



MENU

Potages / Soup

Potage parfumé au miso avec dès de tofu et aux algues <i>Miso soup with tofu and japanese seaweed</i>	3.50
Potage aux champignons shimeiji <i>Shimeiji mushrooms soup</i>	6.00
Potage de poulet aux cheveux d'ange <i>Chicken soup with thin rice noodles</i>	4.50
Potage piquant aux lamelles de canard <i>Spicy soup with duck strips</i>	5.00
Potage wantan (Raviolis farcis à la chair de porc et au scampis) <i>Soup with dumpling mixed with pork and shrimp</i>	6.00
Velouté de bœuf et tofu <i>Beef and tofu velouté</i>	6.00
Potage Dong Yon Gong aux scampis (Thaï) <i>Spicy thaï soup with shrimp</i>	8.00
Potage aux boulettes de poisson farci à la chair porc <i>Soup with fish balls stuffed with pork meat</i>	8.00
Potage aux galettes de riz croustillantes pour deux personnes <i>(scampis, julienne de bambou, tomates, champignons)</i> <i>Soup with crispy rice cake, shrimp and vegetables for 2 persons</i>	13.00

Entrée / Starters

Froides / Cold:

Spring roll végétarien au soja et à la menthe <i>Cold spring rolls with soja sprouts and fresh mint</i>	7.20
Salade de carotte à l'orange et vinaigrette de sésame <i>Carrot salad with fresh orange and sesame vinegar</i>	8.90
Carpaccio de saumon à la japonaise <i>Salmon carpaccio with ginger and chive soja sauce</i>	12.90
Salade gourmande Origami <i>(ficelles de poulet, chair de crabe, julienne de jambon, crudité)</i> <i>Salad with chicken, crab meat and ham.</i>	13.80
Spring rolls aux scampis sauce poisson <i>Spring rolls with shrimp and fish sauce</i>	14.80
Salade de scampis sauce à l'ail <i>Shrimp salad with garlic sauce</i>	15.80
Salade de thon en sashimi enrobé d'une purée d'avocat <i>Salad with sashimi tuna and avocado</i>	16.50

Chaudes / Warm:

Croquettes aux légumes <i>Vegetarian croquettes</i>	(3 pièces)	6.80
Nems vietnamiens à la chair de porc et légumes <i>Vietnamese nems with pork meat and vegetable</i>	(3 pièces)	6.80
Croquettes de poulet et céleri <i>Croquette with chicken and celery</i>	(3 pièces)	6.80
Satés de bœuf grillés parfumé au curry <i>Skewer of beef perfumed with curry</i>	(2 pièces)	8.90
Boulettes de scampis maison frit sauce chili-douce <i>Fried shrimp balls with sweet chili sauce</i>	(6 pièces)	12.50
Beignets de Shaomai variés* <i>Assortment of chinese dumplings</i>	(5 pièces)	7.20
Gyoza grillés* <i>Fried Gyoza (japanese dumpling with porkmeat)</i>	(5 pièces)	8.90
Dimsum mixte à la vapeur* <i>Steamed dimsum</i>	(8 pièces)	12.80
Assiette Origami pour deux personnes* <i>Platter for two with Dim Sum, Aspergus tempura, beef sate, chicken croquette and shrimp ball.</i>		22.90

Plats / Main course

Végétariens / Vegetarian:

Wok de chicons aux haricots noirs parfumés en marmite <i>Wok of chicories with black beans</i>		14.90
Marmite de tofu et légumes du moment <i>Pot of tofu and seasonal vegetable</i>		14.90
Wok d'aubergine façon Yuxiang (plat légèrement vinaigré et épicé) <i>Wok of Eggplant with spicy and sour sauce</i>		14.90
Wok d'haricots larges aux champignons chinois <i>Wok of broad beans with chinese mushrooms</i>		14.90
Wok de légumes asiatiques à l'ail (disponible selon le marché journalier) <i>Wok of asian vegetable</i>		14.90
Vermicelles de riz sautés aux légumes <i>Rice noodles with vegetable</i>		14.90

Volailles / Poultry:

Wok de poulet aux noix de cajou et légumes <i>Chicken with cajou nuts and vegetables</i>		13.80
Wok de poulet sauce piquant <i>Spicy chicken</i>		13.80
Filets de poulet panés aux amandes sauce aigre-douce <i>Chicken strips with almonds and a sweet- sour sauce</i>		14.90
Brochettes de poulet grillées saveur citronnelle et coco <i>Chicken sticks perfumed with lemon grass and coco</i>		16.80

Marmite de canard au curry thaï <i>(1/2 canards et légumes frais, plat moyennement piquant)</i> <i>Duck with curry thai sauce</i>	21.90
Emincé de canard sauté aux légumes <i>(servis dans le nid de pomme de terre)</i> <i>Duck strips with vegetables</i>	23.90
Canard de pékin avec ses crêpes et légumes <i>Beijing Duck with crepes and vegetables</i>	24.90
Cailles au four croustillant fleur de sel et poivre <i>(plat préparation longtemps minimum 30 min.)</i> <i>Crispy quail with flower salt and pepper</i>	25.80
Accompagnement de riz sautés ou de nouilles sautées aux légumes <i>Fried rice or fried noodle in extra with the meal</i>	5.00

Viandes / Meat:

Nouilles sautées au bœuf et légumes <i>Beef noodles with vegetables</i>	15.80
Bœuf sauté aux oignons doux <i>Beef with red onions</i>	16.50
Wok de bœuf au poivre noir <i>Beef with black pepper sauce</i>	16.90
Marmite de bœuf au basilic saveur Shacha <i>Beef basilic pot</i>	16.90
Trio de viandes servis sur un lit de nouilles croustillantes <i>(viande porc, bœuf et poulet)</i> <i>Crispy noodles with chicken, porc and beef</i>	16.90
Marmite de lapin aux jeunes carottes <i>(temps préparation: environ 30 min.)</i> <i>Rabbit with vegetables</i>	18.90
Filets de bœufs teppan flambé <i>Teppan beef</i>	21.90
Filets de bœufs façon Sichuan <i>(plat traditionnel chinois de la province de Sichuan - fort piquant)</i> <i>Sichuan beef – Very hot and spicy</i>	24.80
Filet d'agneau ibérique grillé aux épices de Yunnan et au sel de thé <i>Iberian lamb with Yunnan spices and tea salt</i>	27.80
Accompagnement de riz sautés ou de nouilles sautées aux légumes <i>Fried rice or fried noodle in extra with the meal</i>	5.00

Poissons et de fruits de mer / Fish & seafood:

Marmite de cuisses de grenouille aux haricot noirs <i>Frog legs perfumed with spicy black beans</i>	15.80
Scampis aux noix de cajou et légumes du moment <i>(servis dans le nid de pomme de terre)</i> <i>Shrimps with cajou nuts and vegetables</i>	17.50
Filets de dorade royale façon Songshu sauce aigre-douce <i>Filletts of seabream with a sweet and sour sauce</i>	26.80

Filets de St Pierre grillé sauce ciboulette et gingembre	18.50
<i>Fillets of Saint Pierre with ginger and chive sauce</i>	
Wok de scampis au basilic thaï (plat piquant)	18.50
<i>Shrimps with thai basil (spicy)</i>	
Scampis sauté façon Furong (sauce à base de blanc d'œuf)	22.50
<i>Shrimps with a chinese sauce based of white egg</i>	
Marmite de fruits de mer et tofu	23.50
<i>Seafood pot with tofu</i>	
Gambas au sel et poivre flambés au Grand-Manier	25.50
<i>Gambas with salt and pepper blazed with Grand Marnier</i>	
Accompagnement de riz sautés ou de nouilles sautées aux légumes	5.00
<i>Fried rice or fried noodle in extra with the meal</i>	