

Apéritifs

Apéritif Thai	6,50
Apéritif Lychees ou Guihua	4,00
Picon vin blanc	6,90
Gin*	4,50
Whisky*	5,00
Porto rouge	5,00
Pisang*	4,50
Compari*	4,50
Safari*	4,50
Martini blanc ou rouge	5,90
Pineau des Charentes	5,00
Ricard	5,50
Kirr	5,00
Cocktail sans alcool	5,50

*Peut être accompagnée des softs

Boissons

Chaudfontaine 1L (plate ou pétillante)	7,50
Chaudfontaine 1/2L	4,50
Eau plate ou pétillante 1/4L	2,50
Coca, coca zéro	2,80
Ice tea, Fuze Tea, Camomille mangue	3,00
Fanta/ sprite	2,90
Schweppes Tonic/ agrume	3,00
Jus d'orange/ pomme Looza	3,20
Jupiler/ sans alcool	2,50
Calsberg	3,80
Singha (bière thai)	4,50
Qintao (bière chinoise)	4,00
Leffe blonde/ brune	4,20

Potages

1. Potage vinaigré et piquant	4,50
4. Potage aux asperges et crabes	4,50
5. Potage « wang tan »	6,50
9. Potage nid d'hirondelles	4,50

Entrées

19. Loempia végétarien	4,00
20. Nems	6,50
21. Rouleaux de printemps Thaï (2 pc)	6,00
28. Beignets de scampi (5 pc)	6,90
31. Raviolis aux crevettes à la vapeur	6,50
33. Assortiment de "Dim Sum" à la vapeur (pour 2 couverts)	6,50
	(le couvert)

Plats

41. Emincé de poulet aux ananas	15,00
42. Beignets de poulet sauce aigre-douce	13,00
44. Poulet au curry rouge (Thaï)	15,00
45. Croustillant de poulet piquant	13,80
46. Poulet sauté aux légumes piquants	13,50
60. Filet de bœuf sauté aux oignons	14,50
61. Filet de bœuf à la manière « Sichuan »	14,50
64. Filet de bœuf Teppankayi	16,00
70. Canard laqué « Beijing » (roulé dans les crêpes)	16,50
71. Canard laqué à l'orange	15,50
73. Canard laqué aux cinq parfums	15,50
75. Canard laqué aux légumes pimentés	15,50
76. Canard laqué aux huit délices	16,70
77. Canard laqué au curry rouge	17,00

82.Gambas grillées à la sauce piquante	17,00
83.Scampis sautés aux légumes Thai	16,00
84.Beignets de scampi à la sauce aigre-douce	16,00
100.Nouilles sautées aux scampi	12,00
101.Nouilles sautées au poulet	11,50
104.Nouilles sautées maison (poulet, boeuf, scampi)	13,00
Nouilles sautées ou riz sautés comme accompagnement	3,50

Les Vins

Vins Mousseux

Ref		Producteur	Mill 75 cl
102	Crémant d'Alsace blanc brut	Ruhlmann	31,00
	<i>Cépages : pinot blanc - Bouquet : citronné, pêche blanche</i>		
	<i>Bouche : très belle concentration – On le confondrait à un bon Champagne</i>		

Vins Rosés

La Provence

106	Cotes de Provence « Villa Garrel »	Fabre	21,00
	<i>Cépage : grenache, cinsault, syrah - Bouquet : classique des Côtes de Provence</i>		
	<i>Bouche : désaltérante avec retour de petits fruits rouges en finale</i>		

L'Alsace

107	Pinot Noir « Cuvée Mosaïque »	Ruhlmann A.	27,00
	<i>Cépage : pinot noir - Bouquet : fruits rouge, pêche, de très grande classe</i>		
	<i>Bouche : délicate, fine et fruitée – Très belle longueur</i>		

Les Cotes du Rhône

111	Tavel Château de Trinquedel	Desmoulins	29,00
	<i>Cépage : grenache, cinsault, syrah, clairette, mourvèdre, bouboulenc</i>		
	<i>Bouquet : puissant, bonbon anglais et fruits rouges</i>		
	<i>Bouche : vin sec avec beaucoup de fruit - Classé dans les 5 premiers Tavel de France</i>		

Le Val de Loire

113	Rosé d'Anjou Domaine des Trottières	Lamothe	21,00
	<i>Cépage : gamay</i>		
	<i>Bouquet : petits bonbons anglais</i>		
	<i>Bouche : vin demi-sec recommandé sur cuisine asiatique</i>		

Vins Blancs

Ref Producteur Mill 75 cl

L'Alsace

116 **Pinot Gris « Bio »**  **Ruhlmann** **31,00**
Cépage : pinot gris
Bouquet : cire et miel
Bouche : grasse, fruitée et longue

Le Languedoc Roussillon

121 **Chardonnay Domaine de Beauvignac (Oc)** **Pomérols** **21,00**
Cépages : chardonnay - Bouquet : beurré, puissant
Bouche : grasse et dotée d'une très belle longueur – Boisé très bien dosé

124 **Chablis** **Gautheron** **31,00**
Cépage : chardonnay
Bouquet : parfait, silex et citron, où l'on perçoit même la groseille à maquereau
Bouche : vive, ronde et longue à la fois. Coup de Cœur Guide Hachette 2007.

125 **Hautes Cotes de Nuits** **Bonnardot** **36,00**
Cépage : chardonnay
Bouquet : toasté, vanillé, exceptionnel – Soutenu par un boisé léger de classe
Bouche : ronde et complexe – A déguster sans hésiter

Le Val de Loire

130 **Sancerre Domaine de Pré Semelé** **Raimbault** **34,00**
Cépage : sauvignon
Bouquet : fleurs blanches, citron
Bouche : marquée par le sauvignon, fruitée et belle longueur

Vins Rouges

Ref Appellation Mill 75 cl

Le Bordelais

131 **Château La Lande de Taleyran** Bord. Sup 21,00

Cépage : merlot/cabernet sauvignon

Bouquet : petits fruits rouges

Bouche : souple et ronde – Sélection Guide Hachette

132 **Château Sainte Marie**  Cotes de Bord. 32,00

Cépage : merlot

Bouquet : vanille, fruité presque confit intense à l'aération

Bouche : souple et ronde mais très concentrée - Exceptionnel

137 **Château Rigaud** Puiss St Emilion 39,00

Cépage : merlot – cabernet sauvignon

Bouquet : pain grillé, fruits noirs, boisé présent

Bouche : charnue, concentrée et finale persistante – tanins fins

L'Alsace

142 **Pinot Noir « Cuvée à l'ancienne »** Ruhlmann 31,00

Cépage : pinot noir - Bouquet : cassis, fruits mûrs et boisé fin

Bouche : souple, ronde et gorgée de fruit

154 **St Amour Domaine des Pins** De Cuyper 29,00

Cépage : gamay

Bouquet : petits fruits rouges (cerise et groseille)

Bouche : charpenté et subtil, bonne mâche, matière ample et sèveuse, tanins serrés et fins.

Le Sud Ouest

155 **Cahors « Cuvée Passion » Château Rouffiac** Pieron 31,00

Cépage : 100 % malbec

Bouquet : violettes, fruits noirs, boisé mesuré

Bouche : superbe et dotée d'une finesse remarquable

156 Madiran « Cuvée Prestige » **Sergent** **31,00**
Cépage : 100 % tannat
Bouquet : palettes d'arômes allant du boisé fondu au vanillé – Fruité toujours présent
Bouche : tannins présents mais non dominants.

Les Côtes du Rhône

157 Cotes du Rhône Domaine de la Ligière  **Bernard** **21,00**
Cépage : syrah – grenache
Bouquet : complexe et puissant, soutenu par un boisé de premier ordre
Bouche : ronde et concentrée en diable

159 Lirac « Cuvée St Pierre aux Liens » **Beaumont** **29,00**
Cépage : mourvèdre, syrah, grenache
Bouquet : vanillé, finement boisé et d'une complexité rare
Bouche : exceptionnelle de structure et de matière – Finale hors norme – Vin d'exception

160 Vacqueyras Domaine la Ligière  **Bernard** **31,00**
Cépage : mourvèdre, syrah, grenache
Bouquet : complexe : fruits rouges cuits, épices, garrigue et sous-bois
Bouche : chair ample et ronde, étayée par des tanins fermes mais de qualité.

161 Crozes Hermitage « Cuvée Particulière » **Desmeure** **37,00**
Domaine des Remizières
Cépage : mourvèdre, syrah, grenache
Bouquet : raisins frais et mûres, épices (poivre) et encre de Chine
Bouche : structure et chair dense

162 Saint Joseph Domaine des Remizières **Desmeure** **36,00**
Cépage : syrah
Bouquet : fruits rouges , encre de Chine, bon bois
Bouche : concentré, racé et de très belle tenue - Exceptionnel

Le Languedoc Roussillon

163 Marselan Château Camplazens **Klose** **25,00**
Cépage : marselan
Bouquet : fruits noirs, épices, cacao et truffes
Bouche : fruitée, dense et gourmande – Notes légères de noisettes grillées et de pruneaux
Finale réglissée – Très belle longueur

164	Syrah Château Camplazens <i>Cépage : syrah</i> <i>Bouquet : fruits noirs, toasté, puissant</i> <i>Bouche : pleine, ronde et concentrée – Exceptionnel – Classé dans les 50 meilleurs syrah du Monde.</i>	Klose	25,00
170.	Dragon Seal rouge		19,00

Les Pichets

175	Le Verre		4,00
176	Le ¼ de litre		6,50
177	Le ½ Litre		11,00
178	Le Litre		19,00

Rosés ½ bouteilles

506	Pinot Noir « Cuvée Mosaïque »	Ruhlmann	15,00
508	Tavel Château de Trinquededel	Desmoulins	15,00
509	Rosé d'Anjou Domaine des Trottières	Lamothe	12,00

Rouges ½ bouteilles

510	Château La Lande de Taleyran	Bord. Sup	12,00
512	Château Garraud	Nony	19,00
513	Cotes du Rhône Domaine la Ligière	Bernard	14,00
514	Beaujolais Villages Domaine des Nugues	Gelin G.	11,00
515	Saint Amour Domaine des Pins	De Cuyper	16,00

Desserts

Dame blanche	7,50
Banana split	7,50
Brésilienne	7,50
Beignet de banane et une boule de glace	7,50
Beignet de glace	4,50
Gingembre confit et une boule de glace	5,50

Boissons chaudes

Café/ Espresso/ Décaféiné marque « Liégeois »	2,90
Thé jasmin	3,00
Thé à la menthe	3,50
Tisane avec plantes chinoises pour 2 personnes (chèvrefeuille, chrysanthème, réglisse, baie de Goji)	10,00

Digestifs

Amaretto	6,00
Cointreau	6,00
Calvados	6,00
Saké	6,00
Limocello	6,00
Poire William	6,00