

MENU HIVERNAL



ENTRÉES MALA 小吃

钟水饺



RAVIOLIS MALA

8€

RAVIOLIS FARCI AU PORC ET GINGEMBRE ACCOMPAGNÉS DE LEUR SAUCE MALA

NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

VÉGÉTARIEN



YIU CHAI

7€

PAK CHOI SAUTÉS À L'AIL ET AU GINGEMBRE

NIVEAU DE PIMENT* : 0

VÉGÉTARIEN



SALADE DE TOFU

7€

TOFU EN LAMELLE, CAROTTES ET CÉLERI ASSAISONNÉS AU SÉSAME ET HUILE PIMENTÉE

NIVEAU DE PIMENT* : 3

VÉGÉTARIEN



SALADE DE CONCOMBRES

6,5€

CONCOMBRES BATTUS ET MARINÉS DANS UNE HUILE PIMENTÉE

NIVEAU DE PIMENT* : 3

VÉGÉTARIEN



SALADE DE LOTUS CROQUANTES À LA SICUANAISE

7€

RACINE DE LOTUS, HUILE DE SÉSAME ET OIGNONS NOUVEAUX

NIVEAU DE PIMENT* : 3

VÉGÉTARIEN



SALADE DE CHAMPIGNONS NOIRS

7,5€

CHAMPIGNONS NOIRS, CORIANDRE ET OIGNONS ASSAISONNÉS

NIVEAU DE PIMENT* : 2

VÉGÉTARIEN



TOFU GRILLÉ

7€

TOFU SAUTÉ À L'AIL, SAUCE SOJA VINAIGRÉE, HUILE DE SÉSAME, CORIANDRE

NIVEAU DE PIMENT* : 0

VÉGÉTARIEN



AUBERGINES À LA SICUANAISE

7,5€

AUBERGINES CHINOISES SAUTÉES À LA SICUANAISE

NIVEAU DE PIMENT* : 2

VÉGÉTARIEN



POMMES DE TERRE À LA SICUANAISE

6,5€

POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN ET AU CUMIN

NIVEAU DE PIMENT* : 2

CHENGDU

18,90 €

AU CHOIX,
ENTRÉE * + PLAT **

FORMULES DEJEUNER

UNIQUEMENT EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

À L'EXCEPTION DE * RAVIOLIS MALA (+ 1€)

** NOUILLES AU BŒUF (+ 1€)

MALONG

21,90 €

AU CHOIX,
ENTRÉE * + PLAT **
+ DESSERT

MA 麻

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 5€
AU SESAME GRILLÉ

FINANCIER AU THÉ MATCHA 4€

TANG YUAN 6€

BOULE DE RIZ GLUANT
AU SÉSAME NOIR ET SAUCE COCO
(10 MIN DE PRÉPARATION
UNIQUEMENT SUR PLACE)

LA 辣



NIVEAU DE PIMENT*

- | | |
|---|--------------|
| ○ | NON PIMENTÉ |
| 1 | TRÈS LÉGER |
| 2 | LÉGER |
| 3 | MOYEN |
| 4 | PIMENTÉ |
| 5 | TRÈS PIMENTÉ |

NIVEAU DE PIMENT*

- 0 NON PIMENTÉ
- 1 TRÈS LÉGER
- 2 LÉGER
- 3 MOYEN
- 4 PIMENTÉ
- 5 TRÈS PIMENTÉ

PLATS MALA 菜品

牛肉面



NOUILLES AU BŒUF 17^E
NOUILLES DE BLÉ EN SOUPE AU BŒUF MIJOTÉ, AUX ÉPICES ET POIVRE DU SICHUAN
NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

宜宾燃面



RAN MIAN 14^E
NOUILLES DE BLÉ AU PORC HACHÉ ASSAISONNÉES À L'HUILE PIMENTÉE, SAUCE SOJA SALÉE, POIVRE DU SICHUAN ET CACAHUÈTES
NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

麻辣芝麻醬涼面
VÉGÉTARIEN



NOUILLES FROIDES VÉGÉTARIENNES 13,5^E
NOUILLES FROIDES DE BLÉ, LAMELLES DE CAROTTES ET CONCOMBRES, ASSAISONNÉES À LA SAUCE SÉSAME, CACAHUÈTES ET AU VINAIGRE NOIR
NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

MA 麻



SUPPLÉMENTS

MENU HIVERNAL



大盘鸡



DA PAN JI 15,5^E
«GRAND PLAT DE POULET» SPÉCIALITÉ DU XIJANG, REVISITÉ À LA SICHUANAISE MIJOTÉ DE POULET ÉPICÉ, POMMES DE TERRE ET POIVRONS (PLAT SANS GLUTEN)
NIVEAU DE PIMENT* : 3 à 5

猪肉酸菜米线



SUAN CAI MI XIAN PORC 15,5^E
NOUILLES DE RIZ EN SOUPE, CHOU CHINOIS MARINÉ, ASSAISONNÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN ET AU PORC HACHÉ (PLAT SANS GLUTEN)
NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

牛肉酸菜米线



SUAN CAI MI XIAN BŒUF 16^E
NOUILLES DE RIZ EN SOUPE, CHOU CHINOIS MARINÉ, ASSAISONNÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN ET AU BŒUF MARINÉ (PLAT SANS GLUTEN)
NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

酸菜米线
VÉGÉTARIEN



SUAN CAI MI XIAN VÉGÉTARIEN 13,5^E
NOUILLES DE RIZ EN SOUPE, CHOU CHINOIS MARINÉ, ASSAISONNÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN. (PLAT SANS GLUTEN)
NIVEAU DE PIMENT* : 0 à 5

LA 辣



VIANDES (BŒUF OU PORC) 3^E

PLUS DE NOUILLES (DANS LE PLAT) 2^E

ŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA (DANS LE PLAT) 2^E

CHOU BOK CHOY (DANS LE PLAT) 1,5^E

TOFU MARINÉ (DANS LE PLAT) 2^E

BOL DE RIZ 3,5^E