



uchiwa

Restaurant

## Apéritifs

Coupe de Crémant <i>Domaine Laurent &amp; Rita Kox</i>	6,00 €
Coupe de Crémant <i>Rosé D Laurent &amp; Rita Kox</i>	7,00 €
Coupe de Champagne <i>Domaine Etienne Lefèvre</i>	9,00 €
Kir au Vin Blanc	5,00 €
Kir Royal <i>au Crémant Luxembourgeois</i>	6,50 €
Kir Royal <i>au Champagne</i>	9,50 €
Apéritif "Maison"	7,00 €
Apérol Spritz	10,50 €
Hugo	10,50 €
Porto <i>Blanc ou Rouge</i>	5,00 €
Porto 10 ans	5,80 €
Bacardi <i>Cola ou Orange</i>	6,50 €
Campari <i>Cola ou Orange</i>	6,50 €
Campari <i>Soda</i>	6,50 €
Cynar <i>Cola ou Orange ou Soda</i>	6,50 €
Gin Tonic ou Orange	6,50 €
Whisky <i>Coca ou Orange</i>	7,00€
Martini <i>Blanc ou Rouge</i>	5,50 €
Ricard	5,50 €
Picon Bière	6,50 €
Vin de Lychee	5,00 €
Crodino 10 cl	3,80 €

## Boissons fraîches

Eau Minérale Evian	50 cl	3,80 €
Eau Minérale Vittel	25 cl	2,80 €
Eau Minérale Gazeuse <i>Rosport Bleue</i>	50 cl	3,80 €
Eau Minérale Gazeuse <i>Rosport Classique</i>	25 cl	2,80 €
Tonic	20 cl	2,80 €
Fanta	20 cl	2,80 €
Ice-Tea Pêche	20 cl	2,80 €
Coca-Cola / Light/ Zéro	20 cl	2,80 €
Jus de <i>Pommes /Oranges/Lychees/Tomates</i>	20 cl	2,80 €
Limonade Japonaise	20 cl	3,80 €

## Bières

Tsingtao <i>Bière Chinoise</i>	33 cl	3,80 €
Asahi <i>Bière Japonaise</i>	33 cl	4,30 €
Bofferding	33 cl	3,30 €
Battin Granbrinus	33 cl	3,50 €
Clausthaller <i>Bière Sans Alcool</i>	33 cl	2,80 €



靚

汤

头

道



点

心


## SOUPES

Un repas en Chine débute toujours par une soupe très parfumée.

Une multitude de recettes sont possible.

Soupe Pékinoise	poulet, champignon du bois, tofu, bambou 3,6	5,80€	
Soupe WonTon	(ravioli chinois) porc, carotte, gingembre 1, 3	6,50€	
Soupe Tom Yum Kung	scampis, tomate, asperge 2	7,50€	
Soupe Miso	tofu, algue, ciboulette 4,6	4,80€	

## ENTRÉES

Nems classique (3p)	1	8,50€	
<i>porc, pousse de soja, menthe, coriandre, vermicelles</i>			
Nems poulet (3p)	1	8,50€	
<i>poulet, pousse de soja, menthe, coriandre</i>			
Nems veggie (3p)	1	8,50€	
<i>auricularia, vermicelle, poireau, oignon</i>			
Scampis ou cuisses de grenouilles à la cirtonnelle	15,50€		
<i>poivre de Si Chuan, piment, ail, oignon, poivron 1,2</i>			
Spare ribs à la façon ShangHai	6	12,80€	
Brochettes yakitori poulet (4p)	1,6	8,50€	
Brochettes poulet chinois (4p)	1,6	7,80€	
Salade tropical au saumon OU scampis	2,4	13,80€	

## DIM SUM

Dim sum littéralement «*coeur à petit touche*» désigne un ensemble de mets de petit portions consommées dans la cuisine contonaise. Les dim sum peuvent aussi désigner des pâtisseries contonaises. Il s'agissait à l'origine de petites pâtisseries raffinées ayant la spécificité de pouvoir être mangées avec les doigts si on le désirait.

Dim sum assortiment (4p)	crevette, poulet, porc 1,2	8,50€
Ha kao aux crevette (4p)	2	8,50€
Xiao long bao (4p)	porc, gingembre, champignon du bois 1	7,50€
Fen guo (4p)	porc, légumes	7,50€
Siu mai assortiment (4p)	porc, poulet, boeuf 1	7,50€
Jiao zi poêlés au porc (5p)	porc, ciboulette chinois, gingembre 1	8,50€
Jiao zi poêlés aux légumes (5P)	1	8,50€
Gyoza japonais au poulet (5p)	1	8,50€

## MENU ENFANT

12,80€

*Nouilles ou riz sauté au poulet 1*

*ou Poulet frit 1*

*ou 12 pièces sushi 4*

### Dessert

*Une boule de glace*

## Menu du Uchiwa 35,00€/pers

### Entrées aux choix

*Dim sum mix ou 1,2*

*Sushi 6 couleurs ou 2,4*

*Nem au poulet*

### Plat aux choix

*Filet de boeuf Si Chuan ou 1*

*Canard de Pékin ou*

*Poulet fermier impérial 1,5*

### Dessert

#### ALLERGÈNES INFORMATION :

1. Céréales 2. Crustacés 3. Oeufs 4. Poissons 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coques  
9. Céléri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Anhydride sulfureux 13. Lupin 14. Mollusques



鸡

肉

## Le poulet

à la mode Tso's est associé au général chinois Zuo Zong Tang, celui-ci était un héros de guerre du XIXe siècle, lequel en était très fier, ce plat fait l'objet d'une préparation minutieuse:

Choisir un poulet fermier jaune de bonne qualité le désosser et le servir accompagné de piment, le goût est un feu d'artifice de saveurs riches et variées. C'est un plat authentique et réputé.

Poulet fermier général Tso's	19,50€	
Poulet fermier impérial "gong bao" 1,5 <i>poivron, brocoli, cacahuète, oignon, piment...</i>	17,50€	
Poulet fermier au curry rouge japonais 1,9 <i>céleri, poivron, oignon, brocoli...</i>	18,50€	
Poulet fermier à la sauce aigre-douce 1	17,50€	
Assiette Pèle-mèle sauce orientale 1,2,4,14 <i>poulet, boeuf, calamar, scampis, légume...</i>	18,50€	



牛

肉

## Filet de Boeuf

est un muscle statique qui joue le rôle d'amortisseur entre les vertèbres lombaires du boeuf, sous les quelles il est situé, et son appareil digestif. De ce fait, c'est un morceau très tendre mais il n'est pas des plus goûteux. Filet de boeuf façon du chef, c'est une recette provenant de Si Chuan, dans le sud-ouest de la Chine, elle rassemble comme une véritable symphonie, qui laisse au chef beaucoup d'initiatives dans le dosage de chaque ingrédient du plat. Notre filet de boeuf de bonne qualité, est associé à de nombreux ingrédients comme le gingembre, piment frais, ail... et va ainsi éveiller vos papilles gustative.

Filet de boeuf du chef 1,11	28,00€	
Filet de boeuf style Si Chuan 1,9 <i>ail, gingembre, piment, brocoli...</i>	26,00€	
Filet de boeuf façon thaï 1 <i>brocoli, poivron, oignon, patates douces...</i>	26,00€	
Filet de boeuf au curry rouge japonais 9	25,00€	
<i>céleri, poivron, asperge, oignon, brocoli</i>		
Filet de boeuf au poivre noir	26,00€	



烤

鴨

## Lecanard laqué

est préparé à la cour impériale de la cité interdite de la dynastie Ming, qui regne sur la Chine entre 1368 et 1644. Le canard était rôti dans un four à bois fermé, étant devenue le plat favori de l'empereur Qian Long et l'impératrice Ci Xi. Il est très en vogue sous la dynastie Qing.

La peau du canard laqué est coupée généralement devant le client et présentée dans un plat, en fines lamelles constituées, de la peau laquée est croustillante et d'un peu de gras et de la chair, on les mange avec une petite crêpe, des poireaux, du concombre, et de la sauce sucrée épaisse à base de farine de blé.

## Canard entier façon de Beijing

(pour 2 personnes)

56,00€

1er service: le canard va être coupé en tranches fines devant les yeux du client, et est servi accompagné des crêpes, poireaux, concombre et la sauce

2er service: les restes du canard sont préparés au wok:

ou bien sauté aux 5 épices (avec les os) ou sauté aux pousses de soja (sans os)

Canard de Pékin 1

23,00€

Canard à la façon thaï

22,50€



Canard sauce aigre-doux

22,50€

### ALLERGÈNES INFORMATION :

1. Céréales 2. Crustacés 3. Oeufs 4. Poissons 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coques  
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Anhydride sulfureux 13. Lupin 14. Mollusques



虾

肉



鱼

肉







## Le scampis

*Les capitaines des bateaux de pêche, surpris par un typhon, cherchaient refuge dans une crique protégée de vents violents, ils étaient parfois obligés d'y rester un certain temps et se nourrissent avec les moyens du bord.*

- Scampis du typhon 1,2 23,00€ 
- Scampis au curry rouge japonais 2,9 23,00€    
*céleri, asperge, oignon, brocoli, poivron*
- Scampis à la citronnelle 2 23,00€   
*poivre si chuan, piment, ail, poivron, poireau...*
- Scampis braisés aux légumes saison 1,2,9 23,00€ 

## Le poisson

*Un corps bien formé, des yeux bien ronds, c'est la caractéristique du poisson. En chine, de nombreuses légendes portent sur le poissons. Il y a des poissons dans le fleuve jaune qui voulaient sortir par la porte du dragon pour devenir dragon, mais le courant était si violent et rapide que seuls quelques-uns pouvaient passer. Plus tard, on utilise cette histoire pour comparer les avancées dans la carrière ou dans les études en brûlant dans les étapes, c'est pourquoi les carpes sont souvent utilisées pour symboliser les gens travailleurs et leur enrichissement.*

- Dorade royal façon thaï 1,4 24,50€  
- Poisson diabolique 1,4 24,00€  
- Poisson d'écureuil à la sauce aigre-doux 4 23,00€
- Mongolia eagle 2,4,14 27,50€   
*saumon, st-jacques, chou chinois, piment...*
- Filet de saumon à la citronnelle 1,4 23,00€ 

### ALLERGÈNES INFORMATION :

1. Céréales 2. Crustacés 3. Oeufs 4. Poissons 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coques  
9. Céléri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Anhydride sulfureux 13. Lupin 14. Mollusques

## 面 类

### Les Nouilles

*sont un aliment chinois qui a une longue histoire.*

*Il y a 1900 ans, on écrivait déjà que la noblesse aimait un genre de pâte cuite d'une longueur d'une trentaine de centimètres. Fabriquées à base de farine et d'eau, les nouilles sont d'abord produits en pâte, puis découpées en différentes formes. On peut les bouillir, les sauter ou les frite.*

*En Chine, suivant les lieux, le goût des nouilles est différent, ainsi que leur mode de fabrication. Les nouilles chinoises ont aussi une bonne signification. Leur longue forme symbolise une longue durée. Donc, les chinois aiment manger des nouilles au moment de leur anniversaire pour leur anniversaire pour leur longévité.*

Nouilles ou riz sauté aux légumes	1	10,80€
Nouilles ou riz sauté au poulet	1	12,80€
Nouilles ou riz sauté au boeuf	1	13,80€
Nouilles ou riz sauté au scampis	1,2	13,80€



## 豆 腐




### Le To Fu

*Y a-t-il un aliment riche, bon marché et qui a bon goût?*

*Oui, il y a en un, c'est le tofu de fromage de soja caillé. Il y a plus de deux mille cent ans, un noble souhaitait être immortel et pour arriver à ses fins, il expérimentait chaque jour de nouvelles méthodes.*

*Un jour, il a versé accidentellement du plâtre dans le lait de soja, et puis, le lait de soja s'est solidifié en petits morceaux blancs et tendres. c'est ce qu'on appelle aujourd'hui le tofu, l'ingrédient principale pour le tofu, c'est le soja.*

*Il est riche en protéines, il peut s'associer avec le poisson ou les légumes, et peut être mangé cru. Le tofu a un goût léger et fond dans la bouche. En Chine, le tofu est un plat ordinaire indispensable pour les chinois.*

To fu braisé aux légumes saison (végé)	6,9	17,80€	
Ma po tofu style Si Chuan	6	16,50€	
Légumes saison au wok (végé)	6,9	16,50€	





## SUSHI ENTRÉES

Tempuras scampis et légumes 1,2 4 pièces 14,50€  
*patates douces, menthe, asperge...*

Crazy saumon roll 1,4  8 pièces 10,50€  
*sauce piquant, mangue, enroulé au saumon*

Ocean roll 3 3,4,11 8 Pièces 10,50€  
*thon, saumon, dorade, ciboulette, sésame, enroulé mangue*

Cripy roll saumon love 1,4,7,11 8 pièces 14,00€

Cripy roll thon avocat 1,3,4,11 8 pièces 14,50€

Sushi mix 6 couleur 1,2,4,14 12,80€

Sashimi moriawase 1,2,4,11,14 10 pièces 13,50€  
*Saumon, thon, dorade, crevette, st-jacque*

Tataki au saumon 1,4,11 8 pièces 12,50€  
*saumon mi-cuit avec sauce du chef*

Tataki au thon 1,4,11 8 pièces 14,80€

### ALLERGÈNES INFORMATION :

1. Céréales 2. Crustacés 3. Oeufs 4. Poissons 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coques  
9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Anhydride sulfureux 13. Lupin 14. Mollusques

# SUSHI PLATS

**Watami** 1,2,4,11 23 pièces 23,00€

-7p nigiri  
-8p crazy saumon roll  
-8p sashimi mix

**Chûbu** 1,3,4,14 🌶️ 32 pièces 24,00€

-8p ocean 3 roll  
-8p crispy thon spicy  
-8p maki saumon  
-8p printemps roll saumon

**Plateau veggie** 3,11 20 pièces 18,80€

-nigiri  
-california  
-printemps roll

**Sashimi moriawase** 1,2,4,14 20 pièces 25,00€

(poisson sans riz)  
-saumon, thon, dorade, crevette, st-jacque

**Makiso** 1,2,3,4,7,14 🌶️ 24 pièces 25,00€

-délice saumon roll  
-crispy thon spicy  
-nigiri



**Plateau lux** 50 pièces 58,00€ 🌶️

1,2,3,4,6,7,10,14 (pour 2 per.)

-nigiri  
-sashimi mixes  
-crispy roll thon spicy (tobiko orange, mayonais japonais...)  
-dragon roll (scampis tempura, mangue...)  
-délice saumon roll  
-chili crabe roll

**Plateau du chef** 70 pièces 78,00€ 🌶️

1,2,3,4,6,7,10,11

-nigiri 14p  
-sashimi mix 16p  
-tataki saumon et thon mi-cuit 8p  
-maki saumon roll cheese 8p  
-crazy saumon roll 8p  
-tempura scampis roll 8p  
-crispy roll saumon spicy 8p

**Hanyaki (mi-cuit)** 58 pièces 62,00€ 🌶️

1,2,3,4,6,11

-crispy roll chili crabe  
-californnia crevette mango  
-tempura scampis roll  
-printemps poulet thaï  
-saumon roll  
-nigiri  
-tataki

## DESSERTS



Perles de coco 6,50€  
*pâtisserie de riz gluant fourée aux  
crème lotus, enrobée de coco*

Café ou thé gourmand 6,80€  
*mignardise du jour, salade de fruits,  
une boule de glace*

Salade de fruits mixs 6,50€

Beignet de chocolat 7,50€

Coupe colonel 6,80€  
*2 boules citrons sorbet, vodka*

Parfums de glace  
1 boule/2,50€  
2 boules/5,00€

-thé vert  
-haricots rouges  
-sésame  
-sornets mangue  
-sorbet citron  
-sorbet framboise



## THÉ

Perles de jasmin 4,50€

Thé au gingembre 5,00€

Thé menthe fraîche 4,50€

Thé vert 5,00€

Thé pu-er 5,00€

Thé oolong 5,00€

Thé camomille 4,00€



