

LA CHINE



DIM SUM *DIM SUM*



HA KAO 9,00 €

Raviolis aux crevettes

Shrimp raviolis

HA MAI 9,00 €

Bouchées aux crevettes

Shrimp dumplings

KAI KAO 9,00 €

Raviolis au poulet

Chicken raviolis

DIM SUM 16,00 €

Assortiment de DIM SUM

Mixed DIM SUM

HORS D'ŒUVRES *STARTERS*

Nems au poulet 10,00 €

Chicken spring rolls

Rouleaux de printemps aux crevettes et au poulet 10,00 €

Cold shrimps and chicken spring rolls

Hors d'œuvres de dégustation KOK-PING (2 pers) 24,00 €

(Nems au poulet, croustillants de crevettes, raviolis croustillants)

(Chicken spring rolls, crispy shrimps, crispy shrimps raviolis)

Salade soja au crabe 10,00 €

Crabmeat salad

Salade Bo Bun 12,00 €

(Salade tiède de vermicelles, crudités, bœuf sauté et nems)

(Warm vermicelli salad, crudite, beef and spring rolls)

Raviolis croustillants aux crevettes 11,00 €

Crispy shrimps raviolis



KUO TIE 11,00 €

Raviolis poêlés au poulet

Panfried chicken raviolis

Prix T.T.C taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération. Le restaurant ne sert pas de porc

LA CHINE



SOUPES *SOUPS*

Soupe de Wun Tun 10,00 €
Wun Tun soup

Soupe de vermicelles et fruits de mer.. 10,00 €
Seafood and vermicelli soup

Potage pékinois.....10,00 €
Hot and sour soup

Velouté maïs et poulet 10,00 €
Chicken sweetcorn soup



LA MER *THE SEA*

Crevettes du Setchuan 20,00 €
Setchuan shrimps

Crevettes à la plaque 20,00 €
Spicy shrimps

Marmite chinoise aux fruits de mer 23,00 €
Chinese marmite

Crevettes poêlées au sel et poivre 20,00 €
Panfried shrimps with salt and pepper

Noix de St Jacques aux noix de cajou 25,00 €
Cashew nut scallops

Noix de St Jacques sauce piquante 25,00 €
Spicy scallops

Filet de cabillaud au gingembre 18,00 €
Steamed ginger codfish

Filet de cabillaud du Setchuan..... 18,00 €
Setchuan codfish

Bar à la vapeur au gingembre 23,00 €
Steamed seabass with ginger

Filet de saumon vapeur au citron..... 18,00 €
Steamed lemon salmon



LA CHINE



VIANDES ET VOLAILLES *MEATS AND POULTRY*

Poulet aigre-douce 15,00 €
Sweet and sour chicken

Poulet aux champignons noirs 15,00 €
chicken with black mushrooms and bamboos shoots

Poulet au curry et noix de coco 15,00 €
Chicken curry and coconut

Poulet croustillant 15,00 €
Crispy chicken

Poulet au citron 15,00 €
Chicken lemon

Canard laqué 18,00 €
Roasted duck

Canard grillé aux cinq aromates 18,00 €
Grilled duck

Canard à l'ananas frais 18,00 €
Pineapple duck

Marmite chinoise au canard 22,00 €
Chinese marmite with duck

Bœuf aux oignons 16,00 €
Onions beef

Bœuf aux légumes Chop Suey 16,00 €
Chop Suey beef

Bœuf du Setchuan 16,00 €
Setchuan beef

Bœuf à la plaque 16,00 €
Spicy beef

Côtelettes d'agneau de lait au poivre vert
et basilic sur plaque 22,00 €
*Lamb chops with green pepper and basil
on a hot plate*

Filet de bœuf au poivre noir
servi sur plaque chauffante 25,00 €
Beef fillet served on hot plate with black pepper



ACCOMPAGNEMENTS *SIDE ORDERS*

Légumes de saison 9,00 €
Green vegetables

Légumes Chop Suey 8,00 €
Chop Suey vegetables

Riz Cantonnais 8,00 €
Chicken egg fried rice

Nouilles sautées 8,00 €
Panfried noodles

Riz nature 3,00 €
Steamed rice

Nouilles du chef
(poulet, crabe, légumes)..... 15,00 €
*Chef noodles
(chicken, vegetables, and crab meat)*



LA THAILANDE



HORS D'ŒUVRES *STARTERS*

YAM SAPAROD 13,00 €

Salade d'ananas aux crevettes

Shrimps and pineapple salad

YAM WUN SENH 13,00 €

Salade de vermicelles aux crevettes et poulet haché

Shrimps and ground chicken vermicelli salad

NEM THA DUA KUNG 13,00 €

Salade de riz gluant grillé aux crevettes

Grilled sticky rice salad with shrimps

YAM NUA 12,00 €

Salade Thaïe au bœuf grillé

Grilled beef salad

SOM TAM PLAA 13,00 €

Salade de papaye verte et filet de bar mariné

Green papaya salad and marinated sea bass

LAAB SAUMON 14,00 €

Salade de filets de saumon cru aux épices thaïes

Raw marinated fillet of salmon

LAAB DIP 13,00 €

Émincé de bœuf cru aux épices thaïes

Thai style raw minced beef

POR PIA KUNG 12,00 €

Nems aux crevettes

Shrimp spring rolls

KUNG SOM 19,00 €

Crevettes marinées au jus de citron et noix de coco

Marinated shrimps with coconut and lemon juice



BROCHETTES PHUKET 12,00 €

Brochettes de fruits de mer

Seafood skewers

THAÏ ROYAL 24,00 €

Plateau dégustation Thaïlandais (pour 2 personnes) Nems aux crevettes, poulet grillé dans une feuille de Bay Teuy, samoussa au bœuf

Royal Hors d'œuvres (for 2 people)

LA THAILANDE



SOUPES *SOUPS*

TOM YAM KUNG 10,00 €
Soupe de crevettes à la citronnelle
Shrimp and lemon grass soup



TOM KHA PLAA 10,00 €
Soupe de saumon au lait de coco
Salmon and coconut milk soup

TOM KHA KAI 10,00 €
Soupe de poulet au galanga et noix de coco
Chicken and coconut soup

TOM YAM PAK 9,00 €
Soupe de légumes et vermicelles
Vegetable and vermicelli soup

TOM YAM THA LAY 22,00 €
Soupe de fruits de mer (pour 2 personnes)
Seafood soup

LA MER *THE SEA*

HA MOK PLAA 18,00 €
Filet de cabillaud cuit dans une feuille de bananier
Steamed codfish in banana leaves

HOY SELL PAD PHED 25,00 €
Noix de St-Jacques à la sauce “royale”
Scallops with “royal” sauce

KUNG CHUCHI 24,00 €
Gambas grillées à la sauce “chuchi”
Prawns with “chuchi” sauce

KUNG PAD KA PAO 20,00 €
Crevettes sautées au basilic
Basil shrimps

KAENG KUNG 19,00 €
Curry rouge de crevettes
Red curry shrimps

KUNG VAN 20,00 €
Crevettes sautées au caramel
Caramel shrimps



COCO OCÉAN 22,00 €
Curry vert de fruits de mer servi
dans une noix de coco
Green curry sea food in fresh coconut

Saumon grillé à la sauce “chuchi” 18,00 €
Grilled salmon with “chuchi” sauce

Bar grillé au basilic 23,00 €
Grilled seabass with basil

Bar grillé à la citronnelle dans sa feuille de bananier 23,00 €
Grilled seabass with lemongrass

LA THAILANDE



VIANDES ET VOLAILLES *MEATS AND POULTRY*

KAI HO BAITEY 15,00 €
Poulet aux feuilles de Baitey
Chicken wrapped in Baitey leaves

KAI PAD KING 15,00 €
Poulet sauté au gingembre
Ginger chicken

KAI PAD KA PAO 15,00 €
Poulet sauté aux fines herbes
Basil chicken

KAI PAD TAK KHAI 15,00 €
Poulet sauté à la citronnelle
Lemon grass chicken

KAENG KIEW KAI 15,00 €
Curry vert de poulet
Green curry chicken

KAENG PED 17,00 €
Curry rouge de canard
Red curry duck

PED CHUCHI 18,00 €
Magret de canard à la sauce "chuchi"
Grilled duck with "chuchi" sauce



KAENG KIEW PEA 19,00 €
Curry vert d'agneau
Green curry lamb

Côtelettes d'agneau de lait au caramel 22,00 €
Lamb chops with caramel sauce



SUA LONG HAI
"Larmes du tigre" 19,00 €
Bœuf grillé dans une marinade d'herbes
et piments séchés
Grilled beef with herbs and dry chili sauce

NUA PAD PED 17,00 €
Bœuf à la sauce "royale"
Beef with "royal" sauce

GRILLADES *GRILL*

SATAY RUMMIT 17,00 €
Assortiment de brochettes (poulet, bœuf, crevette)
Mixed skewers (chicken, beef, shrimps)

NUA SATAY 18,00 €
Brochettes de bœuf
Beef satay

KAI SATAY 16,00 €
Brochettes de poulet
Chicken satay

KUNG POWW 24,00 €
Gambas grillées
Grilled king prawns

LA THAILANDE



ACCOMPAGNEMENTS *SIDE ORDERS*

Kow Niew 4,00 €
Riz gluant
Sticky rice

Kow PAD THAI 8,00 €
Riz sauté à la Thaïlandaise
Thai-style fried rice

Kow SAPAROD 12,00 €
Riz sauté à l'ananas
Pineapple fried rice

KUIWTOUN PAD THAI 13,00 €
Nouilles de riz PAD THAI
Pad thai noodles



CUISINE VÉGÉTARIENNE *VEGETARIAN DISHES*

Ravioles de légumes 9,00 €
Vegetables raviolis

Nems aux légumes 9,00 €
Vegetable spring rolls

Marmite chinoise aux légumes et tofu 18,00 €
Vegetarian chinese marmite

Tofu piquant 12,00 €
Spicy tofu

Cèpes chinois, tofu et pakchoï 12,00 €
Chinese mushroom, tofu and pak choi

Aubergines grillées 13,00 €
Grilled eggplant with sesame oil and rice vinegar

Tofu pané 12,00 €
Tofu in breadcrumbs

Légumes en beignet 12,00 €
Vegetables in fritter

Tofu à la plaque 14,00 €
Spicy tofu on a hot plate

Curry rouge de tofu et légumes 13,00 €
Tofu red curry and vegetables

Nouilles de riz PAD THAI végétariennes 12,00 €
PAD THAI noodles with vegetables

Salade BO BUN végétarienne 12,00 €
Warm vermicelli salad with spring rolls and vegetables

Riz sauté aux légumes 7,00 €
Vegetables fried rice

Aubergine aux haricots noirs sur plaque chauffante 13,00 €
Eggplant with black bean sauce



NOTRE SPÉCIALITÉ

CANARD LAQUÉ PÉKINOIS 79,00 €
(pour 4 personnes) Servi en deux parties selon la tradition :

- la peau avec ses crêpes
- la chair sautée à votre goût (au basilic, aux champignons noirs, à l'ananas, au curry rouge ou sur plaque chauffante)



FORMULE DÉJEUNER

Servie uniquement le midi du lundi au vendredi.

23,50 €

Entrée au choix :

- Tom Kha Kai
- Nems aux légumes
- Assortiment de DIM SUM
- Nems au poulet
- Salade chinoise au poulet

Plat au choix :

- Cabillaud du Setchuan
- Poulet aux champignons noirs et pousses de bambou
- Bœuf sauté au gingembre
- Curry rouge de canard
- Calamars sauce haricots noirs

Accompagné de riz cantonais ou riz nature

Dessert au choix :

- Litchis au sirop
- Flan Thaïlandais
- Ananas frais (+ 2 €)
- Assortiment de confiseries
- Glaces (2 boules)
- Mœlleux au chocolat (+ 4 €)



DÎNER CHEZ KOK PING

28,00 €

Entrée au choix :

- Salade Thaï au bœuf grillé
- Soupe d'asperges et crabe
- Assortiment de DIM SUM
- Raviolis croustillants aux crevettes
- Nems au poulet

Plat au choix :

- Saumon à la sauce «chuchi»
- Poulet dans les feuilles de bayteuy
- Filet de cabillaud cuit dans une feuille de bananier
- Bœuf à la plaque
- Canard sauté à l'ananas frais

Accompagné de riz cantonais, tiz sauté Thaï, riz gluant ou riz nature

Dessert au choix :

- Salade de fruits exotiques
- Flan Thaïlandais
- Raviolis au chocolat (+ 3 €)
- Perles de coco
- Glaces (2 boules)
- Riz gluant à la mangue (+ 6 €)



MENU CANARD PÉKINOIS (POUR 2 PERSONNES)

78,00 €

- Assortiment de DIM SUM
- Nems aux crevettes
- Le canard servi selon la tradition :
 - la peau avec ses galettes
 - la chair servie selon votre goût (sauté à l'ananas, aux champignons noirs, basilic ou sur plaque chauffante)
- Nouilles sautées
- Salade de fruits exotiques

