



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

Siu Mai Saint-Jacques

Farce aux saint-jacques, crevettes et chataigne 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

Rouleau aux légumes (3pcs) 14€

Chou chinois, Shitake, carotte, sauce au prune

Crème de Tofu Sichuan 16€

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

Treasure Box 68 €

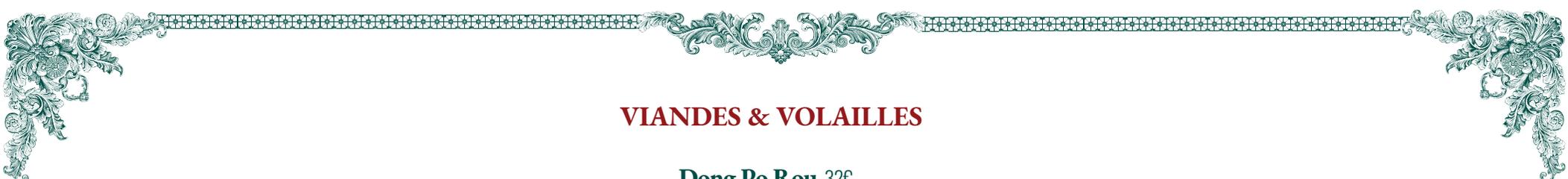
Assortiments de 24 pièces dim sum

Duo Box 38 €

Assortiments de 12 pièces dim sum

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





VIANDES & VOLAILLES

Dong Po Rou 32€

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

Ribs Tang Cu 32€

Travers de porc mijotés, velours de sauce façon Tang Cu, délicatement citronnée

Poulet Sichuan 29€

Poulet sauté aux poivres de Sichuan, piments séchés, poivrons, cébettes et noix de cajou

Poulet Général Tso 28€

Poulet frit mariné 24h sauté au wok dans une sauce sucré salé, poivrons

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

Garnitures

Riz Blanc compris

Nouilles sautées aux légumes 8€

Riz sauté aux légumes 7€

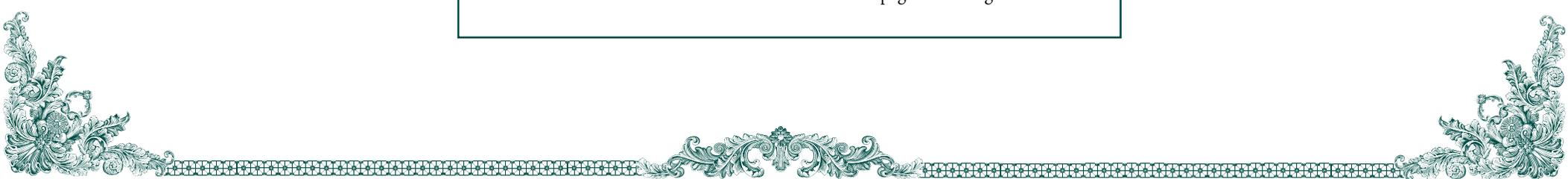
Chou chinois épicé, sauté à l'ail 7€

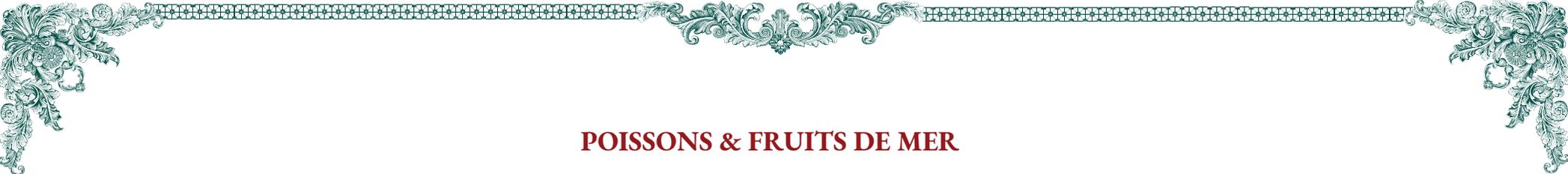
Canard laqué Pékinois 120€

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





POISSONS & FRUITS DE MER

Crabe Fondant 34€

Crabes mous frits, nappés d'une sauce onctueuse aux tomates confites, oeuf, citronnelle et citron frais

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

Sweet Red Bar 32€

Demi-bar frit, sauté dans une sauce sucrée-salée

Homard au gingembre 69€

Homard entier, décortiqué, sauté au gingembre et cebette

Garnitures

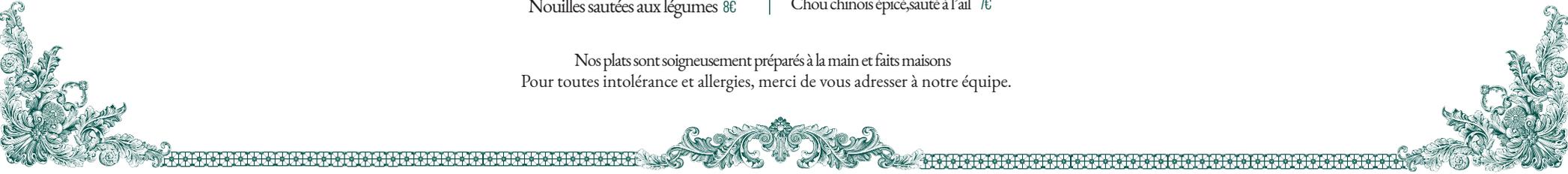
Riz Blanc compris

Nouilles sautées aux légumes 8€

Riz sauté aux légumes 7€

Chou chinois épice, sauté à l'ail 7€

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





LÉGUMES

Tofu Croustillant 18€

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

Chou chinois à l'ail 16€

Chou chinois sauté à l'ail et piment séché

Mini Pak Choi 16€

Sauté à l'ail et ail cripsy

Haricot Croquant 18€

Sauté à l'ail, relevé aux piments de Sichuan

Aubergine Chinoise Fondante 22€

Aubergines frites et napées dans sa fameuse sauce Hong Shao

RIZ & NOUILLES

Chao He Fun 22€

Pâtes de riz sautée aux légumes

Nouilles sautées aux Légumes 18€

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

Beef Rice 24€

Riz sauté au boeuf, carotte, petits pois,
carottes et d'œuf

Riz gluant La Chang 18€

Riz gluant sauté aux saucisses chinoises et légumes





DESSERTS

Red Cloud 28€

Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille infusée

Pear Nashi 16€

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

Glace Artisanale 7€

Vanille infusée au thé Jasmin
Sorbet Pamplemousse

Coco Black Martini Cocktail 18€

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

