



## ENTRÉES ET SOUPES

Rs 505

### Rouleaux de printemps chinois

Nouilles de riz, Champignons Shitake, Chou et Germes de soja

[VEGAN, SOY, GLU, SSE]

### Salade de papaye verte Thaï

Tomates cerises, Piment, Chevrettes séchées, Haricots verts, Carotte, Cacahuètes grillées, Échalotes croustillantes

[CRU, PNT, SSE, LUP]

\*Option vegan disponible avec des crevettes vegan citronnées



### Rouleaux frais de poulet à la vietnamienne

Poulet croustillant, Chou, Carotte, Coriandre, Noix de coco, Citron vert, Échalotes

[GLU, CEL]



### Tofu et champignons laqués

Tofu, Champignon, Piment doux, Sauce de soja

[VEGAN, SOY, GLU]

### Soupe de nouilles aux champignons à la malaisienne

Bouillon de champignons au tofu frais, Champignons, Carottes, Germes de soja, Cébette, Nouilles de riz, Brèdes d'Asie, garni à la coriandre, au piment et citron vert

[VEGAN, GLU, CEL, SOY]

### Tom Yam Soup

Pâte de piment, Combava, Gingembre, Tomates cerises, Jeunes crevettes, Sauce au poisson, Citronnelle

[CRU, FSH, ALC]



### Tom kha Gai à la façon Thaï

Poulet légèrement épicé à la coriandre, Tomates cerises, Chou, Lait de coco

[MLK, CEL]

## PLATS PRINCIPAUX

### TOFU ET LÉGUMES

Rs 630

### Sauté de tofu et légumes façon Singapour

Tofu, Carotte, Cébette, Courgette, Brèdes d'Asie, Poivrons, Sauce d'huître et de soja

[VEGAN, GLU, SOY]

### Curry vert Thaï aux légumes

Brocoli, Chou-fleur, Carotte, Champignon, Poivron, Oignons, Pâte de curry vert Thaï

[VEGAN, CEL, SSE]



### Tofu aux 3 champignons

Tofu, Shitake, Champignons de paille et Oreilles de cochon

[VEGAN, GLU, SOY, CEL]

## POULET

Rs 765

### Poulet au citron à vietnamienne

Poulet croustillant, Citron, Oignons verts, Poivrons, Citronnelle et Piment  
[GLU, CEL, SSE, SOY]



### Poulet aigre-doux Thaï

Poulet croustillant, Tomates cerises, Ananas, Concombre, Carottes, Oignons et Cébettes  
[LUP, GLU]

### Canard au curry vert à la façon malaisienne

Canard rôti, Litchi, Tomate cerise, Basilic doux, Pousses de bambou et Ananas  
[MLK, SSE, CEL]



## BOEUF

Rs 860

### Curry Thaï rouge au boeuf

Lait de coco, Noix de cajou, Courgette, Piment, Haricots verts et Basilic  
[BEF, MLK, SSE, NUT]



### Sauté de boeuf à la Chinoise

Boeuf, Oignons, Champignons de paille, Tofu, Bok choy, Sauce de soja  
[SSE, BEF, NUT, SOY, LUP, CEL]

## PORC

Rs 830

### Travers de Porc au miel et à l'ail, façon Thaï

Travers de porc, Ail, Miel et Graines de sésame  
[PRK, SSE, SOY]

### Ka nom pany na moo

Poitrine de porc, Tamarin, Coriandre, Légumes confits  
[PRK, SUL]

## POISSON

Rs 830

### Poisson à la vapeur, Façon indonésienne

Basilic, Citronnelle, Ail, Gingembre, Coriandre, Citron vert, Brèdes d'Asie  
[FSH, CEL, SSE]

### Poisson croustillant, Sauce au curry jaune, Façon Thaï

Curry jaune, Coriandre, Piment, Basilic, Châtaigne, Cacahuètes grillées  
[FSH, GLU, PNT]



## CREVETTE – EN SUPPLÉMENT – Rs 1200

Crevettes tigrées grésillantes (3 pcs u10)  
Légumes sautés au wok et riz frit

## RIZ ET NOUILLES

Rs 485

### Pad Thai Jay

Nouilles de riz, Tofu, Brèdes d'Asie, Cébette, Carotte, Germes de soja, Cacahuètes et Citron vert  
[VEGAN, SOY, GLU, PNT]

### Nouilles de Singapour

Nouilles, Poulet, Cébette, Carotte, Brèdes d'Asie, Basilic, Piment, Germes de soja, Oeuf  
[SOY, FSH, GLU]



### Chow mein à la Chinoise

Nouilles, Porc, Carotte, Cébette, Brèdes d'Asie, Germes de soja, Oeuf  
[PRK, GLU, SOY, FSH, EGG]

### Riz frit spécial au poulet OU boeuf

Riz frit aux piments, Haricots verts, Courgette, Carotte, Basilic doux, Oeuf et Noix de cajou  
[BEF, EGG, SOY, NUT, PNT]



*Tous les plats principaux sont accompagnés de riz au Jasmin.*

## DESSERT

Rs 450

### Pudding chinois à la mangue et aux fruits rouges

[VEG, MLK]

### Parfait au litchi caramélisé, Sauce au miel

[MLK, EGG, GLU]

### Sagoo à la noix de coco

Gelée aux amandes, Litchi au sirop  
[VEGAN, NUT]

### Gâteau au chocolat et haricot

Avec un coulis de fruits rouges  
[VEGAN, GLU]

### Ming gâteau au chocolat

Graines de sésame, Glace à la vanille  
[GLU, EGG, MLK, SSE]

### Plateau de fruits



## MENU ENFANT

### ENTRÉE - Rs 255

Rouleau de printemps  
croustillant aux légumes, sauce  
douce  
[SOY, VEG, GLU]

Salade de poulet croustillant  
aux légumes croquants et  
vinaigrette à la prune  
[GLU, SOY]

Soupe au lait de coco, au chou  
et à la tomate  
[MLK, VEG, GLU]

Soupe de nouilles aux  
champignons, au tofu et à la  
carotte  
[VEG, GLU]

### PLAT PRINCIPAL - Rs 355

Nouilles au poulet et aux  
oignons verts, carottes, brèdes,  
germes de soja, basilic et oeuf  
[EGG, SOY, GLU, CEL]

Riz frit au poulet, haricot vert,  
courgette, basilic et oeuf  
[EGG, GLU]

Riz frit au boeuf, haricot vert,  
courgette, carotte, basilic et  
oeuf  
[EGG, BEF, GLU]

Filet de poisson croustillant  
avec des brocolis sautés  
[FSH, SOY, GLU]

Sauté de légumes et tofu, riz  
[VEG, MLK, SOY]

### DESSERT - Rs 250

Sagoo au lait de coco, gelée  
aux amandes  
[MLK, GLU, NUT]

Ming gâteau au chocolat  
Graines de sésame, Glace à la  
vanille  
[GLU, EGG, MLK, SSE]

Glaces au choix  
[MLK]

Inclus dans les forfaits HB, FB et "All Inclusive", sauf les plats avec suppléments.

Les prix sont en roupies mauriciennes.

Tous les prix incluent la taxe de 15% et excluent les 10% de pourboires qui sont à la discrétion du consommateur.

Veuillez noter que les abréviations des allergènes n'incluent pas les traces d'allergènes que peuvent contenir les plats.

Veuillez contacter notre responsable du restaurant si vous avez des allergies.

SOJA	[ SOY ]
CÉLERI	[ CEL ]
FRUITS À COQUES	[ NUT ]
ARACHIDES	[ PNT ]
MOUTARDE	[ MTD ]
LUPINS	[ LUP ]
SULFITES	[ SUL ]
SÉSAME	[ SSE ]
GLUTEN	[ GLU ]
LAIT	[ MLK ]
OEUFS	[ EGG ]
CRUSTACÉS	[ CRU ]
POISSON	[ FSH ]
MOLLUSQUES	[ MLS ]
ALCOOL	[ ALC ]
VÉGÉTARIEN	[ VEG ]
PORC	[ PRK ]
VIANDE BOVINE	[ BEF ]