

Menu *of the* Week-end

Le petit faim

2 salés ou 1 salé + 1 sucrée
1 boisson froide ou chaude
18€

Le grand brunch

3 salés + 1 sucrée
1 boisson froide ou chaude
28€

La dégustation à deux

Au nom de crêpe traditionnel
5 salés + 1 sucrée
2 boissons froide ou chaude
68€

1er étape

- Bao -

1 bœuf pimenté + 1 char siu + 1 végé

- Dim Sum Classic -

bouché crevette + raviolis crevette + wonton crevette
bouché porc + jiaozi porc + xiao long bao porc

- ZhaWu -

Les Croustillants:

rouleaux poulet + rouleaux canard + triangles crevette

2ème étape

- NuoMi shao mai -

bouchées traditionnel cantonnaise:
grain de riz gluant, char siu, hachée de porc,
maïs, champignon parfumée, carotte, petit pois.

- JiaoZi -

ravolis traditionnel chinois au choix:

-Poulet -Porc -Végé

- WonTon -

Raviolis nuage traditionnel hongkongais
au choix: -Crevette -Porc

- JiSi -

salade de poulet rôti émincé avec des coriandre, onion
comcombre, carotte, ail, huile de sésame

- Chang Fen -

crêpes traditionnel cantonnaise:
farci porc, crevette, champignon noir, carotte

Sucrée

- Hei ZhiMa -

Bao farci de sésames noir, sucre, crème cheese

- Hong DouSha -

Crêpe frit farci de haricot rouge, avec cream cheese,

- ZhiMa shao bing -

crêpe de sésame sucrée croustillant

Boissons

- Froide -

Coca, Orangina, eau minérale, jus de fruit

Fait Maison

Pamplou

gelée pamplemousse, jus litchi, thé jasmin

Flipped

gelée rose, jus de litchi, thé jasmin

Dancing Bubble

(avec alcool)

vin crémeux, thé glacé chinois

- Chaude -

café, thé

Au nom de Crêpe

pour 2 pers

2 viande
au choix

- Siu Ā-

Canard laqué tranché, servi avec des concombre et
des poivrons

- Siu gai -

Cuisse de poulet roti tranché, servi avec des
concombre et des poivrons

- Kou Rou -

Ventrèches braisé à la vapeur

3 assiettes de légumes

- QieZi -

Aubergine mijoté avec haricot plat à la sauce soja

- TuDouSi -

Râpés de pomme de terre saisonné

- DouYa -

Pouce de soja sauté avec Œuf battu