

Restaurant

Mandarin de Vanves

欢迎酒家



**Spécialités Chinoises
Thailandaises et Vietnamiennes**

**Tél : 01 45 39 93 76
8-10, Boulevard Brune – 75014 Paris
Métro Porte de Vanves**

www.mandarindevanves.com

欢迎酒家

COCKTAIL SPECIAL THAI

Le Sala Thai (cocktail peu alcoolisé à base de jus de mangue) -----	4,30 €
Le Pataya (cocktail peu alcoolisé à base de jus de fruit de la passion) -----	4,30 €

APERITIFS

Cocktail Maison (10 cl.)-----	3,90 €
Américano (5 cl.)-----	3,90 €
Ambassadeur (5 cl.)-----	3,90 €
Dubonnet (5 cl.) -----	3,90 €
Guignolet (5 cl.) -----	3,90 €
Kir (10 cl.)-----	3,90 €
Martini Rouge (5 cl.) -----	3,90 €
Martini Bianco (5 cl.)-----	3,90 €
Porto (5 cl.)-----	3,90 €
Suze (5 cl.)-----	3,60 €
Suze Cassis (5 cl.) -----	3,60 €
Ricard (2 cl.) -----	4,10 €
Pastis 51 (2 cl.)-----	4,10 €
Whisky (Jonhy Walker ou Long John)(4 cl.)-----	4,20 €
Kir Royal (10 cl.)-----	6,00 €

DIGESTIFS

Mei Kwei Lu (alcool de riz) -----	3,90 €
Cointreau -----	4,30 €
Marie-Brizard -----	4,30 €
Crème Cassis -----	4,30 €
Gin -----	4,30 €
Get 27-----	4,30 €
Armagnac-----	4,50 €
Calvados -----	4,50 €
Grand Marnier -----	4,50 €

BIERES

Heineken -----	4,10 €
Carlsberg -----	4,10 €
Tsing Tao (bière Chinoise) -----	4,00 €
Singha (bière Thai) -----	4,80 €

BOISSONS

	(50 cl.)-----	(100 cl.)
San Pelegrino -----	3,20 €	5,90 €
Vittel -----	3,20 €	5,90 €
Badoit -----	3,20 €	5,90 €
Perrier (25cl.) -----	3,40 € - 3,20 € (*)	
Coca-Cola (33 cl.) -----		3,20 €
Orangina (33 cl.) -----	3,40 € - 3,20 € (*)	
Schweppes -----	3,40 € - 3,20 € (*)	
Jus de fruits (orange, ananas, abricot, tomate, raisin, lychee ou coco) -----		3,20 €
Lait de soja (chaud ou froid) -----		3,20 €
Tisane (Tisanière, orange, citron ou menthe)-----		1,90 €
Thé au jasmin-----	2,00 € - 1,90 € (*)	
Thé à la menthe -----	2,00 € - 1,90 € (*)	
Café ou décaféiné -----	2,40 € - 2,20 € (*)	

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

(*) Baisse de TVA

欢迎酒家

VINS ROUGES

	75 cl.	37,5 cl.
Côtes Rotie « Guigal » -----	78,50 €	
Fleury AC -----	29,80 €	17,20 €
Brouilly AC -----	24,50 €	14,80 €
Côtes du Rhône AC -----	17,30 €	9,50 €
Châteauneuf du Pape AC -----	32,50 €	19,20 €
Bordeaux Supérieur AC -----	18,50 €	11,70 €
Mouton Cadet AC -----	27,50 €	14,90 €
Saint-Emilion AC -----	26,20 €	14,80 €
Saumur Champigny AC -----	21,10 €	12,50 €
Saint-Nicolas de Bourgueil -----	20,10 €	13,70 €
Saint-Emilion Grand cru -----	45,80 €	

VINS ROSES

	75 cl.	37,5 cl.
Côtes de Provence AC -----	17,30 €	9,50 €
Cabernet d'Anjou AC -----	17,30 €	9,50 €
Saint-Tropez AC -----	24,80 €	15,20 €
Tavel AC -----	23,80 €	14,20 €
Sancerre Rosé AC -----	27,50 €	16,50 €
Pinot Noir AC -----	24,80 €	15,20 €

VINS BLANCS

	75 cl.	37,5 cl.
Muscadet sur Lie AC -----	17,20 €	10,50 €
Sancerre Blanc AC -----	26,10 €	16,10 €
Bourgogne Aligote -----	19,80 €	12,50 €

VINS EN PICHET

	50 cl.	25 cl.
Rosé ou Rouge -----	6,60 €	3,80 €

CHAMPAGNES

	75 cl.
Mumm Cordon Rouge -----	60,00 €
Maurin des Vignes -----	39,00 €

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

欢迎酒家

CUISINE THAILANDAISE

HORS D'ŒUVRE VARIES

T1	Potage Thaï aux crevettes à la citronnelle ----- 6,50 € Soup with shrimps and citronella Thai (spicy)
T2	Potage Thaï aux filets de cabillaud à la citronnelle ----- 6,20 € Soup with codfish fillet and citronella Thai (spicy)
T3	Potage Thaï aux filets de lotte à la citronnelle ----- 6,70 € Soup with lotte fillet and citronella Thai (spicy)
T4	Potage Thaï au poulet à la citronnelle ----- 6,40 € - 6,00 € (*) Soup with chicken and citronella Thai (spicy)
T5	Potage Thaï au bœuf à la citronnelle ----- 6,40 € -6,00 € (*) Soup with beef and citronella Thai (spicy)
T6	Salade Thaï aux seiches (piquante) ----- 6,70 € Salad with squids Thai (spicy)
T7	Salade Thaï aux crevettes (piquante) ----- 7,50 € Salad with shrimps Thai (spicy)
T8	Salade Thaï au boeuf (piquante) ----- 6,80 € Salad with beef Thai (spicy)
T9	Pâtés impériaux Thaï (2 rouleaux) ----- 4,20 € Spring rolls Thai (2 rolls)
T10	Saucisses à la citronnelle grillées Thaï ----- 7,10 € Grilled sausage with citronella Thai
T11	Ailes de poulet farcies féériques ----- 6,70 € Stuffed chicken wings

VOLAILLES ET VIANDES

T12	Poulet piquant aux pousses de bambou et jus de coco (soupe) ----- 7,20 € - 6,70 € (*) Spicy chicken with bamboo shoots and coco milk juice (with sauce)
T13	Magret de canard piquant aux pousses de bambou et jus de coco (un peu de sauce) --- 7,60 € Spicy duck with bamboo shoots and coco milk juice (with sauce)
T15	Poulet sauté piquant au basilic ----- 7,50 € Fried spicy chicken with basil
T16	Poulet au curry à la façon Thaï ----- 7,80 € - 7,50 € (*) Chicken with curry of Thai style
T17	Magret de canard sauté piquant au basilic ----- 9,60 € Fried spicy duck with basil
T18	Crevettes sautées piquantes au basilic ----- 9,80 € Fried spicy shrimps with basil
T19	Fruits de mer variés sautés piquants au basilic ----- 11,80 € Fried spicy seafood with basil
T20	Boeuf sauté piquant au basilic ----- 8,50 € Fried spicy beef with basil
T21	Cuisses de grenouilles sautées piquantes au basilic ----- 9,40 € Fried spicy frog's legs with basil

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

(*) Baisse de TVA

欢迎酒家

CUISINE THAÏLAISE

VOLAILLES ET VIANDES

T23	Bœuf sauté pimenté à la sauce Satex ----- 8,50 € Fried spicy beef with satex sauce
T24	Brochettes de porc grillées à la sauce Satex ----- 7,60 € Grilled pork skewer with satex sauce
T25	Brochettes de crevettes grillées à la sauce Satex ----- 7,80 € - 7,10 € (*) Grilled shrimps skewer with satex sauce
T26	Brochettes de bœuf grillées à la sauce Satex ----- 7,90 € - 7,20 € (*) Grilled beef skewer with satex sauce
T29	Agneau sauté piquant au basilic ----- 9,30 € Fried spicy lamb with basil

SPECIALITES TRADITIONNELLES

TS1	Salade dynastic Thaï (dans une demi écorce d'ananas, porc, crevettes, etc..) ----- 10,80 € Dynastic Thai salad (in a half pineapple, pork, shrimps)
TS2	Brochettes de filet de lotte grillées Siam à la sauce Satex ----- 8,10 € Lotte fillet skewer Siam grilled with satex sauce
TS3	Brochettes de coquilles St-Jacques grillées Siam à la sauce Satex ----- 12,90 € Scallops skewer Siam grilled with satex sauce
TS4	Filet de cabillaud farci Paradis (feuille de bananier à la vapeur) ----- 8,40 € - 7,90 € (*) Stuffed codfish Paradis (steamed with banana leaf)
TS5	Crevettes farcies Paradis (feuille de bananier à la vapeur) ----- 11,30 € Stuffed shrimps Paradis (steamed with banana leaf)
TS6	Crevettes sautées Royaume Thaï à la sauce Satex ----- 11,10 € Shrimps Royaume Thaï grilled with satex sauce
TS7	Moules sautées Pataya aux herbes parfumées ----- 8,30 € Fried mussels with perfumed herbs
TS8	Fruits de mer variés Royaume Thaï à la sauce Satex ----- 12,40 € Varied seafood Royaume Thaï with satex sauce
TS9	Cassolette de Gambas aux vermicelles transparents Thaï ----- 12,20 € Prawns and vermicellis in stewpan of Thai style
TS11	Brochettes Siam d'agneau grillées à la sauce Satex ----- 8,40 € Lamb skewer Siam with satex sauce
TS12	Travers de porc grillés à la citronnelle ----- 7,80 € - 7,40 € (*) Pork spare-ribs grilled with citronella

RIZ

T28	Riz gluant (riz de montagne) ----- 2,50 € Sticky rice
T28a	Riz sauté à la Thaï (aux crevettes et saucissons Thaï) ----- 5,50 € Fried rice Thai style (with shrimps and sausages Thai)

Sauce Satex : sauce épicée au lait de coco, cacahuètes et six épices
Satex sauce : spicy sauce with coconut milk, peanuts and six spices

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

(*) Baisse de TVA

欢迎酒家

SPECIALITES DE LA MAISON

PLATS PRINCIPAUX

S1	Plateau du Bonheur fruits de mer variés frits (pour 2 personnes) ----- 21,50 € Lucky plate-varied seafoods in fritter (for 2 persons)
S5	Crabe farci maison ----- 11,00 € Stuffed crab of Home style
S7	Crevettes joyeuses (grillées sauce piquante sur la planchette)----- 9,80 € Joyful shrimps (grilled with spicy sauce on the plate)
S8	Grosses crevettes impériales joyeuses (grillées sauce piquante sur la planchette) ----- 12,90 € Imperial joyful shrimps (grilled with spicy sauce on hot plate)
S9	Fruits de mer joyeux (grillés épicés sur la planchette) ----- 12,70 € Joyful seafood (grilled, spicy on hot plate)
S10	Nid de Bonheur aux crevettes ----- 10,20 € Shrimps in Happiness nest
S11	Boeuf dansant (grillé, épicé sur planchette) ----- 9,80 € Dancing beef (grilled, spicy on hot plate)
S12	Agneau spécial aux oignons (grillé, épicé sur la planchette) ----- 10,40 € Special lamb with onions (grilled, spicy on hot plate)
S13	Poêlon aux fruits de mer ----- 12,90 € Seafood in stewpan
S14	Poêlon aux pâtes de soja variés ----- 8,70 € - 8,20 € (*) Soyabean sprouts in stepan
S16	Canard à l'ananas frais ----- 8,50 € Duck with fresh pineapple
S17	Canard aux feuilles de lotus ----- 8,60 € Duck in lotus leaves
S19	Poulet du Chef (rôti, pimenté en papillote) ----- 8,50 € Chief's chicken (roasted, spicy in buttered paper)
S21	Dorade (à l'Impérial ou à la Cantonaise) ----- 12,40 € Whole sole (imperial style or steamed)
S22	Grosses crevettes à la vapeur ----- 9,60 € Steamed big shrimps
S23	Agneau aux feuilles de lotus (pimenté aux 5 parfums) ----- 10,60 € Lamb in lotus leaves (spicy with 5 ingredients)
S25	Crevettes à l'ananas frais ----- 11,40 € Shrimps with fresh pineapple
S26	Poulet à l'ananas frais ----- 8,20 € - 7,80 € (*) Chicken with fresh pineapple

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

(*) Baisse de TVA

欢迎酒家

SPECIALITES DE LA MAISON

PLATS PRINCIPAUX

S27	Cassollette de vermicelles transparents aux grosses crevettes ----- 12,70 € Transparent vermicelli with big shrimps in stepan
S28	Rouleau de bœuf aux crevettes ----- 11,30 € -10,20 € (*) Beef rolls with shrimps
S29	Coquilles St-Jacques à la vapeur (entières) ----- 12,60 € Steamed fresh scallops (whole)
S30	Gambas impériales joyeuses (grillées sauce piquante sur la planchette) ----- 12,90 € Joyful prawns (grilled with spicy sauce on hot plate)
S31	Brochette de gambas à la citronnelle ----- 12,10 € Prawns skewer with citronnella
S34	Bifteck chinois joyeux (grillé sur la planchette) ----- 11,90 € Joyful chinese steak (grilled on hot plate)
S35	Travers de porc Kindo (sauce aigre-douce piquante) ----- 8,50 € Kinto pork spare-ribs (sweet and spicy sauce)
S35a	Travers de porc au sel et poivre (gros sel) ----- 8,50 € Pork spare-ribs with salt and pepper
S36	Bœuf sauté au poivre noir ----- 9,60 € Fried beef with black pepper
S39	Langouste impériale joyeuse (à la sauce piquante, grillée sur la planchette) ----- 32,50 € Joyful imperial lobster (grilled with spicy sauce on hot plate)
S40	Calamars à la Setchouanaise (poivrés, piquants, grillés sur la planchette) ----- 9,35 € Squids of Setchouan style (peppery, spicy, grilled on hot plate)
S44	Cuisses de grenouille au sel et poivre ----- 8,90€ Frog's legs with salt and pepper
S45	Cuisses de grenouille à la Setchouanaise (grillées sur la planchette) ----- 8,90 € Frog's legs of Setchouan style (peppery, spicy, grilled on hot plate)
S46	Nid de Bonheur aux coquilles St-Jacques ----- 8,90 € Scallops in Happiness nest
S47	Fruits de mer variés sautés au chou blanc ----- 11,40 € - 10,90 € (*) Fried seafood with cabbage
S49	Marmite de Gambas à la Setchouanaise (piquante) ----- 12,90 € Prawns of Setchouan style in stewpan (spicy)
S50	Boulettes de poulet au sel et poivre ----- 7,90 € - 7,60 € (*) Chicken balls with salt and pepper
S51	Nid de bonheur à l'agneau (sauce saté) ----- 10,10 € Lamb in Happiness nest (satay sauce)
S52	Bœuf à l'Impérial (piquant) ----- 7,90 € - 7,50 € (*) Imperial beef (spicy)

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

(*) Baisse de TVA

欢迎酒家

SPECIALITES DE LA MAISON

PLATS PRINCIPAUX

S53	Riz cantonnais à l'ananas frais ----- 5,70 € Fried rice of canton style with fresh pineapple
S54	Riz gluant farci au poulet en feuille de lotus ----- 6,20 € - 5,80 € (*) Stuffed sticky rice with chicken in lotus leaf
S55	Gambas Impériales flambées au saké (sur la planchette) ----- 15,70 € Prawns Imperial style (flambé with saké on hot plate)
S56	Nid de Bonheur au fruits de mer ----- 9,90 € - 8,90 € (*) Seafood in Happiness nest
S57	Grosses crevettes et coquille St-Jacques au sel et au poivre ----- 12,60 € Stuffed big prawns with salt and pepper
S58	Crevettes poêlées à la sauce Kindo ----- 12,40 € - 10,90 € (*) Kindo shrimps (sweet and spicy sauce)
S8a	Grosses crevettes à la Setchouanaise ----- 12,80 € Big shrimps of Setchouan style (peppery, spicy, grilled on hot plate)

FONDUE

S	Fondue vietnamienne piquante (pour 2 personnes) ----- 35,20 € Vietnamese fondue spicy (for 2 persons)
---	---

SPECIALITES VAPEUR

V1	Raviolis aux crevettes ----- 3,90 € Raviolis of shrimps (Ha Kao)
V2	Bouchées au porc ----- 3,90 € Pork dumpling (Siou Mai)
V3	Raviolis au poulet ----- 3,90 € Raviolis of chicken (Quai Koun Kao)
V4	Travers de porc à la sauce d'haricots noirs ----- 3,90 € Pork spart-ribs with black bean sauce
V5	Pomme d'amour ----- 3,90 € Love apple
V6	Raviolis de langoustes frits ----- 4,70 € Lobster croquettes in fritters (Long Ha kao)
V7	Les quatre trésors (4 raviolis variés) ----- 4,70 € The 4 treasures (4 raviolis)
V8	Brioche au porc laqué ----- 5,50 €

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

(*) Baisse de TVA

欢迎酒家

CUISINE ASIATIQUE

HORS D'OEUVRE VARIES

1	Potage maison (aux coquilles St-Jacques) ----- 5,10 € Soup oh home style (with scallops)
4	Potage aux asperges et crabes ----- 4,40 € Soup with asparagus and crab
5	Potage à la Pékinoise ----- 4,60 € - 4,20 € (*) Soup spicy of peking style
6	Potage aux raviolis de crevettes ----- 6,90 € Soup with raviolis of shrimps
7	Soupe à la Tonkinoise (à la viande de bœuf) ----- 7,40 € Soup with beef of Tonkin style
8	Soupe à la Phnom-Penhoise (vermicelles, viande hachée, crevettes) ----- 7,40 € Soup of Phnom Penh style (vermicellis, minced meats, shrimps)
9	Hors d'œuvre aux cinq Bonheurs (pour 2 personnes) ----- 12,80 € Plateau of 5 happys (for 2 persons)
10	Pâté Impérial (1 grand rouleau chauds)----- 3,20 € - 3,00 € (*) Hot spring roll
11	Nems (petits rouleaux chaud) ----- 3,80 € 4 smalls and hots nems
12	Rouleaux de Printemps aux crevettes (froid) (Par 2)----- 4,00 € Cold spring rolls with shrimps
13	Rouleaux de Printemps au bœuf (froid) (Par 2) ----- 4,40 € - 4,00 € (*) Cold spring rolls with beef
14	Salade chinoise aux crevettes ----- 4,20 € Chinese salad with shrimps
15	Salade chinoise au crabe ----- 5,60 € Chinese salad with crab
16	Salade chinoise aux seiches ----- 4,40 € Chinese salad with squids
17	Salade chinoise au poulet ----- 4,10 € Chinese salad with chicken
19	Omelette aux crevettes ----- 5,50 € Omelet with shrimps
20	Omelette au crabe ----- 6,50 € Omelet with crab

FRUITS DE MER

21	Beignets de crevettes ----- 7,80 € Shrimps in fritter
22	Crevettes à la Cantonaise (sauce aigre-douce)----- 8,20 € - 7,40 € (*) Shrimps with sweet and sour sauce of Canton style
23	Crevettes à l'Impérial (sauce piquante) ----- 8,90 € Shrimps with pungent sauce of Imperial style
26	Crevettes sautées au sel et poivre ----- 9,40 € Fried shrimps with salt and pepper
27	Toasts de Madame Butterfly (canapés de crevettes frits)----- 7,20 € Toasts of Madam Butterfly (slices of bread with shrimps fried and butter)
28	Seiches sautées à la Cantonaise ----- 7,80 € Fried squids of Canton style

Prix nets – Service compris

欢迎酒家

CUISINE ASIATIQUE

FRUITS DE MER

29	Filets de cabillaud à l'Impérial (sauce piquante) -----	7,20€ - 6,80 € (*)
	Cabillaud filets with pungent sauce of Imperial style	
30	Filets de poisson sautés aux légumes -----	7,20€ - 6,80 € (*)
	Fried fish fillet with vegetable	
31	Cuisses de grenouilles à l'Impérial -----	8,50 €
	Frog's legs of Imperial style	
32	Cuisses de grenouilles sautées au gingembre -----	8,50 €
	Fried frog's legs with ginger	
32a	Crevettes sautées à la citronnelle -----	8,50 €
	Fried shrimps with citronella	
32b	Seiches sautées au saté (épicé) -----	8,40€ - 7,50 € (*)
	Fried squids with satay (spicy)	
32c	Crevettes sautées au curry -----	8,30 €
	Fried shrimps with curry	
34	Coquilles St-Jacques à la Cantonaise -----	8,90 €
	Scallops of Canton style	
35	Coquilles St-Jacques à l'Impérial -----	8,90 €
	Scallops with Imperial style	
35a	Brochettes de coquilles St-Jacques -----	12,80 €
	Scallops in skewer	

VOLAILLES

36	Poulet aux amandes -----	7,20 €
	Chicken with amands	
36a	Poulet croustillant aux cinq parfums -----	6,80 €
	Chicken with 5 perfums	
37	Poulet aux champignons noirs et bambou -----	6,50 €
	Chicken with blacks mushrooms and bamboo	
38	Poulet aux champignons parfumés et bambou -----	7,20 €
	Chicken with perfumed mushrooms and bamboo	
39	Poulet à l'ananas -----	6,60€ - 6,20 € (*)
	Chicken with pineapple	
40	Poulet au curry -----	6,60€ - 6,20 € (*)
	Chicken with curry	
41	Poulet à l'Impérial (sauce piquante) -----	6,20 €
	Chicken of Imperial style (spicy)	
42	Poulet au citron -----	6,70 €
	Chicken with lemon	
42a	Poulet croustillant à la sauce piquante -----	6,70 €
	Chicken with pungent sauce	
43	Canard laqué (rôti) -----	8,30 €
	Roasted duck	
44	Canard aux champignons noirs et bambou -----	8,10 €
	Duck with blacks mushrooms and bamboo	
45	Canard aux champignons parfumés et bambou -----	8,40 €
	Duck with blacks mushrooms and bamboo	
46	Canard à l'ananas -----	7,50 €
	Duck with pineapple	
48	Canard laqué à la Pékinoise (entier pour 4 personnes) -----	60,00 €
	Roasted duck of peking style (whole for 4 persons)	

欢迎酒家

CUISINE ASIATIQUE

VIANDES

49	Porc à la Cantonaise (sauce aigre-douce) -----	6,50 €
	Pork with sweet and sour sauce of canton style	
50	Porc laqué -----	6,80 € - 6,50 € (*)
	Roasted pork	
51	Porc aux champignons noirs et bambou -----	6,80 € - 6,50 € (*)
	Pork with blacks mushrooms and bamboo	
52	Porc aux champignons parfumés et bambou -----	7,60 €
	Pork with perfumed mushrooms and bamboo	
53	Travers de porc laqué (rôti)-----	7,60 €
	Roasted pork spare-ribs	
55	Bœuf aux oignons -----	6,60 €
	Beef with onions	
57	Bœuf au saté -----	6,60 €
	Beef with satay	
58	Boeuf aux champignons noirs et bambou -----	6,80 €
	Beef with blacks mushrooms and bamboo	
59	Boeuf aux champignons parfumés et bambou -----	7,10 €
	Beef with perfumed mushrooms and bamboo	
60	Bœuf au gingembre -----	7,20 €
	Beef with ginger	
61	Brochettes de bœuf à la citronnelle (grillées) -----	7,80 €
	Beef skewer with citronnella	
62	Vermicelles au bœuf à la citronnelle -----	8,30 €
	Vermicellis with beef and citronnella	
63	Bœuf sauté à la citronnelle -----	7,80 €
	Fried beef with citronnella	

LEGUMES - NOUILLES - RIZ

64	Légumes Bouddha (légumes mixtes sautés) -----	4,90 €
	Vegetable Bouddha (fried vegetable mixte)	
65	Germes de soja sautés -----	4,50 €
	Fried germs of beans	
66	Brocolis sautés -----	5,50 €
	Fried brocolis	
67	Nouilles sautées aux viandes et légumes -----	7,40 €
	Fried noodles with meals and vegetable	
68	Nouilles sautées au bœuf épicé sur planchette -----	8,50 €
	Fried noodles with spicy beef on hot plate	
69	Riz cantonais -----	3,80 €
	Fried rice of canton style	
70	Riz parfumé (nature) -----	1,60 €
	White rice parfum	
70 a	Nouilles molles Bouddha (sautées sans viande) -----	5,10 €
	Soft noodles of Bouddha (fried no meat)	

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

欢迎酒家

NOS MENUS



Dégustation Thaï

13,90 €

HORS D'ŒUVRE AU CHOIX :

Pâtés Impériaux Thaï (2 rouleaux)

Salade composée aux vermicelles

Potage Thaï aux crevettes à la citronnelle (piquante)

PLATS CHAUDS AU CHOIX :

Poulet sauté piquant au basilic

Bœuf sauté piquant au basilic

Porc sauté piquant au basilic

Accompagné d'un riz gluant (riz de montagne)

DESSERTS AU CHOIX OU CAFE :

Salade de fruits frais

Nougats aux sésames

Beignets de pomme ou de bananes ou d'ananas

Gâteau à la noix de coco ou aux amandes

Lychees ou fraises chinoises au sirop

Menu à la vapeur

12,50 €

HORS D'ŒUVRE :

Trois Assortiments (spécialité à la vapeur)

Raviolis aux crevettes (Ha Kao)

Bouchées au porc (Siou Mai)

Croissants farcis (Fan Ko)

Riz gluant farci au poulet en feuille de lotus

DESSERT AU CHOIX ou CAFE :

Perles de riz à la noix de coco et aux sésames

(gluant à la vapeur)

Nougat au sésame

Salade de fruits frais



Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com

欢迎酒家

MENUS MIDI

Menu A

10,10 €

Valable le midi du lundi au samedi
sauf les jours fériés

HORS D'ŒUVRE AU CHOIX:

Pâté Impérial (1 grand rouleau chaud)

Omelette Foo-Yong

Salade chinoise au poulet

Potage pékinois

Potage au poulet et vermicelles

PLATS CHAUDS AU CHOIX :

Filets de poisson sel et poivre

Poulet à l'ananas

Poulet à l'impérial (piquant)

Poulet aux champignons noirs et bambou

Porc à la Cantonnaise

Bœuf aux oignons

Accompagné d'un riz nature

DESSERTS AU CHOIX :

Lychees ou fraises chinoises au sirop

Gâteau à la noix de coco ou aux amandes

Nougat au sésame

Salade de fruits frais

BOISSONS AU CHOIX :

¼ Rosé ou ¼ Rouge

½ Eau minérale

(Vittel, Badoit)

Thé au jasmin

Bière chinoise

Menu B

13,10 €

HORS D'ŒUVRE AU CHOIX:

Nems (petits rouleaux chauds)

Salade chinoise aux crevettes

Potage aux asperges et crabe

PLATS CHAUDS AU CHOIX :

Poulet au gingembre

Boeuf aux champignons noirs et bambou

Bœuf au saté

Porc laqué

Crevettes à la sauce aigre-douce

Beignets de crevettes

Accompagné d'un riz cantonnais

DESSERTS AU CHOIX :

Lychees ou fraises chinoises au sirop

Beignets (pomme, banane ou ananas)

Gâteau à la noix de coco ou aux amandes

Tranche Napolitaine (glace)

Nougat au sésame

Salade de fruit frais

BOISSONS AU CHOIX :

¼ Rosé (Côtes de Provence)

¼ Rouge (Côtes du Rhône)

½ Eau minérale

(Vittel, Badoit)

Thé au jasmin

Bière chinoise

Prix nets – Service compris

www.mandarindevanves.com