

LISTE DES PLAT A EMPORTER

POTAGES

1) Sopa de Mariscos (Cuisine Sud-Américaine) (Soupe de fruits de mer frais, gambas, scampis et crevettes roses, Croutons et fromages)	7.20
2) Sopa de palta con pollo (Cuisine sud-américaine) (Soupe d'avocat aux filets de poulet)	6.80
3) Sopa de verduras (Cuisine Sud-Américaine) (Soupe de légumes frais du jour)	5.80
1) Crème de crabe au maïs	4.50
2) Potage aux œufs mimosa et aux asperges	4.30
3) Potage aux raviolis chinois	4.50
4) Potage piquant à l'orientale	4.50
5) Bouillon assorti aux nouilles (pour 2 personnes)	9.65
6) Bouillon de volaille à la pulpe de coco (Thaï)	5.30
7) Bouillabaisse aux fruits de mer et à la citronnelle (Thaï)	5.50
8) Bouillon de boulettes de poisson à la citronnelle (Thaï)	5.30

ENTREES

8) Vapeur variées	5.00
9) Hors d'œuvres de la maison (pour 2 personnes)	9.85
8a) Rouleaux variés (3 sortes de rouleaux)	5.80
8b) Raviolis chinois grillés	6.20
12a) Beignets de calamars	5.60
12b) Sa-té de poulet et de Scampis	5.80
14) Scampis frites sauce aigre-douce	7.20
15) Beignets des raviolis chinois	5.00
16) Cuisses de grenouilles au sel et poivre (plat : 14.80)	7.50
17) Rouleau impérial à la Thaïlandaise (Thaï) ou les Nems	5.00
17a) Rouleaux d printemps	4.50
19) Salade mixte à la Thaïlandaise (Thaï)	6.80

LA POELE EN FONTE

58) Bœuf à la sauce tomate piquante ou sauce soja	15.50
59) Saumon sauté à la sauce épicée aux haricots noirs	15.80
60) Fruits de mer à la façon du chef	16.30
61) Scampis grillées et flambées	16.50
62) Poulet sauté aux légumes frais à la sauce soja	15.20

EUR

63) Les fameuses brochettes de la maison	15.80
64) Le plat varié familial	15.60

VOLAILLES

20) Poulet frit à la sauce aigre-douce ou sauce d'orange	13.80
21) Poulet impérial à la sauce piquante dans un nid	14.50
22) Poulet aux pousses de bambou et champignons variés	14.00
23) Poulet au curry	13.80
24) Chop-suey au poulet	13.50
25) Canard au four au soja	15.00
26) Canard à la Pékinoise	15.80
27) Emincé de canard sauté aux huit délices	14.80
28) Canard à la sauce Citron ou à l'Orange	15.00
29) Marmite de poulet au curry vert et à la pulpe de coco (Thaï)	15.20
30) Poulet épicé aux cinq parfums citronnelle (Thaï)	14.80
31) Marmite de canard au curry vert et à la pulpe de coco (Thaï)	15.50

VIANDES

32) Emincé de porc aux légumes sauce piquante	14.20
33) Chop-suey spécial (soja sauté aux scampis et poulet)	13.80
34) Travers de porc au sel et poivre	14.00
35) Travers de porc au miel	14.20
36) Bœuf aux oignons	14.20
38) Emincé de bœuf à la sauce piquante	14.80
40) Marmite de bœuf thaï à la pulpe de coco (Thaï)	15.30
41) Bœuf épicé aux cinq parfums citronnelle (Thaï)	15.00

POISSONS ET CRUSTACES

50) Scampis frites à la sauce aigre-douce	14.80
51) Scampis aux légumes variés	15.00
52) Scampis impériales dans un nid	15.50
53) Scampis au curry	15.30
54) Coquilles Saint-Jacques aux légumes	16.20
55) Calamars au sel et au poivre	14.80
56) Marmite de fruits de mer avec sauce d'huître	15.30