



ENTRÉES & DIMSUM

Hakao Crevette (4pcs) 14€

Farce aux crevettes, porc et châtaigne d'eau enrobée d'une pâte de blé

Hakao Végétarien (4pcs) 12€

Farce de carottes, choux blancs et shiitakés fondants, enrobée d'une pâte de blé à la bettrave

Siu Mai (4pcs) 14€

Farce aux crevettes, porc et ciboulette enrobée d'une pâte de blé fine

Xiaolongbao (6pcs) 18€

Farce et bouillon de porc parfumés à la ciboulette
(Fait minute)

Xiaolongbao Chicken (6pcs) 18€

Farce et bouillon de poulet parfumés à la ciboulette
(Fait minute)

Wonton Chicken (4pcs) 14€

Farce aux poulet et queue d'ail enrobée d'une pâte de blé fine

Rouleau de Grande Crevette (3pcs) 16€

Grosse crevette croustillante, sauce aigre douce

Crème de Tofu Sichuan 16€


Crème de tofu, beignet chinois frits, chips de lotus, sauce Sichuan

Treasure Box 68 €

Assortiments de 24 pièces dim sum

Duo Box 38 €

Assortiments de 12 pièces dim sum





VIANDES & VOLAILLES

Dong Po Rou 32€

Poitrine de porc braisée lentement dans une sauce réduite Hong Shao, accompagnée de brocolis croquants

Poulet Gong Bao 29€

Poulet sauté au wok, accompagné d'oignons, de carottes, de poivrons et de croquantes noix de cajou

Poulet Lazi 30€

Poulet frit aux épices et piments de Sichuan, sauté au wok avec des oignons et des poivrons juteux

Entrecôte de Boeuf 42€

Cubes d'entrecôte sautés au wok avec une sauce au poivre noir, accompagnés d'oignons, de poivrons et de champignons eryngii

Canard laqué Pékinois 120€

en deux services

Servi avec des galettes, concombre et poireau en julienne et une sauce hoisin

Deuxième service : Riz sauté au canard accompagné de ses légumes

Uniquement sur réservation

Garnitures

Riz Blanc *compris*

Nouilles sautées aux légumes 8€

Riz sauté aux légumes 7€

Chou chinois épicé, sauté à l'ail 7€



POISSONS & FRUITS DE MER

Crabe Fondant au Riz Noir 34€

Crabes mous, frits accompagnés de riz noir gluant
parfumé au gingembre

Crevette Aigre Douce 32€

Crevettes sucrées-acidulées accompagnées d'ananas
et poivrons croquants

Black Tiger à l'Ail frit 32€

Grandes crevettes frites avec une chapelure à l'ail
et ses haricots noirs

Bar à la Vapeur 32€

Demi bar sauce soja aux fruits de mer, gingembres
et poireaux finement tranchés

Bar Aigre Douce 34€

Demi Bar frit enrobé d'une sauce Aigre Douce

Homard au gingembre 69€

Homard entier, décortiqué, sauté au gingembre et cebette


Garnitures

Riz Blanc *compris*

Nouilles sautées aux légumes 8€

Riz sauté aux légumes 7€

Chou chinois épicé, sauté à l'ail 7€





LÉGUMES

Tofu Croustillant 18€

Tofu flan enrobé d'une chapelure croustillante légèrement relevé aux épices et sa sauce aigre douce

Chou-fleur sauté au cumin 18€

Chou-fleur chinois sauté au cumin, piment séché et poivrons

Mini Pak Choi 16€

Sauté à l'ail et ail crispy

Haricot Croquant 18€

Sauté à l'ail, relevé aux piments de Sichuan

Aubergine Chinoise Fondante 22€

Aubergines frites et napées dans sa fameuse sauce Hongshao

RIZ & NOUILLES

Chao Nian Gao 25€

Pâtes de riz sautées à la poitrine de porc fumée et aux légumes

Nouilles sautées aux Légumes 18€


Carotte, queue d'ail, oignon, cébette, pousse de soja et oeuf

Riz seafood 24€

Riz sauté à la sauce aux fruits de mer, crevette, saucisse de porc, petits pois, carottes et oeuf

Riz gluant La Chang 18€

Riz gluant sauté aux saucisses chinoises et légumes





DESSERTS

Pearl Panna Cotta 14€

Panna cotta au litchi et pamplemousse avec son coulis
crumble aux amandes et fruits rouges

Pear Nashi 16€

Enrobée d'une fine coque de chocolat blanc, crème infusée
au thé jasmin, poire nashi confite et son nid de crumble

Glace Artisanale 7€

Vanille infusée au thé Jasmin
Sorbet Pamplemousse
Thé Oolong

Cocktail Coco Black Martini 18€

Alliance parfaite entre liqueur de café, expresso intense
surmonté d'une chantilly coco maison.
Une finale gourmande et caféinée.

Nos plats sont soigneusement préparés à la main et faits maisons
Pour toutes intolérance et allergies, merci de vous adresser à notre équipe.

