00
86 Porc sauté aux légumes	13.00
89 Méli-mélo de viandes et de fruits de mer	18.90
90 Plat de famille chinoise (viandes et langoustines)	14.90
LEGUMES (Soja)	
91 Chop-souey au poulet	12.80
92 Chop-souey au boeuf	13.50

93 Chop-souey au porc	13.30
94 Chop-souey aux langoustines	15.50
95 Chop-souey spécial	15.50
96 Chop-souey aux légumes	9.30
RIZ ET NOUILLES	
101 Riz sauté au poulet	12.30
102 Riz sauté au boeuf	12.60
103 Riz sauté au porc	12.60
104 Riz sauté aux langoustines	14.60
105 Riz sauté cantonnais	12.00
106 Riz sauté « spécial maison » aux 5 délices	14.30
107 Riz sauté « singapour »	14.50
107a Vermicelle sauté « singapour »	14.50
108 Riz sauté aux légumes	8.80
109 Nouilles sautées au poulet	12.30
110 Nouilles sautées au boeuf	12.60
111 Nouilles sautées au porc	12.60
112 Nouilles sautées aux langoustines	14.60
113 Nouilles sautées « spécialité maison »aux 5délices	14.30
114 Nouilles sautées aux légumes	8.80
115 Vermicelles sautées « spécialité maison »	14.50

**Menu 502 22.50€/pers**

**Potage au choix**

2.Crème de nid d'hirondelles

4.Potage oriental piquant

&

**Entrée:Hors d'oeuvre maison**

&

**Plat au choix**

34.Dés de poulet au curry

37.Poulet frit à la sauce aigre-douce

80.Boeuf sauté aux oignons

95.Chop-souy spécial

&

**Dessert :Glace vanille**

**Menu 503 25.90€/pers.**

**Potage au choix**

2.Crème de nid d'hirondelles

3.Potage aux cheveux d'ange bambous et champignons

4.Potage oriental piquant

&

**Entrée :Assortiment à la vapeur aux 4 délices**

&

**Plat au choix**

37.Poulet frit à la sauce aigre-douce

46.Canard laqué à l'émincé d'Orange

59.Langoustines à la sauce piquante

65.Calamars sautés aux légumes

90.Plat de famille chinois

&

**Dessert :Glace vanille**

**Menu504 Table du Mandarin 27.90€/pers.**

**(Minimum 2 personnes)**

**Menu composé de 7 plats différents**

Canard laqué à la sauce pékonois

Cuisses de grenouilles à l'ail

Scampi à la sauce piquante (min-chia)

Dés de porc frits à la sauce aigre-douce

Boeuf sauté à la façon du chef

Poulet aux bambous et champignons chinois

Riz sauté cantonais

&

**Dessert :Glace vanille**

**Menu505 Menu Teppan 27.50€/pers.**

**Potage au choix**

2.Crème de nid d'hirondelles

4.Potage oriental piquant

6.Potage aux raviolis chinois (wan tan)

&

**Entrée :Assortiment à la vapeur aux 4 délices**

&

**Plat au choix**

Poulet préparé sur teppan

Canard préparé sur teppan

Langoustine préparé sur teppan

Filet de bœuf préparé sur teppan

Poisson préparé sur teppan

&

**Dessert :Glace vanille**

**Menu 506 Menu de l'Orient 30.50€/pers.**

**(Minimum 2 personnes)**

**Potage au choix**

2.Crème de nid d'hirondelles

4.Potage oriental piquant

6.Potage aux raviolis chinois (wan tan)

&

**Entrée :Hors d'oeuvre au 5 délices**

&

**Plats composé de 5 spécialités**

Scampis sautés au beurre à l'ail

Canard laqué à l'Orange

Bœuf sauté aux champignons chinois

Poulet aux feuilles de basilic (Thai)

Riz cantonais

&

**Dessert:Dame blanche ou brésilienne**

**Menu609 Menu Océan 29.90€/pers.**

**Potage au choix**

6.Potage aux raviolis chinois (wan tan)

8.Potage aux fruits de mer

&

**Entrée : Raviolis de crevettes à la vapeur**

&

**Plat au choix**

56B.Grosse gambas au beurre à l'ail sur teppan

63.Sole grillée façon du chef

64.Coquilles Saint -Jacques sautées aux légumes

&

**Dessert :Glace vanille**

**Menu507 Fondue chinoise 29.90€/pers.**

**Réservation 24 h à l'avance**

**(Minimum 2 personnes)**

**Plats composés de**

Poulet,viande de bœuf,porc, calamars,langoustines,

Légumes,vermicelles,poissons,noilles,

Coquines Saint-Janques

&

**Dessert :Glace vanille**

**Menu508 Menu Thai 34.80€/pers.**

**(Minimum 2 personnes)**

**Potage au choix**

5.Potage piquant aux crevettes et à la citronnelle

9.Potage d'asperges

&

**Entrée variée composée de:**

Poulet au coco et feuille de banane, beignet de poisson

Rouleaux de printemps, saté de poulet

&

**Plat au choix**

Poulet au curry vert et lait de coco (thai)

Canard laqué au curry vert et lait de coco

Langoustines aux légumes Thai

Bœuf sauté aux feuilles de basilic (relevé)

&

**Dessert: Dame blanche ou brésilienne**