Canard Laqué Pékinois

Un canard entier pour deux personnes
SFr. 88.00 seulement!

Potage aigre piquant pékinois
ou
Rouleaux de printemps chinois

Peau de Canard Laqué servi
avec les Crêpes Chinois
(4pcs par personne)

Viande de canard au curry rouge thaï
ou
À la sauce piquante “Szetchuan”

Canard aux légumes

Riz cantonais végétarien

Menu Malaisien

Min 2 personnes
SFr. 39.00 par personne

Soupe “curry laksa”

Brochettes de poulet ou bœuf ,
sauce satay

Marmite de poulet au curry malaisien

Crevettes au tamarin, façon Nyonya

Liserons d'eau sautés au sambal malaisien

Riz nature

Menu Thaï

Min 2 personnes
SFr. 29.00 par personne

Soupe Thaï “Tom Yam Kung”
aigre piquante aux crevettes

Brochettes de poulet
à la sauce de cacahuète

Bœuf au curry rouge Thaï

Légumes divers sautés

Riz cantonais végétarien

Menu D’Asie

Min 2 personnes
SFr. 35.00 par personne

Soupe Thaï “Tom Kha Kai”
au lait coco et poulet

Assortiment de raviolis a la vapeur

Crevettes au curry rouge Thaï

Canard roti

Légumes divers sautés

Riz cantonais végétarien

Entrées 餐前类 Appertizers

SFr.

1. Rouleaux de printemps (2pcs) 6.00
   春卷 *Spring rolls*
2. Rouleaux vietnamiens (3pcs) 8.50
   越南卷 *Vietnamese rolls*
3. Samosa au curry (3pcs) 7.50
   咖喱角 *Curry puffs*
4. Beignets de crevettes (4pcs) 8.50
   炸虾 *Deep fried shrimps*
5. Raviolis 'Won Ton' frits (4pcs) 6.00
   炸云吞 *Deep fried Won Ton*

6. Brochettes de poulet, sauce aux cacahuètes (3pcs) 9.00
   沙爹鸡 *Grilled chicken skewers with peanut sauce*
7. Raviolis aux crevettes vapeur (4pcs) 9.00
   虾饺 *Steamed shrimps dumplings "Har Gao"*
8. Raviolis au poulet vapeur (4pcs) 8.00
   烧卖 *Steamed chicken dumplings "Shao Mai"*
9. Raviolis de porc vapeur (4pcs) 8.00
   餃子 *Steamed pork dumplings "Jiao Zi"*
10. Assortiment de raviolis vapeur (6pcs) 12.00
    点心 *Mixed dumplings*

11. Poulet laqué 15.50
    叉燒 *Barbecued poulet cantonese style "Char Siu"*
12. Gâteau aux crevettes Malaisiennes 8.00
    炸虾饼 *Malaysia Fried Shrimp Cake*
13. Gâteau de poisson grillé "Otak-otak" 11.00
    乌达 *"Otak-otak" grilled fish cake*
14. Raviolis grillés au porc (4 pcs) 11.00
    锅贴 *Fried dumplings pork*

Soupes 湯類 Soups

21. Soupe thaïe "Tom Yam Kung" aigre-piquante aux crevettes 8.00
    东炎虾汤 *Thai soup "Tom Yam Kung" hot and sour with prawns*
22. Soupe thaïe 'Tom Kha Kai' au lait de coco et poulet 6.50
    东炎鸡汤 *Thai soup Tom Ka Kai with coconut and chicken*
23. Soupe thaïe 'Tom Yam Kung' aigre piquante qux bœuf 6.50
    东炎牛汤 *Thai soup Tom Yam Kung hot and sour with beef*
24. Potage aigre-piquant (poulet) 6.50
    酸辣汤 *Hot and Sour soup (chicken)*
25. Soupe aux vermicelles et poulet 6.00
    粉絲汤 *Vermicelles soup with chicken*
26. Soupe aux raviolis "Won Ton" (porc & crevette) 6.50
    云吞汤 *Wonton soup (pork & shrimps)*
27. Soupe aux boulettes de crevette (laksa) 8.00
    蝦丸汤 *Shrimp ball soup (laksa)*
28. Soupe aux boulettes de crevette et légumes 8.00
    蝦丸菜汤 *Shrimp ball vegetable soup*

Salades 沙律 Salads

	SFr.
Salade, sauce sésame	
30. Salade mêlée 什菜沙律 *Mixed salad*	5.50
30A. Aux crevettes 蝦沙律 *With prawns*	8.00
30C. Au poulet 雞肉沙律 *With chicken*	7.00

Salade façon thaïe 泰式沙律 Thai style salad

31. Aux vermicelles 粉絲沙律 *With vermicelli*	5.50
31A. Aux crevettes 蝦沙律 *With prawns*	8.00
31C. Au poulet 雞肉沙律 *With chicken*	7.00
31E. Au bœuf 牛肉沙律 *With beef*	8.00

Légumes 菜類 Vegetables

Avec riz sur assiette (with rice)	14.50
A la carte	16.00

40. Légumes sautés 炒什菜 *Stir fried mixed vegetables*	
41. Légumes au curry rouge thaï 紅咖喱什菜 *Thai red curry vegetables*	
42. Légumes au curry vert thaï 青咖喱什菜 *Thai green curry vegetables*	

A la carte	
83. Liserons d'eau sautés, sauce sambal 參芭空心菜 *Sambal kangkung*	18.00
84. Choy sum, sauce huître 炒菜心 *Choy sum with oyster sauce*	18.00
85. Légumes chinois "Bak Choy" sautés à l'ail 蒜米小白菜 *Fried "Bak Choy" with garlic*	18.00
86. Marmite de tofu aux crevettes, poulet et légume 瓦煲豆腐 *Claypot tofu*	22.00
87. Tofu sur plat en fonte aux oeufs, viande hachée et champignons 铁板豆腐 *Sizzling hotplate tofu with mushrooms and egg*	22.00

Riz 飯類 Rice

SFr.

60. Riz nature 2.50
白飯 *Steamed rice*

61 . Riz cantonais végétarien bol 4.50 / assiette 9.00
廣東炒飯 *Vegetarian fried rice*

62. Riz sauté
炒飯 *Fried rice*

63. Riz sauté et sambal façon malaisienne
參芭炒飯 *Fried rice in Malaysian style sambal sauce*

A=Crevettes	21.00
C=Poulet	17.50
E=Bœuf	19.50

Pâtes 麵類 Noodles *Nos nouilles sont faites masion*

SFr.

69. Nouilles sautées bol 5.00 / assiette 10.00
炒麵 *Fried noodles*

70. Nouilles sautées
炒麵 *Fried noodles*

71. Pâtes de riz sautées façon malaisienne
馬來式炒河粉 *Malaysian style fried rice noodles*

72. Pâtes de riz sautées"Pad Thai Kung"
泰式炒河 *Fried rice sticks in Thai style*

73. Nouilles sautées façon malaisienne
參芭炒麵 *Malaysian style fried noodles*

L=Légume	15.50
A=Crevettes	21.00
C=Poulet	17.50
E=Bœuf	19.50

Plats principaux 主食 *Main Dishes*

11A. Riz au poulet laqué
叉烧饭 *Char Siew rice*

39C. Poulet beignet au Citron
柠檬鸡 *Lemon chicken*

39E. Bœuf crostillant
香脆牛肉丝 *Crispy beef strips*

39F. Riz au canard laqué
烧鸭饭 *Roasted duck rice*

SFr.18.50 Avec riz sur assiette
Avec ritz cantonais vegetarien + chf. 2.00
Avec nouilles + chf. 3.00
A la carte + chf. 2.00

A=Crevette	SFr.21.00	D=Porc	SFr.18.00
B=Poisson	SFr.17.50	E=Bœuf	SFr.19.50
C=Poulet	SFr.17.50	F=Canard	SFr.22.00

40. Aux Légumes
什菜 *Mixed Vegetables*

41. Curry rouge Thaï
紅咖喱 *Thai Red Curry*

42. Curry vert Thaï
青咖喱 *Thai Green Curry*

43. Curry jaune Malaisien
馬來黃咖喱 *Malaysian Yellow Curry*

44. Basilic
巴士力 *Basil Leaves*

45. Gingembre et poireau
薑蔥 *Gingers and Leeks*

46. Sauce Cacahuètes
沙爹 *Peanut Sauce*

47. Mode szetchuan
四川 *Sze Chuan Style*

48. Poivre noir façon japonaise
黑椒 *Japanese Black Pepper*

49. Kong Poh aux piments secs
宮爆 *"Kong Poh" Style with dried chilli sauce*

50. Sambal façon malaisienne
參芭 *Malaysian style sambal sauce*

51. Champignons et pousses de bambou
雙冬 *Sauteed Mushroom and Bamboo Shoots*

52. Sauce aigre-douce
糖醋 *Sweet and sour sauce*

53. Piquant, mode malaisienne
辣子 *Spicy pork Malaysian style*

54. Noix de cajou
腰果 *Cashews*

55. Curry panang
泰国班让咖喱 *Panang Curry*

Cuisine Malaisienne

马来西亚美食 *Malaysian Cuisine*

SFr.

M01. Nasi Lemak 22.90

Riz au lait de coco aux poulet rendang, œufs durs, anchois frits, cacahuètes rôties et tranches de concombre.

M02. Curry Laksa 22.90

Soupe crémeuse au lait de coco garni de nouilles au curry servie avec du tofu frit, poulet râpé, germes de soja, coquest tranches d'œufs durs.

M03. Wonton Noodle 22.90

Nouilles à base d'oeufs servi dans une sauce à base de caramel foncée avec du poulet laqué et deslégumes, notre plat est accompagné avec un potage au raviolis (crevettes)

M04. Mee Rebus 22.90

Nouilles jaunes servies dans une soupe épaisse à base de pommes de terre garnie de chips de crevettes, œuf dur, pousses de haricots, échalotes frites, oignons de printemps, piments verts émincés, concombre et de lamelles de pommes de terre.

M05. Ipoh Shredded Chicken Rice Noodle Soup 22.90

Soupe de nouilles de riz plates garnie de poule effiloché,crevettes bouillies, échalotes frites.

SFr.

M06. Hot Plate Noodles – "Yee Mee" 24.00

Plat de nouilles "Yee Mee" servi dans un plat en fonte avec des champignons shiitake, des oeufs, des légumes et au choix : du poulet ou bœuf

M07. Roasted chicken rice 22.90

Poulet rôti servi avec un riz cuit dans de l'huile de poulet, du gingembre et des échalotes, accompagné d'une sauce à base de sauce soja, d'huile de sésame, vin de cuisine "shaoxing" et sucre.

M08. Fried Hor Fan with egg gravy "Wat Dan Hor" 24.00

Wat Dan Hor Fun est un plat de nouilles malais à base de nouilles de riz servies dans une sauce épaisse et accompagné de choysum, du poulet et des crevettes.

M09. KL Hokkien Mee 24.00

"KL" signifie Kuala Lumpur - comme dans leur version de Hokkien Mee, ce plat célèbre a en plus une sauce sombre et parfumée dans laquelle les nouilles sont braisées et servies avec du porc et des crevettes.

M10. Brochettes de poulet ou bœuf grillées, sauce satay (4pcs) 24.00

*Servi avec "Ketupat" (boulette de riz emballé dans des feuilles palmes) et légumes *supplément "Ketupat" + 2.50 frs.*