



暢 堂

RESTAURANT

CHEZ TCHOUTCHOU



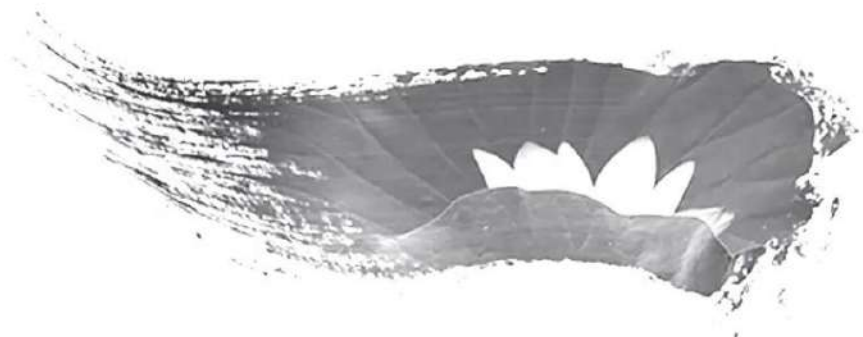
Spécialités du chef

- 81. Marmite de fruits de mer au curry rouge thaï (**)**B.D.E.H.M.18.50 €**
- 81a.Marmite de fruits de mer.....**B.D.E.H.M.18.50 €**
- 84. Agneau au curry rouge et au lait de coco (*).....**E.H.M...18.00 €**
- 86. Agneau au poivre noir concassé «TI-PAN».....**F.M.N....17.00 €**
- 89. Filet de saumon grillée à la sauce japonais.....**B.D.F.N...16.50 €**
- 90. Assortiment de légumes sautés à l’ail.....**F.N..11.50 €**

Tous nos plats sont servis avec de riz blanc.

Supplément de 3.50€ pour riz sauté ou nouilles sauté

* piquant léger ** piquant moyen



Allergènes information



En cas d'allergie à un aliment
Veuillez-vous adresser au service du Restaurant

	
A = Céréales	B = Crustacés
	
C = Œufs	D = Poissons
	
E = Arachides	F = Soja
	
G = Lait	H = Fruits à coque
	
L = Céleri	M = Moutarde
	
N = Sésame	O = Sulfites
	
P = Mollusques	R = Lupins



馄饨的由来

过去老北京有“冬至馄饨夏至面”的说法。相传汉朝时，北方匈奴经常骚扰边疆，百姓不得安宁。当时匈奴部落中有浑氏和屯氏两个首领，十分凶残。百姓对其恨之入骨，于是用肉馅包成角儿，取“浑”与“屯”之音，呼作“馄饨”。恨以食之，并求平息战乱，能过上太平日子。因最初制成馄饨是在冬至这一天，所以在冬至这天家家户户吃馄饨。

Potages

1. Potage au poulet à la citronnelle..... M.F.G.....7.00 €
2. Potage aux scampis à la citronnelle.....B.M.F.G.....8.00 €
3. Potage piquant (*).....B.C.F.....6.00 €
4. Potage Wun Tun A.B.F.N.....7.00 €
5. Consommé de volaille au lait de coco (*) F.G.M.....7.00 €
6. Consommé de scampis au lait de coco (*).... B.F.G.M.....8.00 €
7. Soupe MisoB.F.G.....5.50 €



春卷是我们南方常见的小吃，春卷，又称春饼、春盘、薄饼。是中国民间节日的一种传统食品，流行于中国各地，在江南等地尤盛



Entrées

- 8. Entrées mixtes thaï (2 pers.)..A.B.C.E.F.G.M...24.00 €
- 9. Brochettes de poulet thaï.....C.E.G.M.N.....7.00 €
- 12a. Nems..... F.....7.00 €
- 12b. Minis loempias.....G.....6.00 €
- 12 . Rouleaux de printemps thaï.....A.C.E.F.G.L.N....7.50 €
- 13a. Yakatori poulet.....F.....6.50 €
- 13b. Yakatori bœuf.....F.....6.50 €
- 14. Tempura de Scampis.....A.B.....10.50 €
- 15. Scampis à l'ail.....B.C.G.F.N.....10.50 €
- 16. Cuisses de grenouille à l'ail.....C.G.F.N.....10.00 €
- 18. Dim sum à la vapeur.....A.B.C.F.....7.50 €
- 19. Gyozas pouletA.F.G.....8.00 €
- 20. Raviolis poêlés à la façon de Pékin.....A.C.F.....7.50 €



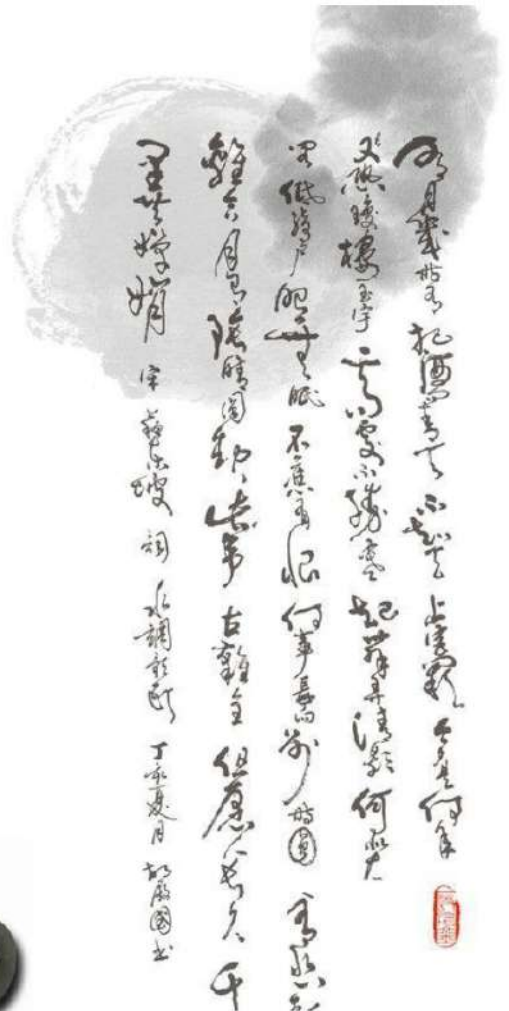
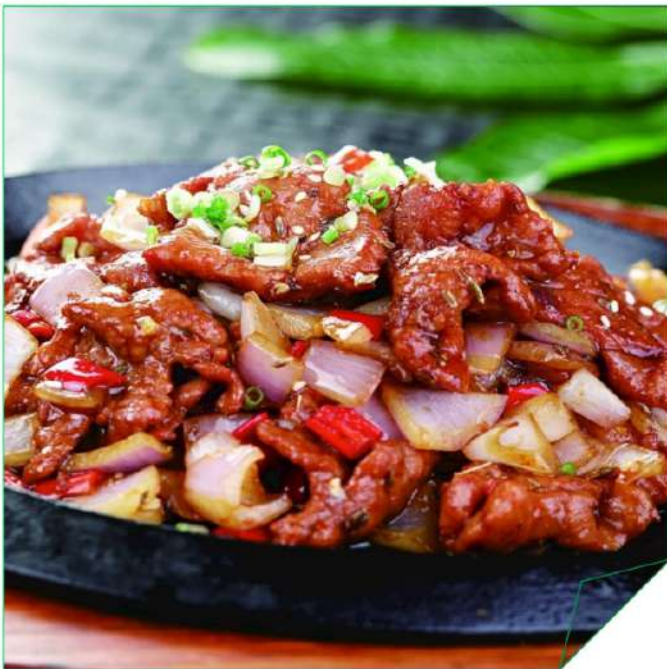


Poulets



- 30. Poulet au curry brun, cacahouète et lait de coco E.H.M... 15.00 €
- 31. Poulet au curry rouge et lait de coco (*).....H.M.....15.00 €
- 35. Poulet noix de cajou et ananas frais..... F.H.N.....12.00 €
- 36. Poulet sauté au gingembre et oignons doux..... F.N.....12.00 €
- 37. Poulet croustillant..... A.....12.00 €
- 38. Beignets de Poulet à la sauce aigre-douce..... A.....12.00€





Viandes

- 40. Bœuf au curry brun, cacahuète et lait de coco.....E.H.M....16.00 €
- 41. Bœuf au curry rouge et lait de coco (*).....H.M....16.00 €
- 44. Bœuf sauté au piment et basilic thaï (*)......F.M....16.00 €
- 45. Bœuf sauté au gingembre et oignons doux (Ti pan).....F.N....14.50 €
- 46. Bœuf au poivre noir concassé (Ti pan).....F.M.N....14.50 €
- 48a. Boulettes de viande au curry rouge et lait de coco...H.M....13.50 €
- 49. Spare-ribs à l'aïl et poivre frais thaï.....H.E.M.N.14.50 €





北京烤鸭



迄上世纪四十年代初
 顾客吃烤鸭半份
 随便一支半支或
 一角均可惟选鸭
 坯只限整支选鸭用
 特备探针扎鸭胸以
 间花肉最佳选定于
 鸭肩写上标记
 以便烤后顾客
 验明正身



片肉完毕如过
 顾客不带鸭
 拼走命做汤时
 厨师必定将鸭拼
 拼成菜花状以示
 撤信
 李信
 画并识



北京

Canards

- 50. Canard au curry brun, cacahuète et lait de coco E.H.M.. 17.50 €
- 51. Canard au curry rouge et lait de coco (*)..... H.M.....17.50 €
- 54. Canard laqué sauté au piment et basilic thaï (*). F.M.....17.50 €
- 56. Canard laqué de Pékin.....A.F.....17.00 €
- 57. Canard laqué à l'orange.....N..... 15.50 €
- 58. Canard laqué aux légumes variés «TI-PAN».....N.F.....17.00 €
- 59. Canard laqué à la sauce aigre-douce..... N.....15.50 €
- 59a. Canard aux fruits de litchis parfumé à osmanthus N.F...17.50 €



Fruits de mer

60. Scampis aux curry brun, cacahuète et lait de coco.....B.E.H.M...17.50 €
61. Scampis aux curry rouge et au lait de coco (*).....B.H.M...17.50 €
- 63a. Scampis au beurre à l'ail «TI-PAN».....B.C.G.F.N....17.00 €
64. Scampis sautés aux légumes variés.....B.F.N.....16.00 €
- 64a. Beignets de Scampis à la sauce aigre-douce.....A.B.....16.00 €
66. Gambas sautés aux beurre à l'ail «TI-PAN».....B.C.G.F.N.....19.00 €
67. Coquilles Saint-Jacques sautés au piments et basilic thaï(*) B.M.F 19.00 €
68. Calamars sauté au piment et basilic thaï (*).....B.M.....15.00 €
69. Cuisses de grenouille au beurre à l'ail «TI-PAN».....A.C.G.F.N.....15.00 €

清明

惜问酒家何处有
牧童遥指杏花村

清明时节雨纷纷
路上行人欲断魂





Ramen

BASE RAMEN SOUPE MISO

- 79. Ramen porc laqué.....A.B.C.F.N.....14.00 €
- 79a. Ramen poulet pané.....A.B.C.F.N.....14.00 €
- 80 .Ramen Tempura scampis..... A.B.C.F.N.....15.00 €

BASE RAMEN TONKOTSU

- 100. Ramen Tonkotsu porc.....A.B.C.F.N.....15.50 €
- 101. Ramen Tonkotsu poulet.....A.B.C.F.N.....15.50 €
- 102. Ramen Tonkotsu scampis.....A.B.C.F.N.....16.50 €
- 103. Ramen Tonkotsu légumes.....A.B.C.F.N.....14.00 €

暢
JAPANESE

Traduit de l'anglais: Le ramen Tonkotsu est un plat de ramen originaire de Fukuoka, dans la préfecture de Fukuoka, sur l'île de Kyushu au Japon, et c'est un plat de spécialité à la fois à Fukuoka et à Kyushu. Le bouillon pour les ramen tonkotsu est à base d'os de porc, et tonkotsu en japonais signifie « os de porc. »





Menu Maison à 28.90€

Min. 2 pers. Prix par pers. B.D.E.H.M.

※ Bœuf sauté au piment et basilic thaï(*)

Canard au curry rouge (*)

Boulettes de viande au curry rouge (*)

Beignets de Poulet à la sauce aigre-douce

Gambas au beurre à l'ail

※ Desserts : mini dame blanche Ou café



Menu table de riz à 25.90€

Min. 2 pers. Prix par pers. A.B.C.F.N

※ Potage au nid d'hirondelles

※ Beignets de Scampis à la sauce aigre-douce

Bœuf sauté au gingembre

Canard laqué sauce aigre-douce

Riz sauté aux œufs et soja

※ Desserts : mini dame blanche Ou café



Menu Ti-Pan à 30.90€

Min. 2 pers. Prix par pers. B.D.E.H.M.

※ Consommé de volaille au lait de coco(*)

※ Assortiment de dim sum à la vapeur

※ Canard laqué aux légumes variés

Bœuf au poivre noir concassé

Gambas au beurre à l'ail

※ Desserts: mini dame blanche Ou café

