



Menu de midi à 11.10€

Prix par pers. (Sauf le dimanche et jours fériés)

1. Entrée aux choix:

- Potage piquant*
- Potage aux nids d'hirondelles*
- Croquettes de soja*
- Salade au jambon*

2. Plat aux choix:

- Émincé de bœuf aux légumes*
- Nouilles sautées au poulet*
- Dés de porcs à la sauce aigre-douce*
- Riz sauté au poulet*
- Filet de poulet aux noix de cajou*
- Filet de porc aux légumes à la sauce piquante*

3. Dessert aux choix:

- Macédoine de fruits Chinois*
 - Coupe de glace (une boule)*
 - Café ou thé*
 - Mousse au chocolat*
- 

Menu sympa à 16.20€

Prix par pers.

1. Potage aux choix

-Potage au vinaigre piquant

-Potage au nids d'hirondelles

-Potage tomate

2. Rouleau de printemps

3. Plateau de 3 variétés

-Dés de porcs à la sauce aigre douce

-Émincé de bœuf aux légumes piquant

-Poulet aux petits légumes

4. Dessert aux choix

(Voir la carte des desserts de 1 à 10)



Menu à 19.20€

Prix par pers.

1. Potage aux choix

- Potage piquant*
- Potage au nids d'hirondelles*
- Potage tomate*
- Potage aux asperges et poulets*

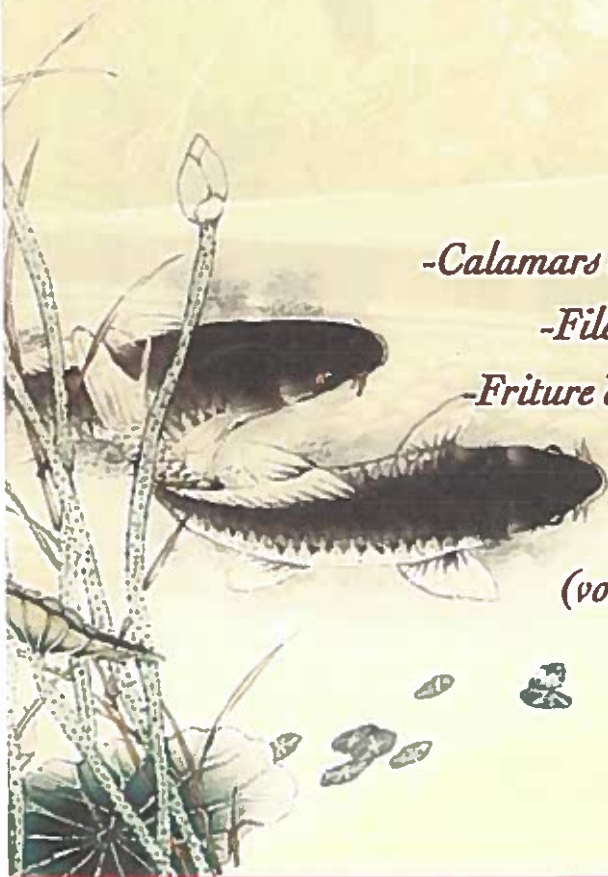
2. Salade au crabe

3. Plat aux choix

- Marmite aux 5 délices*
- Canard laqué à l'orange*
- Calamars sautés aux légumes à la sauce piquante*
- Filet de bœuf grillé sur plaque de fer*
- Friture de langoustines à la sauce aigre douce*

4. Dessert aux choix

(voir la carte des dessert de 1 à 10)



Menu gourmand à 22.20€

Prix par pers. (Minimum 2 couverts)

1. Potage aux raviolis chinois

2. Assortiment de Dim-Sum (raviolis à la vapeur)

3. Plateau de 3 variétés

-Sole caramélisée au miel

-Nid de phœnix au Saké

-Filet de bœuf aux champignons chinois

-Riz sauté cantonnais

4. Dessert aux choix

(voir la carte des dessert de 1 à 10)





Menu Tipan à 25.60€

(Prix par pers.)

1. Potage au choix

Potage aux raviolis chinois

Potage vinaigre piquant

2. Entrée:

Gambas grillées sur plaque de fer

3. Plat au choix

Filet de bœuf grillé sur plaque de fer

Langoustine grillée sur plaque de fer

Canard laqué sur plaque de fer

Nouilles sautées spéciales sur plaque de fer

Cuisses de grenouille sur plaque de fer

Riz sauté cantonnais

4. Dessert au choix:

(Voir la carte de dessert)



Menu table de riz à 27.20€

Prix par pers. (Minimum 2 couverts)

1. Potage de Pavillon Chow

*2. Hors d'oeuvre maison
(Assortiment de friture avec salade)*

3. Plateau de 6 spécialités
-Cuisses de poulets grillées et parfumées
-Langoustines aux légumes à la sauce piquante
-Dés de porcs à la sauce aigre douce
-Filet de bœuf aux légumes
-Cuisses de grenouille parfumées aux 5 épices
-Riz sauté cantonnais

*4. Dessert aux choix
(voir la carte des dessert)*





Fondue chinoise à 29.50€

Prix par pers. (Minimum 2 couverts)

1. Entrée:

-Assortiment de fritures

(Scampi, nems, pinces de crabes, raviolis,rouleau de printemps)

2. Fondue:

-Scampis

-Calamars

-Filet de poulet

-Coquilles St Jacques

-Boulettes de crevettes

-Légumes

-Émincés de porcs

-Cheveux d'anges

3. Dessert au choix

(Voir la carte des desserts)





Menu Dégustation à 30.90€

Prix par pers. (Minimum 2 couverts)

1. Assortiment de 5 délices à la friture

2. Potage aux fruits de mer

3. Assortiment de raviolis à la vapeur

4. Plateau de 5 spécialités

- Canard à l'orange*
- Filet de bœuf à la façon du chef*
- Calamars aux légumes piquants*
- Gambas grillées aux 5 épices*
- Plat familial chinois*
- Riz sauté cantonnais*

5. Dessert au choix

(Voir la carte des desserts)



Table du mandarin à 40.50€

Prix par pers. (Minimum 2 couverts)

1. Salade au saumon fumé

2. Mini fondue du chef

*3. Caille caramélisé au miel
Et gambas grillées parfumées*

4. Trou normand au champagne

*5. Coquilles St. Jacques à la sauce aux haricots noirs (épicés)
Et émincé de canard à la mode du chef*

6. Riz Cantonais

*7. Dessert au choix
(Voir la carte des desserts)*

Samedi soir réservation souhaitée

