DESSERTS

MANGUE FRAÎCHE 15
Fresh sliced mango

ANANAS FRAIS 15
Fresh pineapple

RIZ GLUANT, MANGUE FRAÎCHE, LAIT DE COCO 15
Mango sticky rice

ROLLS AU CHOCOLAT, SAUCE BANANE CARAMEL 15
Chocolate rolls, banana caramel sauce

MOCHIS GLACÉS x3 15
(fleur de Sakura, coco, chocolat praliné, mangue passion, litchi framboise, sésame noir)
Frozen mochi

MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE SÉSAME NOIR 14
Chocolate cake, black sesame ice cream

GLACES ET SORBETS 13
(chocolat, vanille, noix de coco, mangue, litchi rose, sésame noir)

PERLE DU JAPON, LAIT DE COCO, CACAHUÈTES 12
Japanese tapioca pearl, coconut milk, peanut

PRICES IN EUROS / TAX AND SERVICE CHARGE INCLUDED.
IN ORDER TO PRESERVE THE CONVIVIALITY AND SMOOTH OPERATION OF OUR RESTAURANT,
WE KINDLY ASK YOU TO ORDER AT LEAST ONE DISH PER PERSON.

LILY
WANG

APPETIZERS Appetizers

ASSORTIMENT DE DIM SUM (6 pièces) — 26
Dim Sum Assortment

BROCHETTES DE POULET SATAY (4 pièces) — 18
Chicken satay skewers

ROCK SHRIMP TEMPURA, MAYONNAISE SPICY — 27
Rock shrimps tempura, spicy mayonnaise

ASSORTIMENT DE NEMS VIETNAMIENS (6 pièces) — 28
Assortment of Vietnamese spring rolls

BAO AU BŒUF ET OIGNONS — 22
Bao bun with beef and onions

ENTRÉES Starters

SOUPE TOM YAM ÉPICÉE, CREVETTES — 19/24
Spicy Tom Yum soup with prawns

HANOÏ, SOUPE PHÔ, NOUILLE DE RIZ, BOEUF, CORIANDRE — 20/25
Vietnamese beef and noodle Phô soup

SOUPE WONTON, RAVIOLIS AUX CREVETTES — 19/24
Wonton soup, shrimps dumplings

SALADE CHINOISE CROQUANTE, POULET OU CREVETTES, VINAIGRETTE SÉSAME — 19/21
Chinese style crunchy salad, chicken or prawns, sesame dressing

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES OU CREVETTES ET MANGUE FRAÎCHE — 18/21
Fresh spring rolls with vegetables or shrimps and fresh mango

SALADE DE CONCOMBRE, CACAHUÈTES, SAUCE CHILI, HUILE DE SÉSAME — 19
Cucumber salad, peanuts, chili sauce, sesame oil

TARTARE DE BAR, SAUCE YUZU — 24
Sea bass tartare, yuzu sauce

NEMS VIETNAMIENS AU POULET OU AUX CREVETTES (4 pièces) — 22
Vietnamese chicken or shrimps spring rolls

DIM SUM

HAKAO AUX CREVETTES — 24
Shrimp Hakao

SIU MAI AUX CREVETTES — 21
Shrimp siu mai

GYOZA AU POULET — 21
Chicken Gyoza

GYOZA AUX LÉGUMES — 21
Vegetables Gyoza

POISSONS Fishes

LIEU JAUNE RÔTI, COURGETTES, SHIITAKÉS, CURRY JAUNE THAÏ — 32
Pollack fillet, zucchinis, mushrooms, thaï curry sauce

DOS DE CABILLAUD, CURRY ROUGE THAÏ — 34
Cod, thaï curry sauce

BAR VAPEUR À LA CANTONAISE — 38
Cantonese style steam seabass

CREVETTES À L'AIL, CORIANDRE — 40
Garlic prawns, coriander

SOLE AU CARAMEL — 40
Caramelized sole

VIANDES Meats

PORC LAQUÉ AU CARAMEL — 35
Caramel glazed pork

POULET EN TEMPURA, CITRON YUZU — 36
Crispy chicken, lemon yuzu

POULET BRAISÉ À LA CITRONNELLE, CORIANDRE — 38
Braised chicken with lemongrass, coriander

BŒUF MARINÉ FAÇON « TIGRE QUI PLEURE » — 42
Marinated beef «Crying Tiger» style

FILET DE BŒUF AU POIVRE DE KAMPOT — 42
Beef filet, Kampot pepper sauce

CANARD CROUSTILLANT FAÇON «CRISPY DUCK» SAUCE HOISIN — 40
Crispy duck, hoisin sauce

CLASSIQUES

NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES — 38
Stir-fried noodles with prawns

RIZ SAUTÉ AUX CREVETTES — 32
Fried rice with prawns

GARNITURES Sides

RIZ BLANC — 7
White rice

RIZ GLUANT — 8
Sticky rice

RIZ SAUTÉ — 8
Fried rice

NOUILLES SAUTÉES, CIBOULETTE — 8
Stir-fried noodles, chives

SALADE DE SUCRINE — 6
Sucrine salad

BROCCOLINI, SÉSAME BLANC — 12
Broccolini, with sesame

AUBERGINE CHINOISE FONDANTE — 10
Fried chinese eggplant