NIVEAU DE PIMENT*

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

MENU HIVERNAL

小吃
ENTRÉES



钟水饺 — RAVIOLIS MALA — 8 E

PIMENT* : 0 À 5
RAVIOLIS FARCIS AU PORC ET GINGEMBRE ACCOMPAGNÉS DE LEUR SAUCE MALA



油菜 — VÉGÉTARIEN — YIU CHAI — 7 E

PIMENT* : 0
PAK CHOI SAUTÉS À L'AIL ET AU GINGEMBRE



狼牙土豆 — VÉGÉTARIEN — POMMES DE TERRE À LA SICHUANAISE — 6,5 E

PIMENT* : 2
POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN ET AU CUMIN



麻婆豆腐 — VÉGÉTARIEN — MAPO TOFU — 7 E

PIMENT* : 3
TOFU FRAIS CUIT DANS SA SAUCE PIMENTÉE



凉拌豆腐皮 — VÉGÉTARIEN — TOFU PI — 7 E

PIMENT* : 3
SALADE DE FEUILLES DE TOFU ET MENTHE FRAÎCHE



凉拌黑木耳 — VÉGÉTARIEN — SALADE DE CHAMPIGNONS NOIRS — 7 E

PIMENT* : 2
CHAMPIGNONS NOIRS, CORIANDRE ET OIGNONS ASSAISONNÉS



蒜泥黄瓜 — VÉGÉTARIEN — CONCOMBRES À LA SICHUANAISE — 6,5 E

PIMENT* : 3
CONCOMBRES BATTUS ET MARINÉS DANS UNE HUILE PIMENTÉE



麻辣藕片 — VÉGÉTARIEN — RACINES DE LOTUS CROQUANTES — 7 E

PIMENT* : 2
RACINES DE LOTUS, HUILE DE SÉSAME ET OIGNONS NOUVEAUX

DEMANDEZ NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES

CHENGDU

18,90 E

AU CHOIX,
ENTRÉE * + PLAT **

FORMULES DEJEUNER

UNIQUEMENT EN SEMAINE
HORS JOURS FÉRIÉS

* **RAVIOLIS MALA (+ 1E)**
** **NOUILLES AU BŒUF (+ 1E)**

MALONG

21,90 E

AU CHOIX,
ENTRÉE * + PLAT **
+ DESSERT

PLAT ENFANT

8 E

PLAT AU CHOIX
EN PETITE PORTION

ORIGINES DES PRODUITS

PORC Maison Montauzer (Pays Basque)
BOEUF Pascal Massonde (Sud-Ouest)
OEUFS Arradoy (Pays Basque)
FARINE Etche Moulins de Soule
POIVRE ET PIMENT Chengdu
CHOCOLAT Monsieur Txokola

DESSERTS

ANANAS FRAIS — 4,5 E
PRIMEUR DE LA RUE D'ESPAGNE

MOUSSE AU CHOCOLAT — 6 E
AU SESAME GRILLÉ

TANG YUAN — 6 E
10 MINUTES DE PRÉPARATION

BOULE DE RIZ GLUANT AU SÉSAME NOIR ET SAUCE COCO

UNIQUEMENT SUR PLACE

NIVEAU DE PIMENT*

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

MENU HIVERNAL

菜品 PLATS



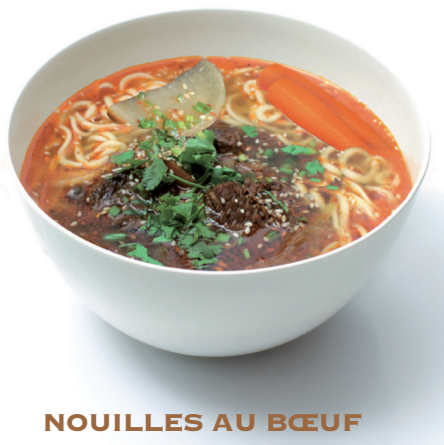
大盘鸡

DA PAN JI — 15,5 E

PIMENT* : 3 À 5

«GRAND PLAT DE POULET» SPÉCIALITÉ DU XIJIANG, REVISITÉ À LA SICHUANAISE MIJOTÉ DE POULET ÉPICÉ, POMMES DE TERRE ET POIVRONS
(PLAT SANS GLUTEN)

NOS CLASSIQUES



牛肉面

NOUILLES AU BŒUF — 17 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE BLÉ EN SOUPE AU BŒUF MIJOTÉ, AUX ÉPICES ET POIVRE DU SICHUAN

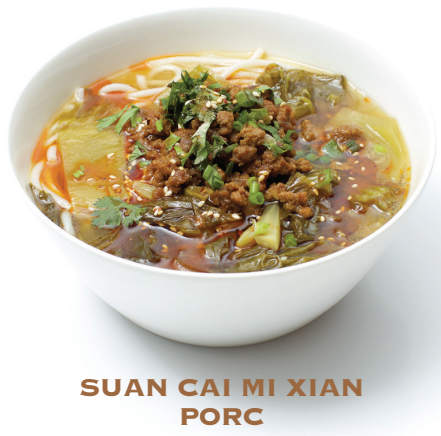


担担面

DAN DAN MIAN — 14 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE BLÉ AU PORC HACHÉ, SAUCE SOJA SUCRÉE MAISON, PÂTE DE SÉSAME ET BEURRE DE CACAHUÈTE



猪肉酸菜米线

SUAN CAI MI XIAN PORC — 15,5 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE RIZ EN SOUPE, CHOU CHINOIS MARINÉ, ASSAISONNÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN ET AU PORC HACHÉ
(PLAT SANS GLUTEN)



红油抄手

RAVIOLIS EN SOUPE — 16 E

PIMENT* : 0 À 5

RAVIOLIS WONTONS FARCIS AU PORC ET AU CHOU BOK CHOY



宜宾燃面

RAN MIAN — 14 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE BLÉ AU PORC HACHÉ, SAUCE SOJA SALÉE, POIVRE DU SICHUAN ET CACAHUÈTES



牛肉酸菜米线

SUAN CAI MI XIAN BŒUF — 16 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE RIZ EN SOUPE, CHOU CHINOIS MARINÉ, ASSAISONNÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN ET AU BŒUF MIJOTÉ
(PLAT SANS GLUTEN)



麻辣芝麻酱凉面 VÉGÉTARIEN

NOUILLES FROIDES VEGETARIENNES — 13,5 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES FROIDES DE BLÉ, LAMELLES DE CAROTTES ET CONCOMBRES, ASSAISONNÉES À LA SAUCE SÉSAME, CACAHUÈTES ET AU VINAIGRE NOIR



葱油面 VÉGÉTARIEN

VEGGIES — 13,5 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE BLÉ, TOFU MARINÉ, CHOU BOK CHOY ET CAROTTES, HUILE DE POIREAU, SAUCE SOJA MAISON



酸菜米线 VÉGÉTARIEN

SUAN CAI MI XIAN VEGETARIEN — 13,5 E

PIMENT* : 0 À 5

NOUILLES DE RIZ EN SOUPE, CHOU CHINOIS MARINÉ, ASSAISONNÉES AUX ÉPICES DU SICHUAN
(PLAT SANS GLUTEN)

DEMANDEZ NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES

SUPPLÉMENTS

3 E VIANDES (BŒUF OU PORC)
3 E BOL DE RIZ
2 E PLUS DE NOUILLES (DANS LE PLAT)
2 E ŒUF MARINÉ À LA SAUCE SOJA (DANS LE PLAT)
2 E TOFU MARINÉ (DANS LE PLAT)
1,5 E CHOU BOK CHOY (DANS LE PLAT)