

APERITIFS

| | € |
|--|-------|
| Apéritif maison blanc ou rouge | 7,50 |
| Apéritif maison sans alcool | 7,50 |
| Pineau des Charentes | 7,50 |
| Cassis (kir) | 7,50 |
| Kir Royal (Champagne) | 13,00 |
| La flûte de Champagne | 12,00 |
| Campari orange ou soda - Pisang Orange | 8,50 |
| Apérol Spritz | 10,50 |
| Sherry sec | 7,50 |
| Porto rouge ou blanc | 7,50 |
| Porto Vintage | 12,00 |
| Gancia ou Martini | 7,50 |
| Ricard | 8,00 |
| Gin orange ou soda | 9,50 |
| Picon vin blanc | 9,50 |
| JB, Johnnie Walker, William Lawson's | 8,00 |
| Jurançon (Vin blanc moelleux) | 8,50 |
| Sauternes | 9,00 |
| Muscat beaumes de Venise | 8,50 |
| Muscat d'Alsace | 8,50 |
| Accompagnement d'apéritif : | |
| Coca, soda, tonic, jus d'orange ... | 2,00 |

Menu Chez Chen à 39.50€ 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 frit

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 75.50€ par pers. Min. 2 pers

Salade de Saint-Jacques

Raviolis maison du chef

Homard parfumé au poivre de Si chuan

Filet de bar à la vapeur aux petits légumes

Caille caramélisée

Dessert au choix à la carte

Menu Gourmet à 49.50€ par pers.

Potage Wang Tang (Raviolis chinois)
ou
Potage asperge et scampis

Trio d'entrée :

Saint Jacques façon croquante, scampi au poivre
de Si Chuan et Racine de Lotus farci à la viande et légumes

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 de douceur

Commande des menus avant 14h pour le midi et 22h pour le soir

POTAGES

| | |
|--|------|
| *2 Potage pékinois, vinaigré et poivré | 8,50 |
| 3 Potage Wan Tang (raviolis chinois) | 9,00 |
| 4 Potage aux dés de canard | 8,50 |
| 7 Potage aux quenelles de poisson | 8,50 |

ENTREE CHAUDES

| | |
|--|-----------|
| 8 Assortiment d'entrées frits (5 Sortes) | 18,50 |
| 9 Dim Sum cuits à la vapeur (5 Sortes) | 15,50 |
| 10 Poulets frits en feuille de bananier | 13,00 |
| 10B Racine de lotus farcis à la viande | 12,50 |
| 11 Croquettes de soja | 11,00 |
| *12 Cuisses de grenouille au poivre de Si chuan | 15,50 |
| 14 Kotie- Raviolis pékinois poêlés | 14,50 |
| 16 Beignets de scampis | 14,50 |
| 17 Coquille Saint-Jacques façon croquante | 19,50 |
| 17B Trio d'entrées : Coquille Saint-Jacques façon croquante, scampi au poivre de Si Chuan et racine de lotus | 19,50 |
| 18 Queues de scampis au poivre de Si Chuan | 16,00 |
| *19 Scampis salés, pimentés | 16,00 |
| 20 Caille braisée aux « cinq parfums » et salade | 16,50 |
| 24 Homard parfumé au poivre de Si chuan +/- 500gr , min 2 cvts pers | Par 28,50 |

ENTREES FROIDES

| | |
|----------------------------------|-------|
| 25 Salade de soja au poulet | 13,00 |
| 26 Salade de soja au canard fumé | 15,00 |
| 27 Salade de Soja végétarienne | 9,00 |
| 28 Salade de Saint Jacques | 19,50 |

POISSONS ET CRUSTACES

| | |
|---|-------|
| 30B Filet de bar à la vapeur aux petits légumes et sauce soja, légèrement pimenté | 24,50 |
| *31 Dés de bar au poivre de Si chuan | 23,50 |
| 33 Filet de dorade, sauce Shion Zhi | 22,50 |
| *34 Queues de scampis aux cinq épices | 22,50 |
| *35 Scampis sautés aux poivre de Si Chuan | 22,50 |
| *36 Scampis sautés sauce curry | 22,50 |
| 37 Scampis sauce aigre-doux aux fruits frais | 22,50 |
| 38 Scampis Ti-pan (= fer chaud) | 22,50 |
| *40 Gambas parfumés à l'ail et au gingembre | 28,50 |

Accompagnement : Nouilles sautés ou riz sauté 5,50

€

| | |
|---|----------------|
| 42 Homard au gingembre et aux oignons +/- 750gr , min 2 cvts | Par pers 38,50 |
| *44 Coquilles Saint-Jacques aux pignons de pins | 30,50 |
| 45 Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes cuits à la vapeur | 30,50 |
| *46 Coquilles Saint-Jacques au poivre de Si chuan | 30,50 |

POULETS

| | |
|--|-------|
| 50 Languettes de blanc de poulet sautées aux tiges d'oignons fins | 18,50 |
| *51 Dés de poulet sautés aux noix de cajou, pimenté | 18,50 |
| *52 Poulet croquant sauce Si Chuan | 18,50 |
| 53 Poulet sautées avec son assortiment de champignons, parfumé aux graines de soja noire | 18,50 |
| 54 Dés de poulet sautés dans son demi ananas frais | 19,50 |
| 54B Poulet sauce aigre-doux aux fruits frais | 18,50 |
| 55 Caille poêlées aux sésames | 22,50 |
| *57 Canard pimenté | 22,50 |
| 58 Canard sauce à l'orange | 22,50 |
| *59 Canard sauce cinq arômes | 22,50 |
| 60 Canard laqué aux crêpes et poireaux émincés | 22,50 |
| 62 Canard fumé au thé | 22,50 |

VIANDES

| | |
|--|-------|
| 72 Filet de bœuf aux asperges et shitakee | 22,50 |
| *73 Filet de bœuf sauté au poivre noir | 22,50 |
| *74 Filet de bœuf sauté sauce curry | 22,50 |
| 75 Filet de boeuf Ti Pan (= fer chaud) | 22,50 |
| *76 Boeuf en allumettes sauté aux oignons | 22,50 |
| 77 Filet d'agneau sauté aux tiges d'oignons fins | 24,50 |
| 78 Filet d'agneau sauté aux pleurottes et Shiitake | 24,50 |

RIZ, PATES ET LEGUMES

| | |
|---|-------|
| 91 Riz sauté au poulet | 15,50 |
| 92 Riz sauté aux scampis et curry | 18,50 |
| 93 Nouilles sautées au poulet | 15,50 |
| *94 Nouilles sautées aux scampis pimentés | 18,50 |

* Piquant

TVA et service compris