

POTAGES Soups

MISO SOUPE 7.00

Miso soup

POTAGE CLAIR AUX CHAMPIGNONS 7.00

Mushrooms clear soup

POTAGE AIGRE-PIQUANT  9.00

Hot & sour soup

POTAGE AUX RAVIOLIS (crevettes) 9.00

Wun-tun soup

POTAGE AUX CRABES ET ASPERGES 9.00

Crab and asparagus soup

POTAGE DE POULET AU LAIT DE COCO 14.00

Chicken soup with coconut 

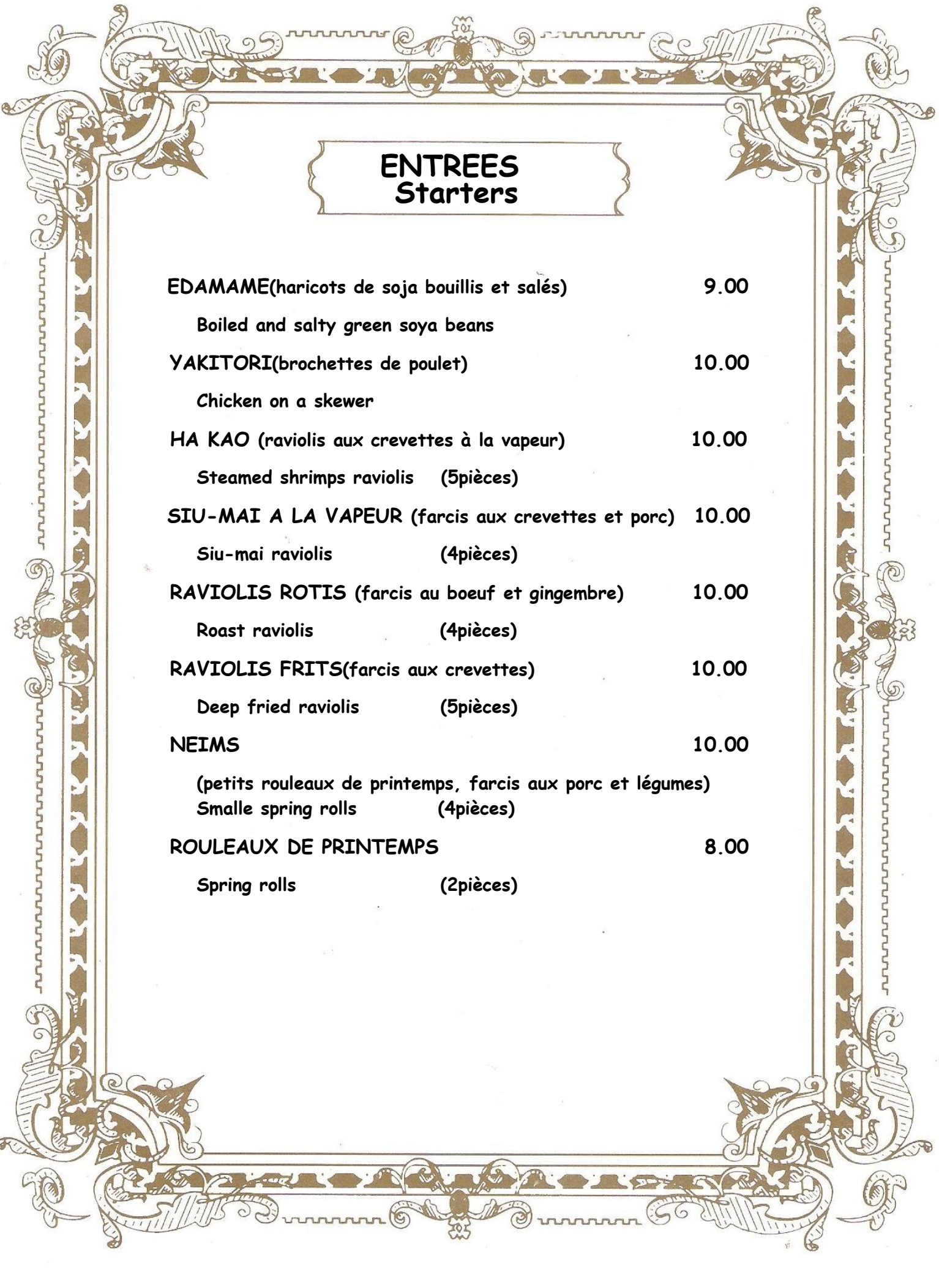
POTAGE DE CREVETTES A LA CITRONNELLE (Tom Yam Kung) 15.00

Shrimp soup with lemon 



SALADES Salads

SALADE VERTE	5.00
Green salad	
SALADE D'ALGUES	12.00
Seaweed salad	
SALADE D'ALGUES FINES	9.00
Seaweed thinly salad	
SALADE DE CALAMARS ET LEGUMES	9.00
Cuttlefish salad and vegetables	
SALADE CHINOISE	10.00
Chinese salad	
SALADE D'AIGUILLETTE DE POULET	12.00
Chicken salad	
SALADE AUX CREVETTES	15.00
Shrimps salad	
SALADE AUX CRABES	15.00
Crabe salad	
GINGEMBRE	3.00
Ginger	



ENTREES Starters

EDAMAME(haricots de soja bouillis et salés) 9.00

Boiled and salty green soya beans

YAKITORI(brochettes de poulet) 10.00

Chicken on a skewer

HA KAO (raviolis aux crevettes à la vapeur) 10.00

Steamed shrimps raviolis (5pièces)

SIU-MAI A LA VAPEUR (farcis aux crevettes et porc) 10.00

Siu-mai raviolis (4pièces)

RAVIOLIS ROTIS (farcis au boeuf et gingembre) 10.00

Roast raviolis (4pièces)

RAVIOLIS FRITS(farcis aux crevettes) 10.00

Deep fried raviolis (5pièces)

NEIMS 10.00

(petits rouleaux de printemps, farcis aux porc et légumes)

Smalle spring rolls (4pièces)

ROULEAUX DE PRINTEMPS 8.00

Spring rolls (2pièces)



ENTREES Starters

DELICES TRIANGLES FRITS 10.00

(farcis au boeuf et au curry)

Curry beef triangles (5pièces)

CREVETTES PANEES 10.00

Fried shrimps in breadcrumb (2pièces)

ASSORTIMENT DE RAVIOLIS A LA VAPEUR 14.00

Mixed steamed dumplings (6pièces)

DEGUSTATION D'ENTREES FRITS 24.00

Mixed fried starters (10pièces)

L'origine de nos marchandises :

Poulet suisse et brésilien ,

Bœuf et Porc suisse.

Canard thaïlandais,

Crevettes vietnamiennes.

POULET Chicken

POULET TERIYAKI (poulet désossé, sauce Teriyaki)	26.00
Roast chicken with Teriyaki sauce	
POULET AU BASILIC 	24.00
Chicken with basil	
POULET AU CURRY rouge 	24.00
Chicken with curry sauce	
POULET SAUTE A L'ANANAS FRAIS	24.00
Chicken with fresh pineapples	
POULET A LA SAUCE CITRON	24.00
Chicken with lemon sauce	
POULET A LA SAUCE PIQUANTE 	24.00
Chicken with spicy sauce	
POULET A LA SAUCE SATE 	24.00
Chicken with Sa-tei sauce	
POULET AUX NOIX DE CAJOU 	24.00
Chicken with cashew nuts	
POULET SAUTE AUX LEGUMES	24.00
Chicken with vegetables	
POULET A LA SAUCE AIGRE-DOUX	24.00
Sweet & sour chicken	

BOEUF Beef

BOEUF AUX LEGUMES		26.00
Beef with vegetables		
BOEUF AU CURRY rouge		26.00
Beef with curry sauce		
BOEUF AU GINGEMBRE ET AUX OIGNONS FRAIS		26.00
Beef with ginger & spring onion		
BOEUF A LA SAUCE SATE		26.00
Beef with sa-tei sauce		
BOEUF CROUSTILLANT		27.00
Crispy beef		
BOEUF PIQUANT (SUR PLAQUE CHAUFFANTE)		27.00
Beef with spicy sauce		
BOEUF AUX POIREAUX (SUR PLAQUE CHAUFFANTE)		27.00
Beef with leeks		
BOEUF AU POIVRE NOIR(SUR PLAQUE CHAUFFANTE)		27.00
Beef with black soja beans & pepper		
BOEUF GRILLE A LA SAUCE JAPONAISE		30.00
(GINGEMBRE ET SAUCE SOJA)		
Beef with onions,japanese sauce		

CANARD DUCK

CANARD ROTI 28.00

Roasted duck

CANARD AU CURRY ROUGE  28.00

Duck with red curry sauce

CANARD SAUTE AUX POUSES DE SOJA 27.00

Duck with mung bean sprouts

CANARD SAUTE AUX ANANAS FRAIS 28.00

Duck with fresh pineapples

CANARD SAUTE AUX POUSES DE BAMBOU ET CHAMPIGNONS

Duck with chinese mushrooms & bamboo shoots 27.00

PORC Pork

TONKATSU (Filet de pork pané, sauce tonkatsu) 26.00

Pork in breadcrumbs

PORC AIGRE-DOUX SAUTE A L'ANANAS FRAIS 26.00

Sweet & sour pork with fresh pineapples

CREVETTES Shrimps

ASSORTIMENT DE TEMPURA		34.00
(Beignets de crevettes, légumes)		
Mixed tempura		
TEMPURA CREVETTES (6pièces)		30.00
Mixed shrimps tempura		
CREVETTES SAUCE AIGRE-DOUX AVEC LYCHEES		28.00
Sweet and sour shrimps with lychees		
CREVETTES AU GINGEMBRE ET OIGNON FRAIS		28.00
Shrimps with ginger & spring onion		
CREVETTES A LA SAUCE PIQUANTE		28.00
Shrimps with spicy sauce		
CREVETTES AU CURRY rouge		28.00
Shrimps with curry sauce		
CREVETTES A LA SAUCE SATE		28.00
Shrimps with sa-tei sauce		
CREVETTES AUX TROIS SAVEURS		28.00
(Paprika, échalotte, gingembre)		
Shrimps with three flavors		



FRUITS DE MER sea foods

SAKE TERIYAKI (steak de saumon, sauce Teriyaki) 32.00

Salmon with Teriyaki sauce

COQUILLES ST.JACQUES FRITES 32.00

Fried scallop with sweet & sour sauce

MARMITE AUX SEICHES ET VERMICELLES  25.00

Squid with rice noodles

FILETS DE POISSON AU GINGEMBRE ET OIGNON FRAIS

Fish filet with ginger & spring onion 28.00

POISSON A LA VAPEURS (loup de mer entier) 38.00

Steamed Sea Bass

UNADON-ANGUILLE FUME SUR LE RIZ 42.00

LEGUMES Vegetables

MA PO TOFU



Spicy Tofu with minced pork

20.00

LEGUMES CHOP-SUEY

Fried mixed vegetables chop-suey

17.00

CHAMPIGNONS SAUTES AUX POUSSES DE BAMBOU

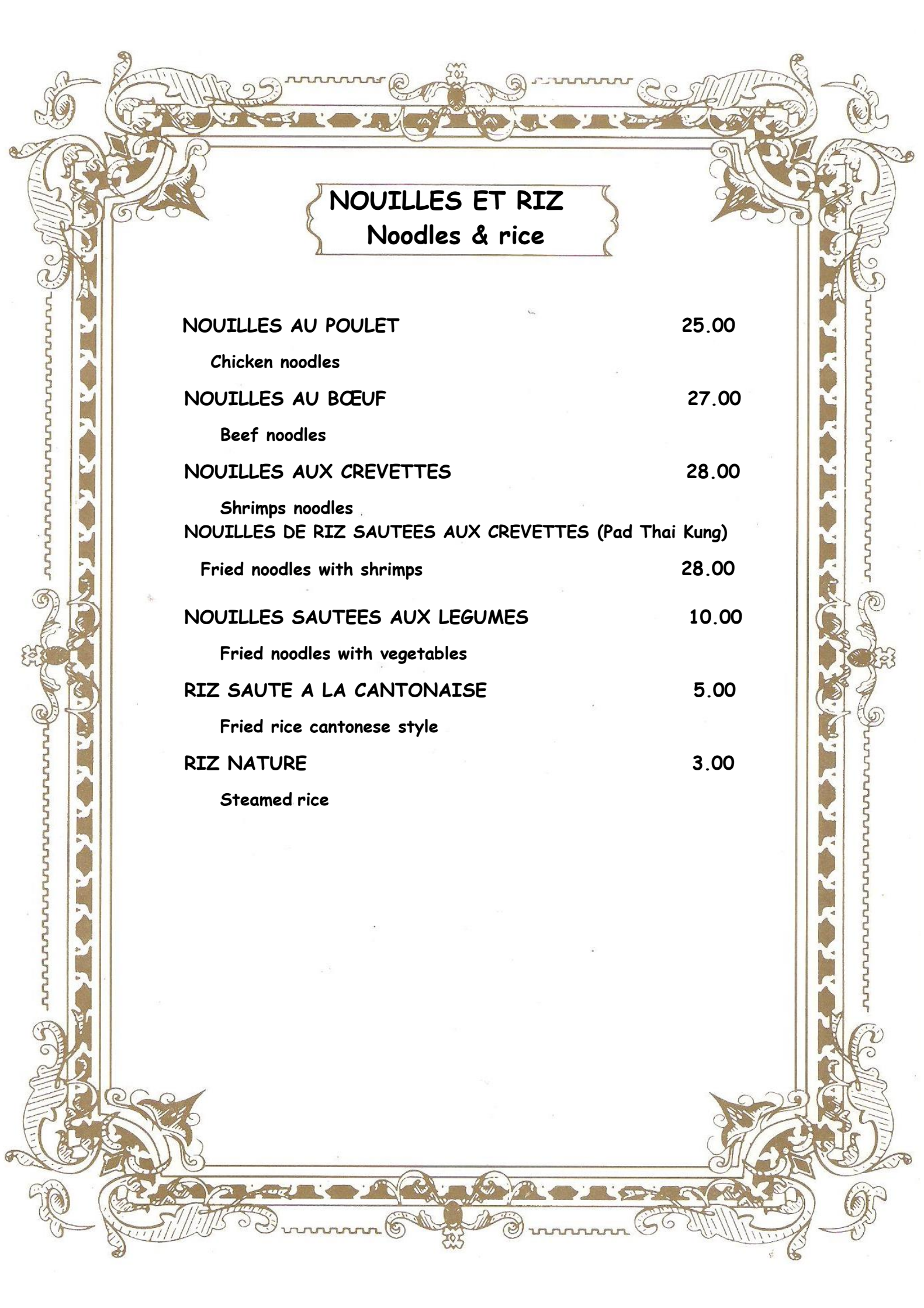
Fried mushrooms and bamboo shoots

16.00

AUBERGINES AIGRES-PIQUANTES

Sour and spicy eggplants

20.00

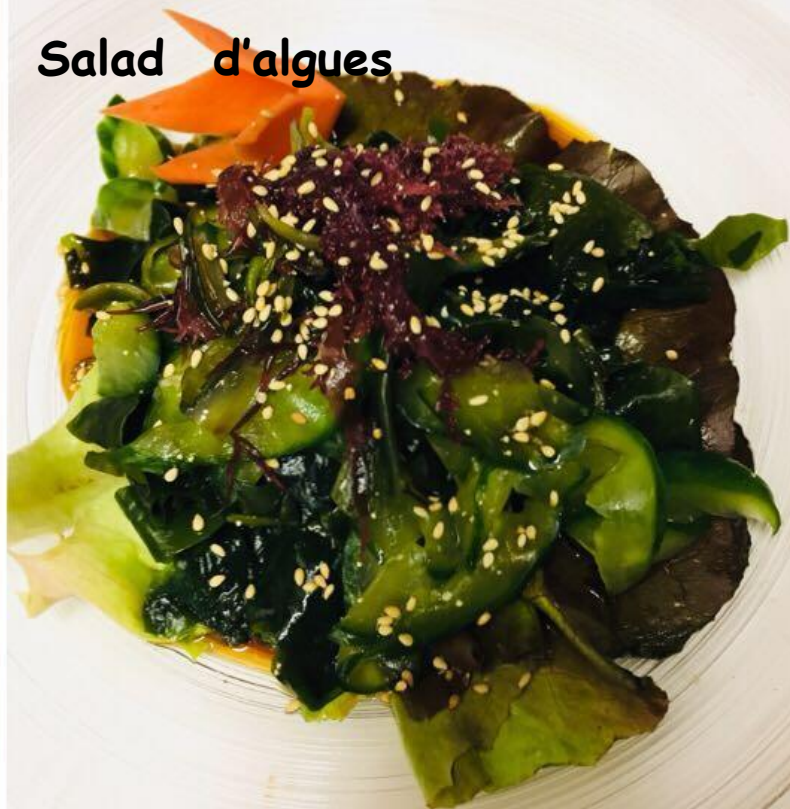


NOUILLES ET RIZ

Noodles & rice

NOUILLES AU POULET	25.00
Chicken noodles	
NOUILLES AU BŒUF	27.00
Beef noodles	
NOUILLES AUX CREVETTES	28.00
Shrimps noodles	
NOUILLES DE RIZ SAUTEES AUX CREVETTES (Pad Thai Kung)	
Fried noodles with shrimps	28.00
NOUILLES SAUTEES AUX LEGUMES	10.00
Fried noodles with vegetables	
RIZ SAUTE A LA CANTONAISE	5.00
Fried rice cantonese style	
RIZ NATURE	3.00
Steamed rice	

Salad d'algues



Gingembre



Salad de calamars



Salad d'algues fines





Boeuf mijote aux piments

Boeuf croustillant

Boeuf croustillant cinq epice



Neims



siu-mai



Raviolis rotis



Ha-kao



Raviolis frits



Poulet aigre-doux



Poulet Teriyaki



Poulet citrone



Travers de porc



Canard Roti



Tonkatsu



Canard ananas frais

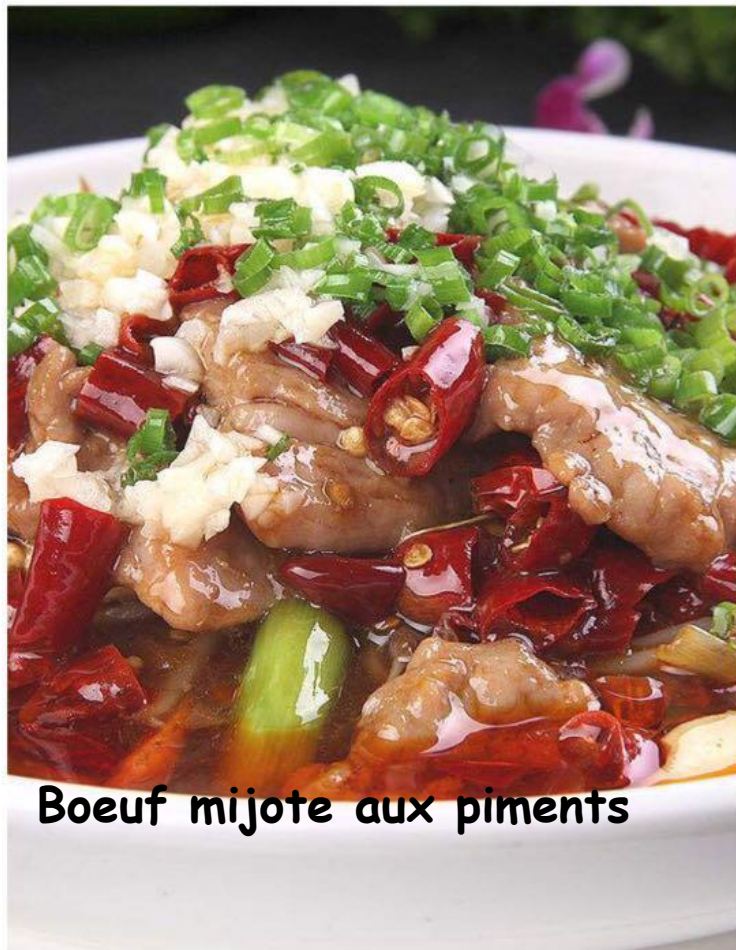


have a good day.

Aubergines aigres-piquantes

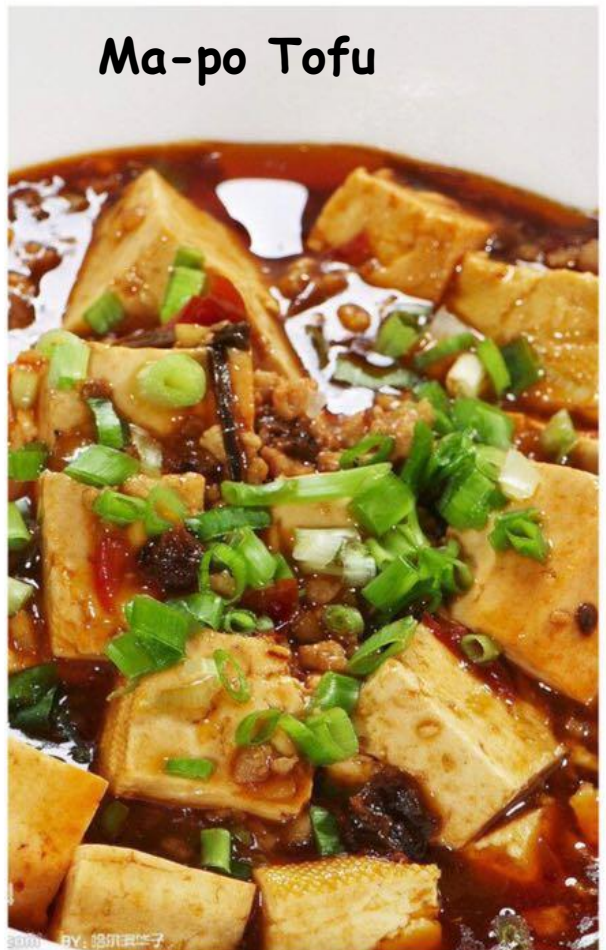


Travers de porc



Boeuf mijote aux piments

Ma-po Tofu







COUPES (glaces)

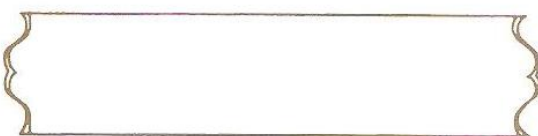
COUPE CAFE GLACE	9.00
COUPE DANEMARK	10.00
COUPE BANANA SPLIT	10.00
COUPE MANGUE	10.00
(sorbet citron et mangue avec mangue fraiche)	
COUPE HAWAII	11.00
(glace vanille, fraise avec ananas frais)	
SORBET COLONEL	12.00
SORBET FRAMBOISE AVEC SA LIQUEUR	12.00
CHAMPAGNE AVEC LYCHEES	15.00

PARFUMS DIVERS, LA BOULE 3.50

Glace: Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Pistache, Noix de coco.

Sorbet: Citron, Mangue, Framboise

Avec chantilly: 1.50



NOS DESSERTS

MAISON

Glace maison à choix, la boule 4.00

(Thé vert, Haricots rouges, Sésame noir)

Gâteau Japonais à choix (Dorayaki, Mochi, Glace mochi)

Une pièce : 7.00 (avec fruits frais)

Trois pièces : 18.00 (avec fruits frais)



LYCHEES 7.00

GINGEMBRE CONFIT/Sweet ginger 8.00

SALADE DE FRUITS FRAIS (Fruit salad) 9.00

BEIGNETS DE POMME OU BANANE OU ANANAS 12.00

(Avec une boule vanille)

Fried apples/banana/pineapple(with vanilla ice cream)

BEIGNETS DE GLACE (Avec fruits frais) 14.00

Fried ice-cream (with fresh fruit)

APERITIFS

Kir vin blanc	10cl		4.50
Flûte de champagne	10cl		12.00
Kir Royal	10cl		13.00
Ricard	2cl	45%vol.	3.20
Cynar	4cl	23%vol.	4.50
Suze	4cl	20%vol.	4.50
Campari	4cl	23%vol.	4.50
Porto rouge/blanc	4cl	19%vol.	4.50
Martini rouge/blanc	4cl	15%vol.	4.50
Cocktail maison (alcool)	20cl		6.50
Cocktail maison (sans alcool)	20cl		6.00

VINS OUVERTS

VIN BLANC	10cl	20cl	30cl	50cl
EPESSES	4.00	8.00	12.00	20.00
VINS ROUGES				
PINOT NOIR	4.00	8.00	12.00	20.00
SYRAH	5.00	10.00	15.00	25.00
VINS ROSES				
ROSE DE GAMAY (VD)	3.50	7.00	10.50	17.50
OEIL DE PERDRIX	5.00	10.00	15.00	25.00

Les vins

LES VINS BLANCS (en bouteille & 1/2 bouteille)

EPESES	A.O.C Lavaux, Cully	50cl	22.00
DOMAINE DE LA GRILLE	A.O.C Lavaux, Villette	50cl	29.00
		75cl	39.00
GEWURZTRAMINER	Alsace, France	75cl	38.00
DOMAINE DU TARIQUET (Chardonnay et Sauvignon)	Côtes de Gascogne, France	75cl	39.50
Saint Saphorin, Grand Cru	AOC Lavaux Rivaz	70cl.	49.00

LES VINS ROSES (en bouteille & 1/2bouteille)

ROSE DE GAMAY	A.O.C Vaud	50cl	20.00
MELROSE(Oeil de perdrix)	A.O.C Lavaux, Villette	50cl	29.00
		75cl	39.00
OEIL DE PERDRIX	Auvernier, Neuchâtel	37.5cl	27.50
		75cl	49.00
CH.TOUR DE MIRAMBEAU	Bordeaux, France	75cl	36.00
GALETS ROSES	Ch. mourgues du gres, France	75cl	35.00

Les vins

LES VINS ROUGES (en bouteille & 1/2 bouteille)

PINOT NOIR	V. D. P, Romand	50cl		22.00
LA CUVÉE DU DOCTEUR (Pinot noir)	Union Vinicole Cully	37.5cl	☐	22.00
		75cl	☐	39.00
DOLE DES MONTS	A.O.C Valais, Sion	37.5cl	☐	26.00
		50cl	☐	30.00
		75cl	☐	46.00
DÔLE DE SALQUENEN	A.O.C Valais	37.5cl	☐	22.00
		75cl	☐	42.00
CH. LAFITTE LAUJAC	A.O.C M édoc, France	37.5cl	☐	30.00
		75cl	☐	47.00
CH. PECH-LATT	A.O.C Corbieres, France	37.5cl	☐	23.00
		75cl	☐	38.00
DOMAINE YANN CHAVE	Crozes Hermitage, France	75cl	☐	49.00
CH. NEUF-DU-PAPE	France	75cl	☐	59.00
MARQUES DE RISCAL	Rioja, Espagne	75cl	☐	45.00
ADESSO NERO D'AVOLA	Siciliane, Italy	75cl	☐	37.00

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON	75cl	110.00
----------------	------	--------

Digestifs

Pomme	2cl	37%vol.	3.20
Fernet-Branca	2cl	40%vol.	4.50
Grappa	2cl	40%vol.	5.00
Abricot	2cl	37.5%vol.	6.50
Framboise	2cl	40%vol.	6.50
Williamine	2cl	40%vol.	6.50
Cognac	2cl	40%vol.	8.50
Calvados	2cl	40%vol.	6.50
Limoncello	4cl	25%vol.	5.50

Liqueurs

Sambuca	2cl	40%vol.	5.00
Cointreau	2cl	40%vol.	6.50
Di Saronno	2cl	28%vol.	6.50
Bailey's	4cl	17%vol.	8.00
Pétale de rose	2cl	54%vol.	8.00

Long Drinks

Gin	4cl	37%vol.	8.00
J&B	4cl	40%vol.	8.00
Vodka rouge/blanc	4cl	25%vol.	8.00
Vodka Smirnoff	4cl	40%vol.	8.00
Jack Daniel	4cl	40% vol.	8.00

BOISSONS

MINERALES

San Pellegrino	50cl	5.00
Henniez (vert/bleu)	50cl	5.00
Coca-cola/light/zero/life	33cl	4.50
Fanta, Rivella rouge	33cl	4.50
Jus de pomme/mangue	30cl	4.50
Schweppes tonic lemon	20cl	4.30
Bitter S-Pell	10cl	4.30

BIERE

	20cl	25cl	50cl
Carlsberg	3.50	4.00	7.00
Bière sans alcool	33cl	4.80	

JUS ET NECTARS DE FRUITS

Orange, Tomate, Pêche, Ananas	20cl	4.50
-------------------------------	------	------

LES SPORTIFS

	20cl	30cl	50cl
Thé froid (Pêche/citron), Coca-cola,	3.00	4.00	5.30
Sprite, Lait chaud/froid			

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, infusions	3.80
(Thé noir, menthe, verveine, camomille, tilleul, gingembre)	
Café Hag, Renversé, Chocolat chaud, Capuccino,	4.00
Thé jasmin, Thé vert, Thé camomille.	5.00

SPECIALITES

JAPONAISES



OUVERTS

Sake (Chaud/Froid)	1 dl.	15%vol.	10.00
Shochu	4 cl.	25%vol.	6.50
Vin de prune	6 cl.	10%vol.	6.50

EN BOUTEILLE



Vin de prune

25cl, 10%vol. 25.00
75cl, 10%vol. 60.00



Sake

30cl, 13.5%vol.
25.00



Sake froid

75cl, 15%vol.
36.00



SHOCHU

Wakamuoasak no kimi
50cl, 20%vol.
42.00

(Distillation d'orge et de Shiso.
Arômes de menthe fraîche et
d'anis mêlés.)



Shirakabegura

Kimoto Junmai
64cl, 15.5%vol.
59.00

(Gout profond et doux
avec une saveur de riz)



HOCHU

Towari
50cl, 25%vol.
59.00

(Distillation de sarrazin.
Fumée et tourbée comme
un Single Malt)

Whisky Hibiki

2 cl. 43 % vol. 10.00

BIERE

Asahi	33cl.	5 % vol.	6.50
Kirin	33cl.	5 % vol.	6.50
Tsing Tao	33cl.	4.7 % vol.	6.50

