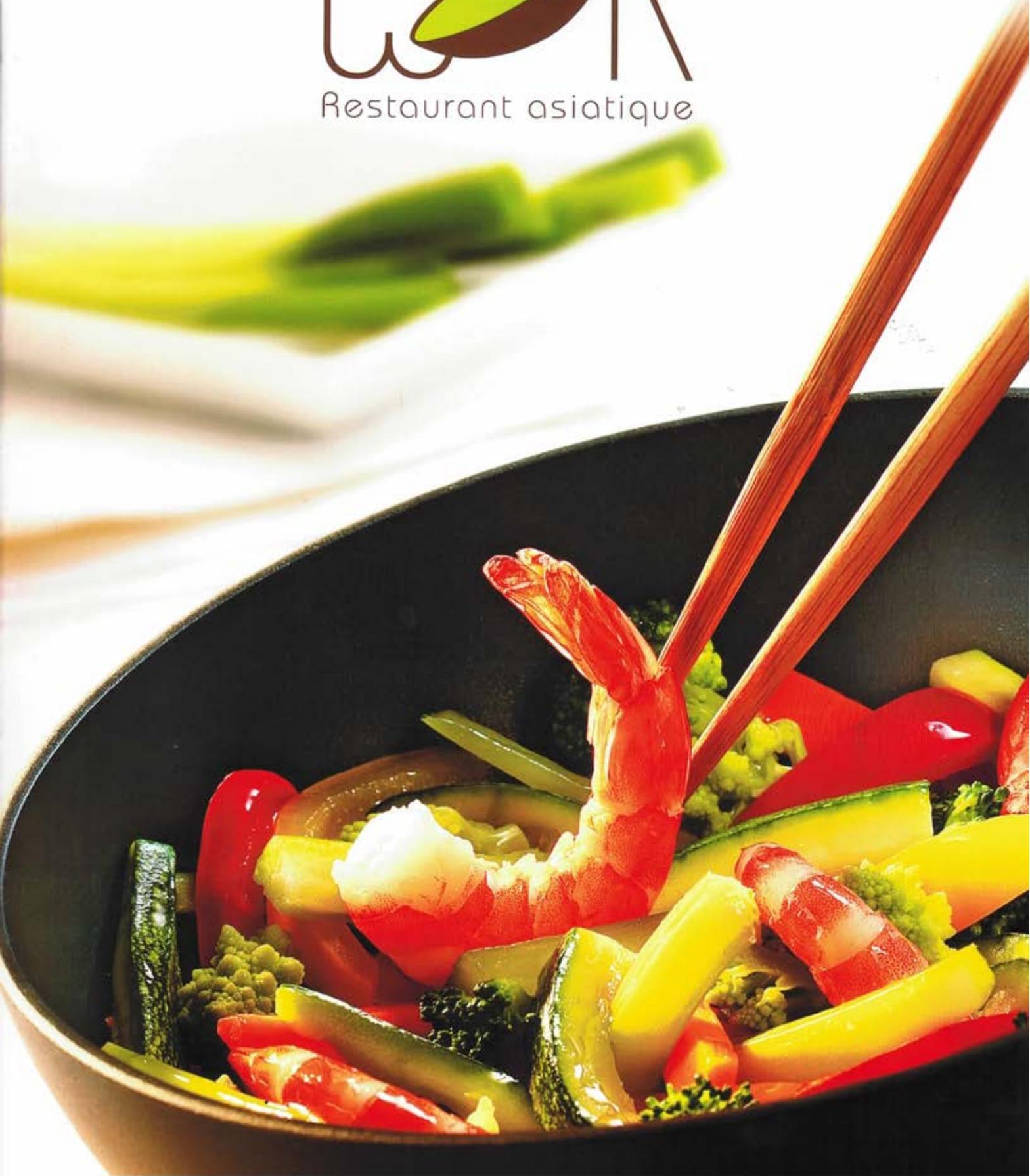


MENU



Restaurant asiatique



- 2 potages
- 6 entrées chaudes et froides
- Wok composés (viande, fruits de mer, légumes), selon suggestions du jour
- 8 sauces différentes au choix
- dessert (glace et fruits frais)

MENU WOK A VOLONTE (ouvert tous les soirs et week-end)**Potage**

- Potage au poivre oriental piquant
- Potage aux vermicelles et poulet bambou

Entrée composée

- Croquettes de soja et poulet
- Scampi grillés à l'ail
- Cuisses de grenouilles façon poivre et sel
- Canard grillé à la façon Cantonnaise
- Salade exotique, raviolis à la vapeur
- Croquettes vietnamienne (nems)

Plat Wok composés

- Sole, agneau, steak de bœuf, gambas
- Légumes, coquilles St Jacques, poulet, porc, bœuf

8 sauces différentes au choix

Dessert

- Salade de fruit
- Glace



Nos spécialités Thaïlandaises

Entrées

T1	Potage piquant aux crevettes et citronnelle	7,40
T2	Bouillabaisse aux fruits de mer	8,40
T3	Potage à la pulpe de coco et émincé de poulet Thaï	6,20
T4	Rouleaux de printemps Thaï	5,40
T5	Beignets de poissons frits à la Thaï	9,00
T6	Saté Thaï « Brochette de viande »	6,00
T7	Assortiment d'entrées Thaï (2 couverts)	18,70
T8	Salades de langoustines parfumées piquant	8,30
T9	Poulet au coco et feuilles de banane Thaï	7,40

Plats

T10	Poulet aux cinq parfums	12,30
T11	Poulet grillé à la citronnelle	14,60
T12	Poulet au curry et légumes Thaï	12,30
T13	Calamars grillés aux fines herbes de Thaïlande	14,90
T14	Canard laqué au curry vert et noix de coco	15,30
T15	Fruits de mer au curry, cuits à la vapeur dans une feuille de bananier	17,90
T16	Langoustines sautées aux légumes frais	15,50
T17	Gambas grillés à la sauce piquante Thaï	16,80
T18	Bœuf sauté au curry	12,60
T19	Bœuf sauté aux feuilles de basilic piquant	12,60
T20	Nouilles sautées à la sauce Thaï	13,00



Nos spécialités chinoises

Potages

011	Crème d'aïlerons de requin du sud pacifique	6,20
012	Crème de nid d'hirondelles	3,80
013	Potage aux fruits de mer	5,00
014	Potage au poivre Oriental piquant	3,80
015	Potage aux cheveux d'ange bambous et champignons	3,80
016	Crème d'asperges au crabe	4,10
017	Potage aux raviolis chinois (Wan Tan)	5,40

Salades

018	Salade chinoise au poulet	7,20
019	Salade de soja au crabe	8,00
020	Salade spéciale maison	8,30

Entrées

021	Raviolis cantonnais aux crevettes	5,30
022	Bouchées de porc cantonnais	4,50
023	Croissants farcis	4,50
024	Assortiment à la vapeur (11-12-13)	6,00
025	Croquette de soja au poulet (Loempia)	4,40
026	Croquette vietnamienne (Nems)	5,40
027	Hors d'œuvre varié chaud	6,00
028	Saté chinois (brochette de viande)	4,50
029	Brochette de poulet	4,50
030	Croquette de soja au poulet et saté	4,70
031	Chaussons de viandes grillées	5,50
032	Entrées spéciales Maison	9,70
033	Les danseuses grillées à l'ai	8,30
034	Scampi grillés poivre et sel	9,40
035	Entrée Zhang	9,40

Poulet

036	Beignet de poulet spécial à la sauce piquante et aigre-douce	15,20
037	Filet de poulet sauté sauce piquante	12,90
038	Beignets de poulet aux ananas	11,90
039	Filet de poulet sauté aux bambous et champignons	11,90
040	Poulet aux noix de cajou	11,90
041	Poulet poivre et sel	13,90
042	Filet de poulet au curry	11,90

Porc

043	Filet de porc sauté aux champignons chinois	11,90
044	Filet de porc sauté aux piments rouges	11,90
045	Os de porc frits à la sauce aigre-douce	11,70

Bœuf

36	Filet de bœuf sauté aux oignons	11,90
37	Bœuf sauté à la façon du Chef	12,90
38	Tranchées de bœuf sauté aux haricots noirs	12,90
39	Filet de bœuf sauté aux haricots noirs	12,90
40	Bœuf sauté au curry	11,90

Poissons et Crustacés

41	Gambas à la vapeur et à l'ail	16,00
42	Scampi « Min Xia » sautés	15,90
43	Scampi sautés au gingembre	15,90
44	Langoustines aux légumes frais	15,20
45	Gambas grillés à l'ail	16,90
46	Langoustines frits à la sauce aigre-douce	15,90
47	Langoustines au curry / Shrimps with curry sauce	15,90
48	Coquelons de grenouilles sautées à l'ail	13,90
49	Calamars sautés aux légumes chinois	12,90
50	Poisson spécial préparé façon du chef	16,40
51	Sole à l'ail	19,50
52	Scampi et calamars sautés aux légumes chinois	13,60
53	Fruits de mer assortis sauté à la sauce Yuhsiang	16,70
54	Filet de cabillaud sauté aux légumes	15,90
55	Caquelon de fruits de mer « Façon Cantonnais »	16,70

Fruits de mer Royal

56	Langoustines sautées, sauce Gon Bao	15,90
57	Émincés de coquilles Saint-Jacques à la sauce Gon Bao	16,70
58	Tranches de poulet et calamars sautés à la sauce Gon Bao	13,70
59	Calamars sautés à la sauce Gon Bao	13,70
60	Fruits de mer assortis sautés à la sauce Gon Bao	16,80

Plats recommandés par notre chef

61	Scampi grillés poivre et sel	16,90
62	Cuisses de grenouilles poivre et sel	13,70
63	Langoustines sautées dans le nid	15,90
64	Poulet sauté dans le nid avec des noix de cajou	12,90
65	Trois délices sautés dans le nid	14,30

Canard

66	Roulades de canard laqué de Pékin	15,90
67	Canard laqué à l'émincé d'orange	15,50
68	Canard sauté aux légumes chinois	15,50
68	A Canard à la façon cantonnaise	15,50
69	Canard aux trois délices s	18,30
70	Canard préparé sur « Teppan »	15,50

Spécialité au Planchard « Teppan »

71	Trois délices flambés sautés sur « Teppan »	14,90
72	Langoustines flambées sautées sur « Teppan »	15,60
73	Filet de bœuf flambé sauté sur « Teppan »	14,70
74	Scampi « Arc-en-ciel » sauté sur « Teppan »	16,40
75	Filet de poulet sauté sur Teppan	13,90
76	Filet d'agneau sauté sur Teppan	15,90
77	Fruits de mer assortis flambés préparés sur Teppan	16,90

Nouilles et riz

78	Nouilles fines sautées aux langoustines	14,20
79	Nouilles fines sautées Maison	13,20
80	Vermicelles (mihoen) sautées Singapour	12,70
81	Riz sauté aux langoustines	13,70
82	Riz sauté au bœuf	9,50
83	Riz sauté au poulet	9,50
84	Riz sauté maison	12,90
85	Riz sauté à la façon Cantonais	9,50
86	Nouilles sautées aux langoustines	13,70
87	Nouilles sautées au bœuf	9,70
88	Nouilles sautées au poulet	9,90
89	Nouilles sautées Maison	12,90
90	Nouilles sautées nature	6,00

Légumes

91	Légumes sautés à la façon « Bouddhas »	10,20
----	--	-------

Fondues

92	Fondue Chinoise assortie (minimum 2 couverts) Réserver 24h à l'avance	62,00
93	Fondue fruits de mer assortie (minimum 2 couverts) Réserver 24h à l'avance	72,00

Homard

94	Homard aux légumes et gingembre	28,90
95	Homard grillé sel et poivre	28,90

Tous nos plats sont accompagnés de riz sautés.
Supplément de 2,50 euros pour nouilles sautées

Apéritifs

01	Apéritif maison	4,20
02	Apéritif chinois de lychees	3,50
03	Apéritif Kuei Hua (vin de cannelle)	3,50
04	Apéritif thaï	4,20
05	Bacardi cola / orange / soda	4,70
06	Campari orange / soda	4,70
07	Cocktail exotique sans alcool	3,00
08	Gancia	3,00
09	La coupe de champagne	7,20
10	La coupe de crémant d'Alsace	5,20
11	Gin orange / Tonic	4,70
12	Kir	3,50
13	Kir royal (champagne + crème de cassis)	5,70
14	Martini blanc / rouge	3,20
15	Porto rouge / blanc « Old Pergola »	3,20
16	Pisang orange	4,70
17	Picon bière / vin blanc / orange	5,20
18	Pineau des charentes R. Pouilloux	3,20
19	Ricard	4,70
20	Vodka orange / soda	4,70
21	Whisky cola / soda J&B - Johnny Walker	5,20
22	Maitrank	3,20

Vins blancs

Bordeaux

23	Entre-deux-mers / Château La Lande de Taleyran	15,20
24	Graves / Château Bichon Cassignols	23,20

Val de Loire

25	Sancerre / Domaine Saint-Pierre	31,50
		½ 16,00

Alsace

26	Pinot gris / Domaine Gustave Lorentz	22,80
		½ 12,50

Bourgogne

27	Chardonnay Couvent des Jacobins	27,50
28	Chablis / Domaine Jean-Paul et Benoît Drouhin	28,20
		½ 18,00

Luxembourg

29	Pinot gris Grand 1 ^{er} cru	23,50
	Riesling Grand 1 ^{er} cru	
	Auxerrois Grand 1 ^{er} cru Kohll Reuland	

Vins rosés

Provence

30	Pradel Impérial	17,50
----	-----------------	-------

Val de Loire

31	Sancerre / Domaine Saint-Pierre	32,50
32	Rosé d'anjou / Domaine des Crottières	15,20

Alsace

33	Pinot noir Cuvée Particulière	
	Domaine Gustave Lorentz	21,90
		½ 12,50

Languedoc

34	Garrus Rosé	14,50
----	-------------	-------

Bordeaux

35	Bordeaux claret / Château la Lande	19,50
----	------------------------------------	-------

Côtes du Rhône

36	Travel Rosé / Domaine de la Mordorée	27,50
		½ 15,50

Touraine

37	Chinon / Domaine Couly-Dutheil	20,00
----	--------------------------------	-------

Vins rouges

Bordeaux

38	Château Belles-Graves / Lalande de Pomerol	35,60
39	Château Guibeu / Puisseguin St Emilion	23,90
		½ 12,90

40	Château Deyrem Valentin Cru Bourgeois Margaux	50,20
41	Château bois vert / Premières Côtes de Blaye	18,80
42	Château La Gasparde « Cuvée Prestige » / Domaine Janoueix	35,00

Beaujolais

43	Beaujolais villages / Maison Louis Jadot	25,90
		½ 13,50

Côtes du Rhône

44	Crozes Hermitage « Cuvée Particulière » / Domaine des Entrefaux	29,50
		½ 17,50
45	Châteauneuf du Pape / Domaine Pierre Andre	58,90

Bourgogne

46	Pinot noir Couvent des Jacobines / Maison Louis Jadot	25,80
47	Passetougrains / Domaine de Rochebin	19,50

Vin de Chine

48	Great wall rouge	20,60
----	------------------	-------

Vins d'Italie

49	Sangiovese doc Riserva 05 Cesari	29,50
50	Mastremilio 2005 v. Caprareccia	35,00
51	Chianti classico macie 07	27,00
52	Dama Monte Pulaiano d'Abruzzo-Aziendaz Marramieno	26,00

Suggestions

Crémants et champagne

53	Crémant Luxembourg Poll Fabaire brut	25,80
54	Crémant d'Alsace Domaine Gustave Lorentz	28,80
55	Champagne Delamotte brut	58,50
56	Champagne Pommery brut	60,50

Vin au pichet

57	Rouge / Rosé / Blanc	
	1/2	6,50
	1/4	3,50
	Verre	2,50

Digestifs

58	Saké chinois (Mei Kuei Lu 54°)	4,00
59	Cognac	4,20
60	Cointrau / Grand Marnier	4,20
61	Calvados	4,20
62	Drambuie	4,20
63	Sambuca	4,20
64	Marc de Gewürtztraminer	5,00
65	Limoncello	4,00
66	Poire William	4,00
67	Mirabelle	4,00

68	Framboise	4,00
69	Averna / Jägermeister / Buff	4,00
70	Bailey's	4,00
71	Liqueur de bambou (45°)	5,50
72	Liqueur de lychee	3,60
73	Vieux marc de Bourgogne	4,50

Boissons froides

Bière en bouteille

74	Bofferding de Luxembourg	2,20
75	Singha de Thaïlande	4,20
76	Ting tao de Chine	4,00

Eaux

77	Vittel 0,25L	2,00
78	Vittel 0,50L	3,00
79	Vittel 1L	5,50
80	San Pellegrino 0,50L (légèrement pétillante)	3,00
81	Rosport 0,25L (eau gazeuse)	2,00
82	Rosport Blue 0,50L (légèrement pétillante)	3,00

Jus de fruits

83	Jus d'orange	2,20
84	Jus d'ananas	2,20
85	Jus de tomate	2,20
86	Jus de pomme	2,20
87	Jus de pêche	2,20

Limonades

88	Sprite	2,00
89	Schweppes tonic	2,00
91	Schweppes lemon	2,00
92	Coca Cola	2,00
93	Fanta	2,00

Boissons chaudes

94	Thé Jasmin / Thé Lipton	2,20
95	Café / Espresso	2,20
96	Capuccino	2,70
97	Décaféiné	2,20
98	Lait russe	3,00
99	Irish coffee	6,40

Desserts glacés

01	Coupe désiré	3,30
02	Coupe de glace aux fruits chinois	5,00
03	Coupe pour enfant	2,50
04	Dame blanche	5,00
05	Café glacé	4,50
06	Banana split	5,00
07	Coupe sorbets assortis	5,00
08	Coupe brésilienne	5,00
09	Ananas givré	6,50
10	Coco givré	6,50
11	Orange givrée	5,30
12	Citron givré	5,30
13	Mystère	5,50

Fruits chinois

14	Lychees	3,50
15	Gingembre au sirop	3,30
16	Loquants (fruits chinois)	3,50
17	Arbouses (cerises chinoises)	3,30
18	Cocktail de fruits chinois	4,50
19	Ramboutans Thai	3,30
20	Salade de fruits frais	5,00

Beignets flambés

21	Beignet de banane flambé	6,70
22	Beignet de pomme flambé	6,70
23	Beignet d'ananas flambé	6,70
24	Beignet de glace flambé	7,20
25	Beignet de banane	5,20
26	Beignet de pomme	5,20
27	Beignet d'ananas	5,20
28	Beignet de glace	5,70

Pâtisseries

29	Bavarois framboise	6,00
30	Bavarois chocolat	6,20



1A, rue de la libération
L-8245 Mamer
Luxembourg

Tel : 26 31 01 58