

GASTRONOMIE CHINOISE

le shanghai

LES MENUS

LE MENU DÉGUSTATION

Minimum 2 couverts • Par personne : 65,00

Dim Sum assortis cuits à la vapeur (4 sortes)

Coquilles Saint-Jacques et scampi

Cailles caramélisées

Homard sauté légèrement pimenté

Filet de bœuf au poivre noir

Plat au choix à la carte
(minimum 2 couverts - sauf homard)

Assiette gourmande

LA TABLE DU MANDARIN

Par table entière (minimum 4 couverts)

Par personne : 55,00

Dim Sum assortis cuits à la vapeur (4 sortes)

Homard sauté légèrement pimenté

Noix Saint-Jacques croquantes
Scampi salés, pimentés

Cuisses de grenouilles, au poivre et au sel de Sichuan
Salade au canard fumé

Filet de bar à la vapeur, aux petits légumes
Scampi aux deux champignons
Canard braisé, sauce à l'orange
Filet de bœuf façon printanière

A PARTIR DE 5 PERSONNES ET PLUS :
Poulet croquant sauce Sichuan

Assiette gourmande

MENU DU GOURMAND

Par personne : 39,00

POTAGES, AU CHOIX

Crème d'asperges et de crabes

ou

Potage pékinois vinaigre et poivre

ou

Potage WanTang (ravioli chinois)

ENTRÉES, AU CHOIX ACCOMPAGNÉE DE SALADE CHINOISE

Cuisses de grenouilles, poivre et sel de Sichuan

ou

Dim Sum assortis cuits à la vapeur (6 sortes)

ou

Trio de scampi

ou

Caille braisée aux cinq parfums

ENTREMET

Sorbet au citron Royal ou nature

PLATS, AU CHOIX

Queues de scampi aux cinq épices

Duo de bar et de saumon à la vapeur, et petits légumes

Poulet croquant, sauce Sichuan

Canard à l'orange

Filet de bœuf façon printanière

Languettes d'agneau sautées, asperges et Shiitakes

DESSERTS, AU CHOIX

Voir la Carte des desserts : du n° 01 au n° 07

MENU LE SHANGHAI

Minimum 2 couverts • Par personne : 29,00

POTAGES, AU CHOIX

Crème d'asperges et de crabes

ou

Potage pékinois vinaigre et poivre

ENTRÉES, AU CHOIX

Croquette de soja végétarienne

ou

Beignets de scampi frits

ou

Assortiment de : caille, scampi et Wan Tang frits

LES PLATS SERVIS EN MÊME TEMPS

Dés de bar sauce aigre douce et fruits frais

Blancs de poulet sauté aux tiges d'oignons fins

Filet de bœuf façon printanière

A PARTIR DE 4 PERSONNES ET PLUS :

Scampi aux poivrons et champignons chinois

DESSERTS, AU CHOIX

Voir la Carte des desserts : du n° 01 au n° 04

TOUTS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ NATURE

Riz cantonnais - ou - Pâtes sautées, en supplément : 4,00 €

Panier de légumes cuits à la vapeur,

en accompagnement des plats : 4,00 €

LA CARTE

POTAGES

	EUROS
4 Potage pékinois vinaigre et poivre	5,50
5 Potage Wan Tang (ravioli chinois)	6,50
6 Crème d'asperges et de crabes	6,50
7 Consommé de crustacés au gingembre (minimum 2 couverts) par personne	9,00

ENTRÉES CHAUDES

	EUROS
10 Cuisses de grenouilles, poivre et sel de Sichuan	10,00
11 Croquette de soja végétarienne	6,50
11b Mini croquettes (4 pièces)	9,00
12 Assortiment de : caille, scampi et Wan Tang frits	12,00
13 Trio de scampi sur salade	13,00
14 Beignets de scampi frits	10,00
15 Scampi croquants parfumés à l'ail (5 pièces)	13,00
16* Noix de Saint-Jacques croquantes et sa salade	16,00
17* Pincés de crabes enrobés de langoustines	18,00
18 Dim Sum assortis cuits à la vapeur (6 sortes)	10,00
19 Ravioli poêlés au poulet (8pièces)	10,00
20 Ravioli pékinois poêlés	10,00
21* Scampi, salés, pimentés	12,00
22 Caille braisée aux 5 parfums, sur lit de salade	11,00
24 Homard sauté, parfumé au gingembre +/- 500 g (minimum 2 couverts) par personne	20,00
24b Homard parfumé à la coriandre +/- 500 g (minimum 2 couverts) par personne	20,00
24c Homard cuit à la vapeur, aux petits légumes +/- 500 g (minimum 2 couverts) par personne	20,00

ENTRÉES FROIDES

	EUROS
25 Salade aux germes de soja et au poulet	6,00
27++ Salade de saumon, mariné, pimenté	11,00
28 Salade au thon rouge	14,00
29* Salade au canard fumé	10,00

POISSONS & CRUSTACÉS

	EUROS
32* Scampi sautés à sec, poivre et sel	18,00
35 Scampi aux poivrons et champignons chinois	18,00
36 Scampi TI-Pan (au fer chaud)	18,00
38 Queues de scampi aux cinq épices	18,00
39* Sole en grappe de raisin à la sauce aigre-douce	19,00
40 Dés de bar à la sauce aigre-douce et aux fruits frais	17,00
41 Filet de bar cuit à la vapeur, aux petits légumes	18,00
42++ Dés de bar, sautés, pimentés	17,00
43 Rouleaux croquants de bar, sauce pimentée	19,00
44 Saumon cuit à la vapeur, aux petits légumes	19,00
45* Coquilles Saint-Jacques sautées aux pignons de pin	23,00
46* Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur, aux petits légumes	23,00

47 Homard parfumé à la coriandre de 450 à 500 g (homard entier) par personne	40,00
49 Homard sauté, parfumé au gingembre de 450 à 500 g (homard entier) par personne	40,00

VOLAILLES

	EUROS
51+++ Dés de poulet sauté à sec à la mode de Sichuan	15,00
52 Blancs de poulet sautés, aux tiges d'oignons fins	15,00
54* Dés de poulet à l'ananas frais (demi-ananas)	16,00
55 Poulet sauce aigre-douce au zeste de citron	15,00
57++ Poulet croquant, sauce de Sichuan	16,00
60 Canard laqué de Pékin (avec crêpes et poireaux)	18,00
61 Canard braisé, sauce à l'orange	17,00
62* Canard fumé au thé	18,00
63 Canard braisé, sauce brune	17,00
64 Canard braisé, sauce Sichuan	17,00
66 Magret de canard sauté aux pommes	17,00

VIANDES

	EUROS
71 Dés de porc frits, sauce aigre-douce et fruits frais	14,00
72++ Dés de porc, sautés, poivre et sel de Sichuan	14,00
81+++ Bœuf piquant à la mode de Sichuan	16,00
82* Bœuf allumettes sauté aux oignons	16,00
83 Filet de bœuf façon printanière	16,00
84 Languettes de bœuf TI-Pan (au fer chaud)	16,00
86++ Trio (bœuf, poulet, scampi), sauté, légèrement pimenté	17,00
87* Cuisses de grenouilles parfumées au gingembre et à l'ail	16,00
88 Languettes d'agneau sautées, aux tiges d'oignons fins	16,00
89 Languettes d'agneau sautées, asperges fraîches et Shiitakés	17,00

RIZ & PÂTES

	EUROS
91 Riz sauté au poulet	12,00
92 Riz sauté aux scampi	14,00
93 Nouilles sautées au bœuf	12,00
93b Nouilles sautées au poulet	12,00
94 Nouilles sautées aux scampi	15,00

LÉGUMES & PLATS VÉGÉTARIENS

	EUROS
95 Chop Choy aux germes de soja et poulet	11,00
96 Chop Choy aux germes de soja et scampi	15,00
97 Ma Puo Dou fou (pâté de soja) aux scampi	15,00
98 Dou fou (pâté de soja) au poivre de Sichuan	11,00
98b Dou fou (pâté de soja) cuit à la vapeur, et vin de riz	11,00
99 Légumes chinois aux champignons de paille	12,00

CHOIX DE DESSERTS

Demandez la Carte des Desserts • Les Thés & Cafés

* Spécialité de la maison — ++ Plat légèrement pimenté — +++ Plat bien pimenté