

Denise

HUÎTRE JIAOMA | JIAOMA OYSTER

Vinaigrette sichuanaise parfumée aux oignons verts et poivre de Sichuan vert, garnie de tapioca mariné.
Sichuan vinaigrette flavored with green onions and green Sichuan pepper, garnished with marinated tapioca.

3.5 CH/EA

—

SALADE DE TIGRE | TIGER SALAD

Coriandre, oignons rouges, céleri-raves, piment vert et huile de wasabi.
Coriander, red onions, celeriac, green pepper and wasabi oil.

12.

POULET KOU SHUI JI | KOU SHUI JI CHICKEN

Poulet poché servi froid avec huile rouge maison, arachide, poireau et céleris.
Cold poached chicken served with homemade red oil, peanut, leek and celery.

15.

AUBERGINE YUXIANG | YUXIANG EGGPLANT

Aubergines sautées au poivron fermenté, ail, gingembre et oignons verts.
Sautéed eggplant with fermented pepper, garlic, ginger and green onion.

15.

RAGOÛT MAPO AU PORC | MAPO PORK STEW

Porc braisé dans une sauce mapo garni de moules.
Braised pork in mapo sauce with mussels.

18.

NOUILLES SUAN LA FEN ÉPICÉ | SPICY SUAN LA FEN NOODLES

Nouilles de patate douce, racines de moutard marinées, fèves soja jaunes et légumes asiatiques avec bouillon végétarien.
Sweet potato noodles, pickled mustard roots, yellow soy beans and asian vegetables in a vegetable broth.

14.

RIZ DU PAYSAN | FARMER'S RICE

Bol de riz parfumé au lard servi avec sauce soja fuzhi maison.
Bowl of Rice flavored with lard served with homemade fuzhi soy sauce.

5.

RIZ JASMIN VAPEUR | STEAMED JASMIN RICE

3.

—

GÂTEAU DE L'EMPEREUR | EMPEROR'S CAKE

Gâteau éponge, dattes chinoises et riz fermenté.
Sponge cake, chinese dates and fermented rice.

7.

