

MENU DU JOUR

Servi sur assiette du mardi au samedi à **midi**, y compris les jours fériés
Le **soir** du **lundi** au **jeudi** de 18 h. 45 à 21 h. 30, y compris les jours fériés

Potage du jour	Fr. 3.00
Une entrée au choix	Fr. 3.00
Assiette du jour sans les entrées	Fr. 14.00
Menu complet (potage et une entrée au choix)	Fr. 20.00

Le potage du jour

Rouleau de printemps

ou

Raviolis chinois frits

ou

Salade chinoise

ou

Salade de Szu-ch'uan

ou

Le petit pain farci au porc laqué

Au choix

<u>1) Poulet</u>	<u>2) Porc</u>	<u>3) Poisson</u>	<u>4) Bœuf</u>	<u>5) Crevettes</u>
A) Aigre-doux	A) Aigre-doux	A) Aigre-doux	A) A l'oignon	A) Aigre-doux
B) Curry	B) Curry	B) Curry	B) Curry	B) Curry
C) Kong Poh	C) Sauce piquante	C) Sauce piquante	C) Singapour	C) Sauce piquante
D) Sauce Satay	D) Sauce Satay	D) Sauce Satay	D) Sauce Satay	D) Sauce Satay
E) Aux légumes	E) Aux légumes	E) Aux légumes	E) Aux légumes	E) Aux noix de cajou
F) Aux champignons noirs et pousses de bambou				

Les menus sont servis avec riz sauté

**** ou ****

<u>6) Nouilles au porc</u>	<u>7) Nouilles au poulet</u>	<u>8) Nouilles au bœuf</u>	<u>9) Nouilles aux crevettes</u>
A) non piquantes	B) au curry	C) sauce piquante	

Assiettes végétariennes

Fr. 10.-

10 A) Légumes chinois sautés et riz nature

11) Nouilles sautées aux légumes : A) non piquantes B) au curry C) sauce piquante

MENU 1

Pour 2 personnes Fr. 50. - p. pers

Potage aux vermicelles et poulet

Le rouleau de printemps

Le poisson à la sauce piquante

**

Le poulet à la sauce citron

**

Les légumes à la cantonaise

**

Le riz sauté à la cantonaise

MENU 2

Pour 2 personnes Fr. 55.- p. pers

Potage aux raviolis chinois

Les rouleaux Singapour

Les crevettes aux noix de cajou

**

Le porc à la mongole

**

Les germes de soja sauté

**

Le riz à la cantonaise

MENU 3

Pour 2 personnes Fr. 67.- p. pers

Le potage aux crabes et asperges

Les raviolis chinois frits

**

Les délices de Pékin à la vapeur

La salade de surimi aux crabes

Le canard rôti laqué

**

Le bœuf à la mongole

**

Les légumes chinois sautés

**

Les nouilles aux germes de soja

NOS MENUS SUGGESTIONS

MENU 4

Pour 4 personnes Fr. 57.- p. pers

Potage aux raviolis chinois

Les Ha-Kao à la vapeur

**

Le rouleau de printemps

Le poisson aux champignons chinois
et pousses de bambou

**

Le poulet à l'aigre-doux

**

Le porc à la mode de Szu-ch'uan

**

Le bœuf croustillant piquant

**

Les légumes chinois sautés

**

Les riz à la cantonaise

**

Les nouilles aux germes de soja

MENU 5

Pour 4 personnes Fr. 68.- p. pers

Le potage aigre piquant

Les délices de Pékin grillés

**

Les Ha-Kao à la vapeur

Les travers de porc épicé

Les crevettes à la mongole

**

Le canard rôti laqué

**

Le bœuf sauté aux oignons et poivre noir

**

Le porc à l'aigre-doux

**

Les légumes chinois sautés

**

Le riz à cantonaise

**

Les nouilles aux germes de soja

LES POTAGES ** *SOUPS* ** SUPPEN

1	粉 丝 汤	Le potage aux vermicelles chinois et poulet <i>Vermicelli and chicken soup</i> Chinesische Fadennudelsuppe mit Hühnchenfleisch	Fr.	8.-
2	云 吞 汤	Le potage aux raviolis chinois <i>Won-tong soup</i> Chinesische Raviolisuppe	Fr.	8.-
3	芦 笋 汤	Le potage aux surimis de crabes et asperges <i>Crabs and asparagus sup</i> Krabben end Spargelsuppe	Fr.	9.-
4	鱼 丸 汤	Le potage aux boulettes de poisson <i>Fish ball soup</i> Fischkügelchensuppe	Fr.	9.-
5	三 鲜 汤	Le potage aux 3 mers <i>3 seas soup</i> 3 Meeressuppe	Fr.	9.-
6	冬 荫 汤	Le potage « Tom Yam » <i>“Tom Yam” soup</i> Suppe “Tom Yam”	Fr.	9.-
7	酸 辣 汤	Le potage aigre-piquant <i>Hot and sour soup</i> Pikant-saure Suppe	Fr.	9.-
8	锅 巴 虾	Les crevettes au riz fumé (pour 2 pers.) <i>Shrimps with sizzling rice (for 2 per.)</i> Krevetten mit gebackenem Reis (für 2 Pers)	Fr.	26.-

PENSER EN RIAN,

C'EST LA SANTE DE L'ESPRIT.

LES ENTREES CHAUDES **HOT APPETIZERS** WARME VORSPEISEN

10	春 卷	Le rouleau de printemps <i>Spring roll</i> Frühlingsrolle	(1 pc.)	Fr.	6.-
11	新 加 坡 春 卷	Les rouleaux « Singapour » “Singapore” spring roll Frühlingsrolle “Singapour”	(1 pcs)	Fr.	7.-
12	椒 盐 排 骨	Les travers de porc épicé <i>Fried spicy spare-ribs</i> Gebackene Brustspitzen mit Pfefferschoten	(4 pcs)	Fr.	16.-
13	蒸 饺	Les délices de Pékin à la vapeur <i>Steamed dumpling</i> Gedämpfte Delikatessen aus Peking	(4 pcs)	Fr.	8.50
14	锅 贴	Les délices de Pékin grillées <i>Grilled dumpling</i> Grillierte Delikatessen aus Peking	(4 pcs)	Fr.	8.50
15	烧 卖	Les Shao-mai à la vapeur <i>Steamed Shao-Mai</i> Gedämpfte Shao-Mai	(4 pcs)	Fr.	9.-
16	炸 云 吞	Les raviolis chinois frits <i>Chinese fried dumpling</i> Gebackene chinesische Ravioli	(4 pcs.)	Fr.	9.-
17	虾 饺	Les Ha-Kao à la vapeur <i>Steamed Ha-Kao</i> Gedämpfte Ha-Kao	(4 pcs.)	Fr.	10.-
18	叉 烧 包	Le petit pain chinois farci au porc laqué <i>Chinese bread filled with barbecued pork</i> Gedämpfte Teigtaschen mit lackiertem Schweinefleisch	(1 pc.)	Fr.	5.50
19	凤 尾 虾	Les beignets de crevettes <i>Deep-fried shrimps</i> Gebackene Krevettenkrappen	(4 pcs.)	Fr.	12.-

LES HORS-D'ŒUVRE ** *APPETIZERS* ** KALT VORSPEISEN

20	四川泡菜	Les choux à la mode Szu-Ch'uan <i>Cabbages Szu-Ch'uan style</i> Kohl nach Szu-Chu'an Art	Fr.	9.-
21	蟹肉色拉	La salade de surimi aux crabes <i>Surimi Crab meat salad</i> Surimi Krabbensalat	Fr.	14.-
22	鸡丝色拉	La salade chinoise au poulet <i>Chinese chicken salad</i> Chinesischer Salat mit Hühnerfleisch	Fr.	12.-

LES POISSONS ** *FISH* ** FISCH

30	双冬鱼片	Le poisson sauté aux champignons chinois et pousses de bambou <i>Sliced fish with Chinese mushrooms and bamboo shoots</i> Gebratener Fisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	Fr.	26.-
31	糖醋鱼	Le poisson à l'aigre-doux <i>Sweet-sour fish</i> Fisch süß-sauer	Fr.	25.-
32	辣子鱼片	Le poisson à la sauce piquante <i>Sliced fish in hot sauce</i> Fisch mit pikanter Sauce	Fr.	25.-
33	咖喱鱼	Le poisson au curry <i>Sliced fish in curry sauce</i> Fisch mit Curry Sauce	Fr.	25.-
34	清蒸鱼肉	Les filets de poisson à la vapeur <i>Steamed filet of fish</i> Gedämpftes Fischfilet	Fr.	26.-
35	豆鼓蒸鱼	Les filets de poisson à la vapeur aux haricots noirs <i>Steamed fish with Chinese black bean</i> Gedämpftes Fischfilet mit schwarzen Bohnen	Fr.	26.-

Poisson, Dos de pangasius Vietnam

LES FRUITS DE MER ** *SHELL FISH* ** MEERFRÜCHTE

40	糖 醋 虾	Les crevettes à l'aigre-doux <i>Sweet-sour shrimps</i> Krevetten süß-sauer	Fr. 32.-
41	腰 果 虾	Les crevettes aux noix de cajou <i>Shrimps with cashew nuts</i> Krevetten mit Cashewnuss	Fr. 32.-
42	咖 喱 虾	Les crevettes au curry <i>Shrimps in hot sauce</i> Krevetten mit Curry	Fr. 32.-
43	参 芭 虾	Les crevettes aux piments <i>Shrimp in hot sauce</i> Krevetten mit Pfefferschoten	Fr. 32.-
44	新 加 坡 虾	Les crevettes « Singapour » <i>Shrimps, "Singapore" style</i> Krevetten "Singapur" Art	Fr. 32.-
45	佳 必 丹 虾	Les crevettes aux trois saveurs <i>3 flavours Shrimps</i> Krevetten mit 3 verschieden Geschmücken	Fr. 32.-
46	椒 盐 虾	Les crevettes au sel et piments <i>Fried spicy shrimps in salt</i> Krevetten mit Salz und Pfefferschoten	Fr. 32.-
47	清 蒸 虾	Les crevettes à l'ail à la vapeur <i>Steamed shrimps in garlic sauce</i> Gedämpfte Krevetten mit Knoblauch	Fr. 33.-
48	铁 板 虾	Les crevettes à la Mongole <i>Shrimps Mongol style</i> Krevetten Mongolische Art	Fr. 33.-

Crevettes du Vietnam et Chine

**LORSQU'ON EST SUR QU'ELLE NE PEUT VOUS ATTEINDRE.
ON CHERCHE TOUJOURS A FAIRE ECLATER LA VERITE**

TVA 8 % Incluse

LE POULET ** *CHICKEN* ** HUHNER

50	蜜汁鸡	Le poulet frit au miel <i>Fried honey chicken</i> Gebackenes Hühnerfleisch mit Honig	Fr. 26.-
51	糖醋鸡	Le poulet à l'aigre-doux <i>Sweet-sour chicken</i> Hühnerfleisch süß-sauer	Fr. 25.-
52	双冬鸡	Les filets de poulet aux champignons chinois et pousses de bambou <i>Sliced chicken with Chinese mushrooms and bamboo shoots</i> Hühnchenfilet mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	Fr. 26.-
53	香料烤鸡腿	Le poulet au basilic <i>The basil chicken</i> Das Basilikum-Huhn	Fr. 26.-
54	宫保鸡柳	Les filets de poulet Kong Poh <i>Sliced chicken Kong Poh style</i> Hühnchenfilet Kong Poh Art	Fr. 25.-
55	咖喱鸡	Les filets de poulet au curry <i>Curry chicken</i> Hühnchenfilet mit Curry	Fr. 25.-
56	柠檬鸡	Les filets de poulet à la sauce citron <i>Sliced chicken in lemon sauce</i> Hühnchenfilet mit Zitronensauce	Fr. 25.-
57	金沙鸡	Les filets de poulet croustillants aux cacahouètes <i>Crispy peanuts chicken</i> Knuspriges Hühnchenfleischfilet mit Erdnüssen	Fr. 25.-
58	鸡肉串	Les brochettes de poulet satay <i>Brochettes chicken Satay</i> Hühnchenfleisch-Spiesschen Satay	Fr. 25.-
59	铁板鸡柳	Les filets de poulet à la Mongole <i>Sizzling chicken, Mongol style</i> Hühnchenfleischfilet mongolische Art	Fr. 25.-

Viande de France, Hollande et Suisse

LE CANARD ** DUCK ** ENTE

60	四季豆鸭柳	Le canard désossé piquant <i>Sliced duck in hot sauce</i> Ente, Knochenfrei, mit pikanter Sauce	Fr. 32.-
61	烧鸭	Le canard rôti laqué désossé <i>Roasted duck</i> Gebratene, lackierte Ente, Knochenfrei	Fr. 32.-
62	菠萝鸭	Le canard désossé aux ananas <i>Sliced duck with pineapples</i> Ente, Knochenfrei, mit Ananas	Fr. 32.-

LA CUISINE CHINOISE PREVIENT ET GUERIT TOUS LES MAUX,

CEUX DU CORPS COMME CEUX DE L'AME

CHINESE COOKING PREVENTS AND CURED

ALL BODY SOUL PROBLEMS

Canards de Hongrie et Pologne

LE PORC ** PORK ** SCHWEINEFLEISCH

70	糖醋肉	Le porc à l'aigre-doux <i>Sweet and sour pork</i> Schweinefleisch süss-sauer	Fr. 26.-
71	回锅肉	Le porc laqué sauce piquante <i>Barbecued pork in hot sauce</i> Schweinefleisch gebraten, lackiert, mit pikanter Sauce	Fr. 26.-
72	双冬肉片	Le porc aux champignons chinois parfumés et pousses de bambou <i>Pork with Chinese mushrooms and bamboo shoots</i> Schweinefleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	Fr. 27.-
73	四川肉片	Le porc à la mode de Szu-Ch'uan <i>Sliced pork Szechuan style</i> Schweinefleisch Szu-Chu'an Art	Fr. 26.-
74	豆豉肉片	Le porc aux haricots noirs <i>Sliced pork with Chinese black beans</i> Schweinefleisch mit schwarzen Bohnen	Fr. 26.-
75	五香猪柳	Le porc à la Mongole <i>Sizzling pork Mongol style</i> Schweinefleisch mongolische Art	Fr. 26.-

Viande Suisse

TVA 8 % Incluse

LE BŒUF ** *BEEF* ** RINDFLEISCH

80	洋葱牛肉	Le bœuf sauté aux oignons <i>Sliced beef with onions</i> Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln	Fr. 30.-
81	菠萝牛肉	Le bœuf sauté à la Singapour <i>Sliced beef, Singapore style</i> Rindfleisch gebraten Singapour Art	Fr. 30.-
82	葱爆牛肉	Le bœuf sauté aux échalotes et poireaux <i>Sliced beef with leeks</i> Rindfleisch gebraten mit Schalotten und Lauch	Fr. 30.-
83	铁板沙爹牛肉	Les fines tranches de bœuf à la mongole <i>Sizzling beef, Mongol style</i> Feine Rindfleischscheiben mongolische Art	Fr. 30.-
84	双辣牛	Le bœuf aux deux piments <i>Beef in double hot sauce</i> Das Rindfleisch an zwei verschiedenen Pfefferschoten	Fr. 30.-
85	双冬牛肉	Le bœuf aux champignons chinois parfumés et aux pousses de bambou <i>Beef with Chinese mushrooms and bamboo shoot</i> Rindfleisch mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen	Fr. 31.-
86	干炒牛肉丝	Le bœuf croustillant piquant <i>Hot crispy beef</i> Knuspriges Rindfleisch pikant	Fr. 32.-

Viande Suisse

LES LEGUMES ** *VEGETABLES* ** GEMÜSE

91	罗 汉 斋	Les légumes chinois sautés <i>Chinese mixed vegetables</i> Chinesische Gemüse gebraten	Fr. 10.00
92	烩 双 冬	Les champignons chinois parfumés et pousses de bambou <i>Chinese mushrooms and bamboo shoots</i> Pfannengerührte chinesische Pilze mit Bambussprossen	Fr. 12.00
93	炒 银 芽	Les germes de soja sautés <i>Fried bean sprouts</i> Sojasprossen gebraten	Fr. 10.00
94	蚝 油 四 季 菜	Les légumes à la cantonaise <i>Vegetables in oyster sauce</i> Gemüse Kantonäser Art	Fr. 11.00

LES RIZ ** *RICE* ** REIS

100	白 饭	Le riz parfumé nature <i>Plain rice</i> Parfümierter Reis Natur	Fr. 3.50
101	蒜 蓉 炒 饭	Lez riz sauté à l'ail <i>Garlic fried rice</i> Gebratener Reis mit Knoblauch	Fr. 10.00
102	叉 烧 炒 饭	Le riz sauté à la cantonaise Gebratener Reis Kantonäser Art <i>Cantonese fried rice</i>	Fr. 12.00
103	鸡 肉 炒 饭	Le riz sauté au poulet <i>Chicken fried rice</i> Gebratener Reis mit Hühnerfleisch	Fr. 12.00

LES NOUILLES ** *NOODLES* ** NUDELN

105	星州炒米粉	Les vermicelles de riz Singapour <i>Fine rice noodles, Singapore style</i> Feine Reismudeln Singapour Art	Fr. 16.-
106	铁板皇牌面	Les vermicelles croustillants à la Mongole <i>Sizzling noodles, Mongol style</i> Knusprige Nudeln mongolische Art	Fr. 24.-
107	星州炒面	Les nouilles sautées à l'orientale <i>Oriental fried noodles</i> Gebackene Nudeln orientalische Art	Fr. 24.-
108	芽菜炒面	Les nouilles sautées aux germes de soja <i>Fried noodles with bean sprout</i> Gebackene Nudeln mit Sojasprossen	Fr. 10.-
109	什锦汤面	Le mariage de l'Empereur (soupe aux nouilles) <i>Emperor's wedding (noodle soup)</i> Hochzeit des Kaisers (Nudelsuppe)	Fr. 22.-
110	台湾米粉	Les vermicelles de riz aux légumes <i>Fine rice noodles with vegetables</i> Fine Reismudeln mit Gemüse	Fr. 10.