

APERITIFS

	€
Apéritif maison blanc ou rouge	6.00
Apéritif maison sans alcool	6.00
Pineau des Charentes	6.00
Cassis (kir)	6.00
Kir Royal (Champagne)	11.00
La flûte de Champagne	10.50
Campari orange ou soda	7.50
Pisang orange	7.50
Sherry sec	6.50
Porto rouge ou blanc	6.50
Porto Vintage	9.50
Gancia ou Martini	6.00
Ricard	7.50
Gin orange ou soda	8.00
Picon vin blanc	8.00
JB, Johnnie Walker, William Lawson's	7.50
Jurançon (Vin blanc moelleux)	7.50
Sauternes	7.50
Muscat beaumes de Venise	7.50
Muscat d'Alsace	7.50
Accompagnement d'apéritif:	
Coca, soda, tonic, jus d'orange ...	2.00

Menu Chez Chen

à 32.50€ par pers. Min. 2 pers

Potage pékinois, vinaigré et poivré
ou
Potage aux quenelles de poisson

Dim Sum cuits à la vapeur
ou
Assortiment d'entrées frits

Salade de soja

Plats servis en même temps :

Poulet sauce aigre-doux aux fruits frais
Bœuf sautés aux tiges oignons
Scampis aux poivre de Si Chuan

Beignets de banane et glace
ou
Assiette d'agrumes et sorbet

Menu Dégustation

à 62.50€ par pers. Min. 2 pers

Salade de Saint Jacques

Potage au duo de roulade au scampis
et son consommé au gingembre

Racine de lotus farcis à la viande et légume

Homard parfumé au poivre de Si chuan

Filet de bar à la vapeur aux dou fou et légumes

Canard sauce aux fruits rouges

Dessert au choix à la carte

Menu Gourmet

à 39.50€ par pers.

Potage Wang Tang
ou
Crème de crustacés

Entrée au choix :

Scampis, pimentés
Caille aux cinq parfums et salade
Cuisses de grenouilles au poivre de Si chuan

Entremet:

Soupe de fruits et sorbet

Plat au choix :

Gambas parfumés à l'ail et au gingembre
Filet de bar à la vapeur aux petits légumes
et sauce soja, légèrement pimenté
Canard sauce cinq arômes
Filet d'agneau sauté aux pleurottes et Shiitake
Bœuf en allumettes sauté aux oignons

Assiette maison

POTAGES		€		€	
1	Potage crème d'asperge et crabe	7.50	*41	Calamars en allumettes sautés aux oignons	15.50
*2	Potage pékinois, vinaigré et poivré	7.00	42	Homard au gingembre et aux oignons	
3	Potage Wan Tang (raviolis chinois)	7.00		+/- 750gr , min 2 cvts	Par pers 31.50
4	Potage aux dés de canard	7.00	43	Homard à la vapeur aux grains de soja noirs	
5	Crème de crustacés	7.50		+/- 750gr , min 2 cvts	Par pers 31.50
7	Potage aux quenelles de poisson	7.00	*44	Coquilles Saint-Jacques aux pignons de pins	23.50
			45	Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes	23.50
			*46	cuites à la vapeur	
				Coquilles Saint-Jacques au poivre de Si chuan	23.50
ENTREES CHAUDES			POULETS		
8	Assortiment d'entrées frits (5 Sortes)	14.50	50	Languettes de blanc de poulet sautées aux tiges d'oignons fins	15.00
9	Dim Sum cuits à la vapeur (5 Sortes)	12.50	*51	Dés de poulet sautés aux noix de cajou, pimenté	15.00
10	Poulets frits en feuille de bananier	10.00	*52	Poulet croquant sauce Si Chuan	15.00
10b	Racine de lotus farcis à la viande	10.00	53	Poulet sautées avec son assortiment de champignons, parfumé au grain de soja noir	15.00
11	Croquettes de soja	8.50	54	Dés de poulet sautés dans son demi ananas frais	15.00
*12	Cuisses de grenouille au poivre de Si chuan	12.00	54b	Poulet sauce aigre-doux aux fruits frais	15.00
13	Pinces de crabe enrobées de scampis	17.50	55	Caille poêlées aux sésames	18.50
14	Kotie- Raviolis pékinois poêlés	11.00	*56	Filet de caille sautés aux cinq parfums	20.50
15	Roulade de scampis au Saint-Jacques	16.50	*57	Canard pimenté	18.00
16	Beignets de scampis	11.00	58	Canard sauce à l'orange	18.00
17	Coquille Saint-Jacques façon croquante	16.50	*59	Canard sauce cinq arômes	18.00
17b	Coquille Saint-Jacques à la vapeur, aux vermicelles de soja	16.50	60	Canard laqué aux crêpes et poireaux émincés	18.00
18	Queues de scampis au poivre de Si Chuan	12.00	62	Canard fumé au thé	18.00
19	Scampis salés, pimentés	13.00			
20	Caille braisée aux « cinq parfums» et salade	12.00			
24	Homard parfumé au poivre de Si chuan +/- 500gr , min 2 cvts	Par pers 24.50			
ENTREES FROIDES			VIANDES		
25	Salade de soja au poulet	9.00	72	Filet de bœuf aux asperges et shitakee	18.00
26	Salade de soja au canard fumé	10.00	*73	Filet de bœuf sauté au poivre noir	18.00
27	Salade de Soja végétarienne	8.00	*74	Filet de bœuf sauté sauce curry	18.00
28	Salade de Saint Jacques	16.50	75	Filet de boeuf Ti Pan (= fer chaud)	18.00
POISSONS ET CRUSTACES			*76	Boeuf en allumettes sauté aux oignons	18.00
30	Dés de bar à la sauce aigre-doux et fruits frais	18.50	77	Filet d'agneau sauté aux tiges d'oignons fins	19.50
*30b	Filet de bar à la vapeur aux petits légumes et sauce soja, légèrement pimenté	20.50	78	Filet d'agneau sauté aux pleurottes et Shiitake	19.50
*31	Dés de bar au poivre de Si chuan	18.50	*79	Cuisses de grenouilles parfumées à l'ail et au gingembre	16.50
32	Filet de sole à la vapeur aux petits légumes	23.50			
33	Filet de dorade, sauce Shion Zhi	18.50	RIZ, PATES ET LEGUMES		
*34	Queues de scampis aux cinq épices	18.00	91	Riz sauté au poulet	13.00
*35	Scampis sautés aux poivre de Si Chuan	18.00	92	Riz sauté aux scampis et curry	15.00
*36	Scampis sautés sauce curry	18.00	93	Nouilles sautées au poulet	13.00
37	Scampis sauce aigre-doux aux fruits frais	18.00	*94	Nouilles sautées aux scampis pimentés	15.00
38	Scampis Ti-pan	18.00	*96	Dou Fou aux bœuf et champignons	13.00
*39	Scampis Ming-Ha	18.00	*97	Dou Fou au poivre de Si chuan	13.00
*40	Gambas parfumés à l'ail et au gingembre	21.50	98	Assortiment de légumes de saison	9.00
	Accompagnement: Nouilles sautés ou riz sauté	4.50			

* Piquant

TVA et service compris