

APERITIFS

Cocktail CUU LONG	6,50€
Cocktail pétillant	6,50€
Kir (mûre, cassis, pêche)	4,50€
Martini (blanc, rosé, rouge) 4cl	4,50€
Ricard (4cl)	4,50€
Porto (4cl)	4,50€
Suze (4cl)	4,50€
Campari Orange	7,50€
Whisky JB (4cl)	5,50€
Whisky Chivas (4cl)	6,50€
Whisky soda	7,50€
Bière thaïlandaise (Singa) 33cl	4,90€
Bière vietnamienne (Saigon) 33cl	4,90€
Bière chinoise (Tsingtao) 33cl	4,50€
Heineken 25cl	3,50€
(En raison de l'épidémie de Covid 19 et des difficultés d'imports, toutes nos bières asiatiques sont en rupture)	
Jus Pago (orange, ananas, fraise, ananas, tomate, abricot) (20cl)	3,50€
Soft (Coca, Coca zéro, Orangina, Ice Tea, Limonade) (33cl)	
Cocktail sans alcool (Jus d'orange, jus de lychee, grenadine)	3,50€ 5,00€
St Pellegrino (50cl - 1l)	3,00€ 5,00€
Saké	2,50€
Cognac (4cl)	5,90€
Limocello (4cl)	4,90€
Baileys (4cl)	4,90€
Baileys (4cl)	4,90€
Jet 27 (4c)	4,90€

ENTREES

Soupe thaïlandaise aux crevettes	7,00€
Soupe pékinoise (épaisse, champignons, poulet)	7,00€
Soupe vermicelle poulet	7,00€
Salade au poulet	8,50€
Salade aux crevettes	9,00€
Salade thaïlandaise aux crevettes	9,50€
Nems (3 pièces)	5,90€
Assortiments de beignets (2 nems, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis frits, 2 croissants)	13,50€
Beignets de crevettes (6 pièces)	10,00€
Raviolis à la vapeur (4 pièces)	6,90€
Assortiment à la vapeur (6 pièces)	9,50€
Hors d'oeuvre maison (1 nem/1 beignet de crevette/1 raviolis frit/1 croissant + salade aux crevettes)	
Pour 2 personnes	22,00€
Pour 4 personnes	42,00€

PLATS CHAUDS

LES CREVETTES

Crevettes grillées à l'ail flambées au saké	17,50€
Crevettes à la sauce piquante s/plaque chauffante	16,50€
Crevette au curry	16,00€
Crevettes aux champignons noirs	16,00€
Crevettes au basilic s/plaque chauffante	16,50€

LES FRUITS DE MER (poisson, encornets et crevettes)

Fruits de mer grillés à l'ail flambés au saké	18,50€
Fruits de mer grillé sel et poivre	18,00€
Fruits de mer à la sauce piquante s/plaque chauffante	18,50€

LES POISSONS

Filet de cabillaud à la sauce piquante s/plaque chauffante	16,50€
Filet de cabillaud à la crème de crabe	16,50€

LES ENCORNETS

Encornets grillés sel/poivre	15,00€
Encornets à la sauce piquante s/plaque chauffante	15,00€

LES MARMITES (mijotés avec de la sauce marmite en fonte)

Marmite maison (crevettes, poulet, canard, encornets)	17,00€
Marmite fruits de mer (crevettes, poissons, encornets)	17,00€

LES POULETS

Poulet grillé aux 5 parfum (spécialité de la maison)	14,00€
Poulet au curry	14,00€
Poulet aux champignons noirs	14,50€
Poulet à la sauce piquante s/plaque chauffante	14,00€

PLATS

LES BOEUFS

Boeuf sauté à l'ail flambé au saké s/plaque chauffante	16,00€
Boeuf à la sauce piquante s/plaque chauffante	15,00€
Boeuf aux oignons	15,00€
Boeuf Luc Lac	16,00€
Grillade de boeuf asiatique (en été uniquement)	21,00€

LES CANARDS

Filet de canard laqué s/plaque chauffante	14,50€
Filet de canard aux champignons noirs	14,50€
Filet de canard au curry	14,50€

SPECIALITES

Fondue chinoise ou thaïlandaise pour 2 personnes (Sur réservation)	68,00€
Cuisses de grenouilles grillées à l'ail flambé au saké	17,50€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais	4,00€
Nouilles sautées	4,50€
Riz nature	2,00€

DESSERTS

Gingembre confit	5,00€
Nougat de chine	5,00€
Coupe de lychees	6,50€
BEIGNETS (2 pièces, flambées ou non)	
Beignets de banane	6,50€
Beignets de pomme	6,50€
Beignets d'ananas	6,50€
Beignets de lychees	7,50€
Beignets de caramel (banane ou pomme ou ananas ou lychees)	9,50€
LES GLACES	
Coupe de glace 2 boules (Vanille, chocolat, pistache, fraise, noix de coco, rhum raisin, menthe chocolat)	5,50€
Coupe sorbets 2 boules (mangue, mandarine, citron, passion)	5,50€
Café liegeois	7,50€
Chocolat liégeois	7,50€
Orange givrée	6,50€
Citron givré	6,50€
Mystère	6,50€
Café	2,00€
Thé	3,00€

VINS

	75CL
VIN ROUGE	
St Emillon (Grand Barrail Larose) AOP	28,00€
Brouilly AOP	24,50€
Côte du Rhône (Chapoutier) AOP	24,50€
Gaillac (Clément Termes) AOP	22,50€
VIN ROSE	
Côte de Provence ESTANDON	23,50€
Cuvée du Golf de St Tropez AOP	23,50€
Gaillac (Clément Termes) AOP	22,50€
Tavel Lavandine ou Carteresses AOP	24,50€
VIN BLANC	
Gaillac perlé AOP	22,50€
Monluc Côtes de Gascogne (moelleux) ou (sec)	22,00€
VIN AU VERRE 15 CL	6,00€
Côtes du Rhône Chapoutier (Rouge)	6,00€
Côtes de Provence EStandon ou St Tropez(Rosé)	
Gaillac Perlé (Blanc)	6,00€
Moelleux Côtes de Gascongne	
VIN ORDINAIRE	25 cl/4,50€ - 50 cl/8,50€
(Rosé, rouge ou blanc)	