

## Diner

### A PARTAGER OU PAS

馬告胡椒鹹豬肉	Poitrine de porc aux poivres de montage	9 €
手工厚蔥油餅	✓ Cong You Bing Galette aux ciboules	10 €
熊蔥乳酪蔥油餅	Galette aux ciboules et Tomme à l'ail des ours	12 €

### FORMULE TABLE RONDE : 33 € /personne

Entrée + plat + garniture au choix, pour l'ensemble de table

### Entrées

紅油抄手	Wontons au Porc et au Gingembre à l'huile rouge ( 4 Pièces )	8 €
素紅油抄手	✓ Wontons aux Légumes à l'huile rouge ( 4 Pièces )	8 €
手工蝦餃	Ha Kao Dim Sum aux crevettes ( 3 Pièces )	9 €
梅干菜燒肉刈包	GuaBao Poitrine de porc braisé aux feuilles de moutarde	9 €
素刈包	✓ GuaBao Végétarien aux cèpes japonais et tofu 5 épices	9 €

### Plats

鳳梨蝦球	Crevettes à l' ananas	20 (+3 ) €
蔥爆牛肉	Boeuf sauté aux ciboules	20 (+3 ) €
左宗棠雞	Poulet du général Tso	18 €
塔香肉末茄子	Aubergines au Basilic thaï (au porc)	18 €
蔭豉素蚵	✓ Tofu aux haricots noirs et champignons de paille	17 €
台灣牛肉麵	COUP de COEUR Niu Rou Mien Soupe de nouilles au Bœuf	20 (+3 ) €

### Garnitures

*Les garnitures ne peuvent pas être commandées indépendamment d'un plat*

白飯	Riz Blanc	3 €
古早味滷肉飯	Lu Rou Fang , riz au porc braisé aux 5 épices et œuf dur	12 €
菜脯蛋炒飯	✓ Riz sauté au radis blanc séché et aux œufs	12 €
燙青菜 (紅蔥油/滷肉汁)	✓ Légumes de Saison : Épinards asiatiques à l'huile échalotes OU sauce Lu Rou	8 €


### Desserts

黑芝麻乳酪蛋糕	Cheesecake au sésame noir	8 €
荔枝紅茶黑糖珍珠奶酪	Panna Cotta thé noir au litchi, perles de tapioca taiwanais, sucre noir	8 €




# Dejeuner

## Formule Gourmande Midi Entrée + Plat 21 €

### Entrées

紅油抄手	Wontons au Porc et au Gingembre OU  aux Légumes à l'huile rouge ( 4 Pièces )	8 €
日式煎餃	Gyozas au Porc et aux feuilles d'ail, raviolis grillés ( 4 Pièces )	8 €
手工蝦餃	Dim Sum Ha Kao - Crevettes ( 3 Pièces )	9 (+3 ) €

### Plats

梅干菜燒肉刈	GuaBao Poitrine de porc braisé aux feuilles de moutarde ( 2 Pièces )	17 €
素刈包	 GuaBao Végétarien aux cèpes japonais et tofu 5 épices ( 2 Pièces )	17 €
古早味滷肉飯	Lu Rou Fang Bol de riz au porc braisé, œuf dur aux 5 épices	15 €
客家炒粿條	Hag Ga Cau Ban Tiau Pâtes de riz sautées au porc façon Hakkas	16 €
素炒粿條	 Hag Ga Cau Ban Tiau Pâtes de riz sautées aux légumes façon Hakkas	16 €
左宗棠雞	BENTO Poulet du général Tso	17 €
塔香肉末茄子	BENTO Aubergines au Basilic thaï (au porc)	17 €
蔭豉素蚵	 BENTO Tofu aux haricots noirs et champignons de paille	17 €
台灣牛肉麵	<b>COUP de COEUR</b> Niu Rou Mien Soupe de nouilles au Bœuf	20 (+3 ) €

### Accompagnement

白飯	Riz Blanc	3 €
時蔬	Légumes de Saison	5 €

### Desserts

黑芝麻乳酪蛋糕	Cheesecake au sésame noir	8 €
荔枝紅茶黑糖珍珠奶酪	Panna Cotta thé noir au litchi, perles de tapioca taïwanais, sucre noir	8 €