



Carte des plats

Pour toute commande à emporter (*menu lunch exclus*) sur place, une remise de **5%** sera accordée.

Nous vous offrons pour toute commande à **emporter** ou à **livrer** (*menu lunch exclus*):

- De 20€ à 40€ : 2 pièces de nigiri (saumon ou végétarien)
- De 41€ à 60€ : 1 bière japonaise ou 4 pièces de nigiri (saumon ou végétarien)
- De 61€ à 75€ : 2 bières japonaises
- Egale ou supérieur à 75€ : Une bouteille de vin (75cl) ou une bouteille de saké pétillant (30cl)

Pour connaître nos conditions et nos horaires de livraison, merci de consulter notre site internet ou de nous appeler au +352 27 99 89 90

Potage - Soup

- Potage aux champignons japonais et légumes – *Soup with japanese mushroom and veggies.*** 6.00€
Allergène : sulfite, sésame
- Potage piquant à la chair de canard – *Spicy and sour soup with duck*** 5.00€
Allergène : œuf, gluten, sulfite, sésame
- Potage wantan au porc et champignons – *Soup with pork and mushroom dumplings*** 6.00€
Allergène : soja, œuf, sésame, sulfite, gluten
- Potage wantan aux scampis – *Soup with shrimp dumplings*** 8.00€
Allergène : soja, œuf, sésame, sulfite, crustacé, gluten, céleri
- Velouté de surimi et maïs - *Surimi and corn soup*** 5.00€
Allergène : œuf, sulfite, sésame, poisson, gluten
- Potage thaï épicé aux scampis et calamars «Dong Yon Gong » - *Spicy soup with shrimp and squid.*** 8.00€
Allergène : Fruits de mer, crustacé, sésame, sulfite, gluten, soja
- Potage thaï aux fruits de mer et lait de coco – *Thai soup with seafood and coco milk*** 8.00€
Allergène : fruits de mer, sulfite, œuf, sésame, lactose, soja

Entrée froide - Cold starter

- Spring rolls végétarien à la menthe fraîche et sauce chili-douce – *Vegetarian spring rolls with fresh mint and mild and sweet chili sauce.*** 7.50€
Allergène : soja, sésame
- Edamame au sel – *Edamame with salt*** 6.00€
Allergène : soja
- Salade aux pousses de soja, noix de cajou et vinaigrette au sésame – *Salad with soy sprout, cashew nuts and sesame dressing.*** 7.50€
Allergène : soja, noix de cajou, sésame et arachide
- Salade composée au saumon grillé – *Salad with grilled salmon*** 12.90€
Allergène : soja, sésame, œuf, gluten, poisson
- Spring rolls au saumon fumé et à l'orange – *Smoked salmon spring rolls with orange*** 8.50€
Allergène : poisson, sésame
- Salade variée aux gambas grillées à l'ail (2 pièces)– *Mixed salad with grilled gambas and garlic*** 16.50€
Allergène : Soja, fruits de mer, crustacée, œuf, sésame

Entrée chaude - Warm starter

- Croquettes de légumes préparées à la minute - Veggies fried spring rolls** 6.80€
Allergène : soja, sésame, gluten, céleri
- Champignons shimeiji à l'ail, pousses d'oignons et sauce huître - Shimeiji mushrooms with garlic, onion sprout and oyster sauce.** 12.80€
Allergène : Sésame, soja, sulfite, coquillage
- Croquettes de poulet, céleri, légumes et vermicelles de riz – Chicken fried spring rolls** 6.80€
Allergène : soja, œuf, fruits de mer, sésame, céleri, gluten
- Nems vietnamiens à la chair de porc – Vietnamese spring rolls with pork meat** 6.80€
Allergène : soja, céleri, sésame, gluten, œuf
- Gyoza grillés au poulet et champignons* - Grilled gyoza with chicken and mushroom** 8.90€
Allergène : gluten, sésame, soja
- Yakitori de poulet japonais - Japanese chicken skewers** 10.00€
Allergène : soja, gluten, œuf, sésame
- Beignets de calamars sauce aigre-douce – Squid donut with weet and sour sauce** 12.80€
Allergène : gluten, œuf, sulfite, soja, sésame. Fruits de mer
- Dimsum vapeur mixte * - Mixed steamed dimsum** 12.80€
Allergène : gluten, poisson, fruits de mer, crustacé, sésame, soja
- Raviolis de crevette vapeur * - Steamed shrimp dumplings** 8.50€
Allergène : gluten, fruits de mer, sésame
- Noix de Saint Jaques vapeur au gingembre et l'ail * - Steamed scallops with ginger and garlic** 15.80€
Allergène : Coquillage, soja, sésame
- Soft shell crabs sautée façon Bi Feng Tang* (crabe tendre) - Softshell carbs** 16.80€
Allergène : crustacé, soja, gluten, œuf, sésame, sulfite

***temps de préparation environ 20 minutes / Preparation time at least 20 minutes**

Plat végétarien - Vegetarian dish

- Wok d'aubergine façon Yuxiang – Wok of eggplant with spicy and sour sauce (chinese vinegar)** 15.00€
Allergène : soja, sulfite, sésame
- Wok d'haricots larges aux champignons chinois – Flat green beans with chinese mushroom** 15.00€
Allergène : soja, sulfite, sésame
- Marmite de légumes et tofu – Pot of vegetables and tofu (soy cheese)** 15.00€
Allergène : soja, sulfite, sésame
- Wok de tofu aux tomates fraîches et edamame / Wok of tofu with fresh tomatoes and edamame** Allergène : soja, sulfite, sésame 15.00€
- Vermicelles de riz au tofu et légumes / Fried rice noodles with tofu and** 15.00€
Allergène : soja, sulfite, sésame
- Yaki udon au tofu et légumes / Yaki udon with tofu and vegetables** 16.00€
Allergène : soja, sulfite, sésame
- Légume vert d'Asie (proche de l'épinard) aux champignons chinois sauté au wok – Asian green vegetable (similar to spinach) with chinese mushrooms** Allergène: soja, sulfite, sésame 15.00€
- Wok de potiron à l'ail et oignon sauce curry – Wok of pumpkin with garlic, onion and curry sauce** Allergène: soja, sulfite, sesame, lactose 15.00€
- Wok de racines de lotus au poivre noir et à l'ail– Wok of lotus root with black pepper and garlic** Allergène: soja, sulfite, sesame, lactose 15.00€

Plat de poisson - Fish dish

Pavé de Saumon - Salmon

- **Grillé sur lit de légumes sauce shacha – grilled with vegetables** 19.00€
Allergène : poisson, soja, céleri, sésame
- **En marmite, sautée avec légumes au haricot noir – In a pot with vegetable and black bean** 18.00€
Allergène : poisson, soja, sulfite, sésame, céleri

Filets de Saint Pierre - Saint Pierre fish

- **En marmite et à l'ananas - In a pot with pineapple** 18.00€
Allergène : poisson, soja, lactose, sésame, gluten
- **Au wok et légumes - Wok with vegetable** 18.00€
Allergène : poisson, soja, céleri, sésame, gluten
- **Grillés au beurre sauce gingembre et soja - Grilled with ginger and soy sauce** 18.50€
Allergène : poisson, soja, céleri, sésame, gluten

Plat de poisson - Fish dish (suite)

Sole – Sole fish

- **Filets grillés et légumes sautés au wok – *Grilled filets with wok of vegetable.*** 25.80€
Allergène : poisson, soja, gluten, œuf, sésame

Dorade royale - Royal bream fish

- **Façon Shongshu sauce aigre-douce – *with sweet and sour sauce*** 28.00€
Allergène : poisson, gluten, œuf, sésame, soja
- **Grillée sur peau et sur son lit de légumes – *grilled on the skin with vegetable*** 26.50€
Allergène : poisson, gluten, sésame, soja, œuf, céleri
- **Façon Sichuan – plat fort piquant – *Sichuan style, extremly hot and spicy*** 29.50€
Allergène : poisson, soja, sésame, gluten

Plat de fruits de mer - Seafood dish

- **Scampis façon Furong au blanc d'œuf – *Shrimp with white egg sauce*** 23.60€
Allergène : fruits de mer, soja, sésame, céleri, sulfite, gluten

- **Scampis aux noix de cajou (épicé) - *Shrimp with cashew nuts (spicy dish).*** 18.00€
Allergène : fruits de mer, noix de cajou, soja, sésame, céleri, sulfite, gluten

- **Wok de scampis au basilic thaï (épicé) - *Shrimp with thai basil (spicy dish)*** 18.00€
Allergène : fruits de mer, céleri, soja

- **Wok de scampis croustillants et épicés à la menthe fraîche – *Crispy and spicy shrimps with fresh mint.*** 18.00€
Allergène : fruits de mer, soja, sulfite, sésame, gluten

- **Marmite de fruits de mer aux légumes croquants – *Pot of seafood with vegetable*** 23.50€
Allergène : fruits de mer, crustacé, poisson, soja, sésame, gluten

- **Brochettes de fruits de mer grillées sauce poivre noir - *Seafood skewers with pepper sauce*** 23.90€
Allergène : fruits de mer, poisson, crustacé, soja, œuf, sésame, lactose, gluten

- **Wok de calamars sauce piquante - *Squid with hot and spicy sauce*** 17.00€
Allergène : fruits de mer, céleri, soja, sulfite, sésame, gluten

- **Wok de calamars au curry – *Squid with green curry sauce*** 17.00€
Allergène : fruits de mer, céleri, sulfite, sésame, gluten, lactose

- **Wok de gambas à l'ail, sauce soja et tomate – *Gambas with garlic and soy sauce*** 26.00€
Allergène : Crustacé, sulfite, soja, gluten

- **Noix de st-jaques grillées à la sauce tofu fermenté – *Grilled scallops with fermented soy sauce.*** 23.50€
Allergène : coquillage, sulfite, sésame, soja

Plat de volaille - Poultry dish

| | |
|---|--------|
| Wok de poulet aux noix de cajou et légumes croquants (épicé) - <i>Chicken with cashew nuts and vegetable (spicy)</i> . Allergène : soja, noix de cajou, céleri, sulfite, gluten, œuf | 13.80€ |
| Wok de poulet sauce piquante – <i>Chicken with hot sauce</i> Allergène : soja, céleri, sésame, sulfite, gluten, œuf | 13.80€ |
| Filet de poulet sauté aux légumes sauce haricot noir – <i>Chicken with vegetable and black bean sauce</i> . Allergène : soja, céleri, sésame, sulfite, gluten, œuf | 13.80€ |
| Filet de poulet pané aux amandes effilées sauce aigre-douce – <i>Panied chicken with almond and sour sweet sauce</i> . Allergène : gluten, amande, soja, œuf | 14.90€ |
| 1/2 Poulet rôti sauce Sichuan – <i>Half roasted chicken with sichaun sauce (spicy)</i> Allergène : soja, sulfite | 16.90€ |
| Canard de Pékin et crêpes maison sauce hoisin – <i>Beijing duck with pancake and hoisin sauce</i> . Allergène : gluten, soja, œuf, sésame | 24.90€ |
| Marmite de canard au basilic et curry Thaï (épicé) – <i>Pot of roasted duck with thai basil and red curry</i> . Allergène : gluten, sésame, soja | 21.90€ |

Plat de viande – Meat dish

| | |
|---|--------|
| Filet de bœuf en dés sauce au poivre noir (épicé) - <i>Dice of beef filet with black pepper sauce</i> Allergène : soja, sulfite | 24.90€ |
| Filet de bœuf teppan flambé – <i>Beef filet on iron plate</i> Allergène : soja, sulfite, céleri, gluten, sésame | 21.90€ |
| Filet de bœuf façon Sichuan (extrêmement piquant) – <i>Sichuan beef filet (extremely hot and spicy)</i> . Allergène : soja, gluten, sulfite, sésame | 24.90€ |
| Wok de bœuf aux oignons doux – <i>Beef with red onion</i> Allergène : soja, œuf, sulfite, céleri, sésame | 14.90€ |
| Bœuf sauté aux légumes et céleri saveur curry (épicé) – <i>Beef with vegetable and celery with curry sauce</i> . Allergène : soja, œuf, sulfite, céleri, gluten, sésame, lactose | 14.90€ |
| Wok de bœuf au poivre noir (épicé)- <i>Beef with black pepper</i> Allergène : soja, lactose, œuf, sulfite, sésame, céleri | 15.90€ |
| Trio de viandes sur lit de nouilles croustillantes – <i>Mix of meat (pork, chicken, beef) with crispy noodles</i> . Allergène : soja, sulfite, œuf, sésame | 16.90€ |
| Couronne d'agneau marinée à la citronnelle et au coco - grillée à l'ail - <i>Crown lamb marinated with lemon grass and coco milk and grilled with garlic</i> . Allergène : soja, lactose, sésame | 24.90€ |

Plat de riz et de nouilles - Rice and noodle dishes

| | |
|---|--------|
| Riz sauté au blanc d'œuf, asperge et chair de crabe – <i>Fried rice with white egg white, aspergus and crab meat.</i> | 15.80€ |
| Allergène : œuf, soja, sésame, sulfite, fruits de mer | |
| Riz sauté au poulet et légumes – <i>Fried rice with chicken and vegetable</i> | 13.80€ |
| Allergène : œuf, soja, sésame, sulfite | |
| Nouilles sautées au bœuf et légumes - <i>Fried noodles with beef and vegetable</i> | 14.90€ |
| Allergène : œuf, gluten, sésame, sulfite, soja, céleri | |
| Nouilles sautées aux scampis et légumes - <i>Fried noodles with beef and vegetable</i> | 16.80€ |
| Allergène : œuf, gluten, sésame, sulfite, soja, céleri | |
| Vermicelles de riz sautés aux légumes - <i>Rice noodles with vegetables</i> | 14.90€ |
| Allergène: œuf, soja, sésame, sulfite, céleri | |
| Ramen au bœuf - <i>Beef soup with wheat noodles</i> | 16.80€ |
| Allergène : œuf, soja, sésame, céleri, sulfite, gluten | |
| Bouillon de udon* terre et mer (*nouilles épaisse à base de riz) - <i>Thick rice noodles «udon» with meat and seafood.</i> | 17.80€ |
| Allergène : œuf, soja, céleri, sulfite, gluten, sésame, fruit de mer | |
| Yaki udon* terre et mer sauté au wok- <i>Fried thick rice noodles «udon» with meat and seafood.</i> | 16.80€ |
| Allergène : œuf, gluten, sulfite, soja, sésame. fruits de mer, œuf, céleri | |
| Vermicelles de riz sautés façon Xingzhou saveur curry - <i>Rice noodles with curry</i> | 15.80€ |
| Allergène : œuf, sulfite, soja, céleri, sésame, fruits de mer | |

Nos Menus

Menu Zhiyi - 26€

Entrée:

Potage piquant à la chair de canard

Spicy and sour soup with duck

Allergène : œuf, gluten, sulfite, sésame

ou

Potage wantan au porc et champignons

Dumpling soup with pork and mushroom

Allergène : soja, œuf, sésame, sulfite, gluten

ou

Croquettes de poulet et céleri au vermicelles et légumes

Fried spring rolls with chicken, celery, rice noodles and veggies

Allergène : soja, œuf, fruits de mer, sésame, céleri, gluten

ou

Spring roll au saumon fumé et à l'orange

Cold spring rolls with smoked salmon and orange fruit

Allergène : poisson, sésame

Plat:

Wok de poulet aux noix de cajou et légumes croquants

Wok of chicken with cashew nuts and vegetable

Allergène : soja, noix de cajou, céleri, sulfite, gluten, œuf

ou

Wok de scampis au basilic thaï épicé

Wok of spicy shrimps with basil

Allergène : fruits de mer, céleri, soja

ou

Trio de viandes sur lit de nouilles croustillantes

Mix of meat with crispy thin noodles

Allergène : soja, sulfite, œuf, sésame

ou

Wok de bœuf aux oignons doux

Wok of beef with red onions

Allergène : soja, œuf, sulfite, céleri, sésame

Dessert:

Glace aux deux parfums

Ice cream with two flavors

Allergène : œuf, lactose

ou

Moelleux au chocolat avec sa boule de glace

Fondant chocolate cake with ice cream

Allergène : œuf, gluten, noisette, lactose

Menu découverte – 38€

Entrée:

Potage wantan aux scampis

Soup of shrimp dumplings

Allergène : soja, œuf, sésame, sulfite, fruits de mer, gluten

ou

Gyoza grillés au poulet et champignon

Fried dumpling with chicken and mushroom

Allergène : œuf, sésame, soja, gluten

ou

Salade variée aux gambas grillées à l'ail

Mix salad with grilled Gambas and garlic

Allergène : Soja, fruits de mer, œuf, sésame

ou

Croquettes de légumes préparées à la minute

Fried spring rolls with vegetable

Allergène : soja, sésame, gluten, céleri

Plat:

Filet de bœuf façon Sichuan (très piquant)

Sichuan beef (Extra hot)

Allergène : soja, œuf, sulfite, sésame

Ou

Marmite de canard au basilic et curry thaï

Pot of roasted duck with thai basil and red curry

Allergène : gluten, sésame, soja

Ou

Brochettes de fruits de mer grillées sauce poivre noir

Skewers of grilled seafood with black pepper sauce

Allergène : fruits de mer, poisson, soja, œuf, sésame, lactose, gluten

Dessert :

Mochi glacé aux deux parfums

Japanese ice cream « mochi » with rice dough

Allergène : gluten, lactose

ou

Glace thé vert à la pâte d'haricot rouge sucrée

Green tea ice cream with sweet red bean paste

Allergène : œuf, gluten, lactose

Menu végétarien – 25€

Entrée:

Potage aux champignons japonais

Soup with japanese mushroom

Allergène : sulfite, sésame

Ou

Croquettes de légumes préparées à la minute

Fried spring rolls with vegetable

Allergène : soja, sésame, gluten, céleri

Plat :

Marmite de légumes et de tofu

Pot with vegetables and tofu (soy cheese)

Allergène : soja, sulfite, sésame

ou

Wok de racines de lotus au poivre noir

Wok of lotus roots with black pepper

Allergène : soja, sulfite, sésame

ou

Vermicelles de riz sautés aux légumes

Thin rice noodles with vegetables

Allergène: oeuf, soja, sésame, sulfite, céleri

Dessert :

Salade de fruits frais

Fresh fruits salad

ou

Glace thé vert à la pâte d'haricot rouge sucrée

Green tea ice cream with sweet red bean

Allergène : œuf, lactose

Menu Origami – 44.50€

Potage :

Potage wantan aux scampis

Soup with shrimp dumplings

Allergène : soja, œuf, sésame, sulfite, fruits de mer, gluten

OU

Potage thaï aux fruits de mer et lait de coco

Thai soup with seafood and coco milk

Allergène : fruits de mer, sulfite, œuf, sésame, lactose, soja

Entrée:

Dimsum vapeur mixte

Mix of steamed « dimsum » dumplings

Allergène : gluten, poisson, fruits de mer, sésame, soja

Plat:

Couronne d'agneau marinée à la citronnelle et au coco - grillée à l'ail

Crown lamb marinated with lemon grass and coco milk and grilled with garlic

Allergène : soja, lactose, sésame

OU

Dorade façon Sichuan - fort piquant

Sichuan bream fish - Extra hot and spicy

Allergène : poisson, soja, sésame, gluten

OU

Canard de Pékin et ses crêpes maison sauce hoisin

Wrap Beijing duck with hoisin sauce

Allergène : gluten, soja, œuf, sésame

Dessert:

Moelleux au chocolat avec une boule de glace

Fondant chocolate cake with ice cream

Allergène : œuf, gluten, noisette, lactose

OU

Glace vanille à l'orange et sirop de gingembre

Vanilla ice cream with orange fruit and ginger sirop

Allergène : œuf, lactose

Dessert

| | |
|---|--------|
| Glace aux deux parfums - <i>Ice cream with two flavors</i> (vanille, chocolat, thé vert, caramel beurre salé, banane, fraise, moka, sorbet de framboise, citron ou poire) Allergène : œuf, lactose | 5.20€ |
| Glace au thé vert à la pâte d'haricot rouge - <i>Vanilla Ice cream with sweet red bean paste</i> Allergène : gluten | 6.50€ |
| Glace vanille à l'orange et sirop de gingembre - <i>Vanilla ice cream with orange fruit and ginger sirop.</i> Allergène : œuf, lactose | 6.50€ |
| Coupe de glace banane et ses chips sauce caramel - <i>Banana Ice cream with chips fruit and caramel sauce.</i> Allergène : œuf, lactose | 8.90€ |
| Mochi aux 3 parfums - <i>Japanese ice cream with rice dough</i> Allergène : œuf, lactose | 8.50€ |
| Moelleux au chocolat avec une boule de glace - <i>Fondant chocolate cake with a scoop of ice cream.</i> Allergène : œuf, gluten, noisette, lactose | 6.50€ |
| Brownie au chocolat avec une boule de glace- <i>Chocolate brownie with a scoop of ice cream</i> Allergène : œuf, gluten, noisette, lactose | 6.50€ |
| Café glacé - <i>Iced coffee</i> Allergène : œuf, gluten, noisette, lactose | 7.80€ |
| Grand macaron fondant (chocolat ou caramel beurre salé) / <i>Big molten macaron (chocolate or salted butter caramel).</i> Allergène : œuf, lactose, arachides, fruits à coques, gluten | 7.80€ |
| Soja roll de riz à la banane et au nutella - <i>Soja roll with rice, banana and nutella.</i> Allergène : œuf, lactose, noisette, soja, sésame | 7.80€ |
| Soja roll de riz à la banane, mangue et caramel - <i>Soja roll with rice, banana, mango and caramel sauce.</i> Allergène : soja, sésame | 7.80€ |
| Gourmandise au chocolat pour deux/ <i>Chocolate gourmandise for two</i> Allergène : œuf, lactose, arachides, fruits à coques, gluten | 19.00€ |

Sur commande

| | |
|--|--------|
| Assiette de 3 fromages en accord avec 3 sakés japonais (un fromage persillé, un fort et un crémeux) | 22.00€ |
|--|--------|