HONG KONG GARDEN

Restaurant Chinois

香港酒楼



Ti-lux

LES APÉRITIFS

Aperol Spritz			*7.80€*
Hugo			*7.80€*
Lychee Wine			*6.80€*
Cocktail Maison			*6.90€*
Monaco			*6.90€*
Panaché			*6.80€*
Cynar Sec / Rosport		*5.80€*	*8.20€*
Ricard			*6.20€*
Picon Bière			*6.50€*
Campari sec / Rosport / Orange	*5.80€*	*8.20€*	*7.80€*
Pisang sec / Orange		*6.00€*	*7.80€*
Martini Blanc / Rouge			*5.80€*
Porto Blanc / Rouge			*5.50€*
Kir			*6.50€*
Kir Royal			*7.00€*
Crémant			*6.00€*
Gin sec / Tonic / Orange	*5.80€*	*9.80€*	*8.50€*
Vodka Tonic / Orange		*8.50€*	*7.80€*
Whisky			*6,50€*
Whisky Coca			*8.50€*

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino Biondo	*5.80€*
Crodino Rosso	*5.80€*
Diabolo Grenadine	*5.50€*
Diabolo Menthe	*5.50€*
Monaco	*6.80€*

Ti-lux

LES BIÈRES

Bière Bofferding	4.20€
Battin Gambrinus	4.50€
Bière Sans Alcool	4.00€
Bière Chinoise Tsing - Tao	4.30€

LES SOFTS DRINKS

Lodyss 25cl	3.20€
Lodyss 50cl	4.20€
Rosport classique 25cl	3.20€
Rosport Blue 50cl	4.20€
San Pellegrino 50cl	4.20€
Lipton Ice Tea	4.00€
Schewppes Tonic	4.80€
Sprite / Fanta	3.20€
Coca / Coca Zéro	3.20€
Jus Looza Orange / Pomme	4.50€
Jus Multi Vitamines	4.50€
Grenadine / Menthe à L'eau	4.80€

LES THÉS ET CAFÉS

Thé Jasmin	4.30€
Thé Infusion (vert, menthe, noir,Camomille)	4.00€
Espresso / Café	3.00€
Double Espresso	5.50€
Cappuccino	4.50€
Cappuccino Italia	4.80€
Espresso Macchiato	3.80€
Décaféiné	2.50€
Lait Russe	4.90€
Irish Coffee	8.80€





VINS BLANCS

Pinot Blanc (Luxembourg)	32.00€
Pinot Gris (Luxembourg)	32.00€
Belle Emilie (Pays du Gard)	23.50€

VINS ROSÉS

Belle Emilie (Pays du Gard)	23.50€
Irrésistible (Côtes de Provence)	31.50€
Dao D.O.C Quinta (Portugal)	24.50€

VIN ROUGES

	1/2 Blle	Blle
Belle Emilie (Pays du Gard)		23.50€
Cabernet Colchagua Valley Las Ninas (Chili)		25.50€
Château Puyfromage (Bordeaux)	18.50€	29.50€
Belles Graves - Lalande de Pomerol (Bordeaux)	28.50€	49.50€
Saint-Emilion (château Barberousse)	21.50€	39.50€



VINS EN PICHET

	Verre	1/4	1/2	1L
Rouge (Belle Emilie)	4.80€	7.80€	14.50€	26.00€
Rosé (Belle Emilie)	4.80€	7.80€	14.00€	26.00€
Blanc (Chardonnay)	4.80€	7.80€	14.00€	26.00€
Rivaner (Luxembourg)	4.80€	7.80€	14.00€	24.50€

Ti-lux

MENU A

24.50€

(Pour 1 personne)

a) Potage piquant
b) Croquette printemps
c) Plat au choix
   -Poulet aux légumes
   -Boeuf aux légumes
d) Riz sauté aux légumes
e) Dessert aux choix
   -Lychées ou crème glacée

MENU B

59.50€

(Pour 2 personnes)

a) Potage au choix
   -Potage piquant
   -Potage"WAN -TUN" *(porc)*
b) Croquette à la vietnamienne *(Porc)*
c) Scampis à l'ail *(sans décortiqué épicé)*
d) Canard légumes sur plaque chauffante
e) Nouilles sautées aux légumes
f) Dessert aux choix
   -Lychées ou Crème glacée

LA FONDUE CHINOISE POUR 2 PERSONNES 72.00€

Réserver à l'avance

Buffet à Volonté
Du Lundi au Vendredi Midi
Buffet à Volonté réserver à l'avance
À partir de 10 personnes pour soir et week-end

Végétarien: A2, A3, 10, 10A, 105, 112, 138, 139
Viande porc: 2, 11, 22, 23, 24, 25, 27



SALADES

A1. Salade aux scampis [2]	9.90€
A2. Salade de concombre à l'ail	7.90€
A3. Salade de légumes	8.20€

POTAGES

01. Potage aux fruits de mer [2.6]	7.50€
02. Potage "WAN - TUN" (raviolis chinois) [1a.6.11.12]	7.00€
03. Bouillon de volaille bambous et champignons [6]	6.50€
04. Potage piquant (poulet et légumes) [1a.3.6]	5.50€
05. Potage aux cheveux d'anges [6]	6.50€
06. Crème poulet aux maïs [1a.3]	6.80€

馄饨的由来

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。

馄饨发展至今，更成为各具特色，制作各异，鲜香味美，遍布全国各地，深受人们喜爱的著名小吃。



ENTRÉES

10.	Croquette printanière (2 pcs) 1a.3.6.12	5.50€
10a.	Mini croquette légumes (8 pcs) 1a.3.12	6.00€
11.	Croquette à la vietnamienne (Nems au porc 3 pcs) 1a.3.6.11	7.50€
13.	Sa Té au poulet sauce curry (brochette poulet) 1a.3.11	7.50€
14.	Tempura Scampis (6 pcs) 1a.2.3.12	12.00€
16.	Scampis à l'ail 1a.2.3.11.12	9.90€
17.	Beignet de scampis (6 pcs) 1a.2.3	9.90€
18.	Beignet de calamars (6 pcs) 1a.3.11	8.50€
20.	Cuisses de grenouilles à l'ail 1a.3.11	10.50€
22.	Beignet "Wan Tun" (raviolis frit 5 pcs) 1a.6.12	7.80€
23.	Plat du chef (mixte beignets pour 2 pers) 1a.3.6	16.50€
24.	Assortiment de Dim - Sum (10 pcs) 1a.2.3.6.11.12	15.50€
25.	"Shao - Mai"à la vapeur (viande porc 5 pcs) 1a.2.3.6.11	7.50€
26.	Raviolis crevettes à la vapeur (5 pcs) 1a.2.3.6.11.12	8.50€
27.	Petit pain aux porc (Siu longpau 4 pcs) 1a.3.6.11	7.20€
28.	Raviolis au poulet à la vapeur (5 pcs) 1a.2.3.6.11	8.50€

中国春卷

春卷，又称春盘、薄饼。是中国民间节日的一种传统食品。目前流行于中国各地，在江南等地尤盛。民间除供自己家食用外，常用于待客。春卷历史悠久，由古代的春饼演化而来。

Spring rolls were a seasonal food consumed during the spring, and started as a pancake filled with the new season's spring vegetables, a welcome change from the preserved foods of the long winter months. In Chinese cuisine, spring rolls are savory rolls with cabbage and other vegetable fillings inside a thinly wrapped cylindrical pastry.









POULET

30.	Poulet aux champignons et aux bambous [1a.3.6]	14.50€
31.	Koon - po - kai [1a.3.6]	14.80€
32.	Poulet sauce curry [1a.3.7.10]	14.80€
33.	Poulet pané grillé sauce aigre - douce [1a.3]	15.50€
34.	Poulet aux brocolis [1a.6]	14.80€
35.	Poulet sauce haricots noirs [1a.3.6]	14.80€
36.	Poulet aux légumes sur plaque chauffante [1a.3.6.11]	14.90€
37.	Poulet à la façon Szechuan au sésame [1a.6.11]	14.90€
38.	Poulet aux oignons [1a.3.6]	14.90€
39.	Poulet aux légumes sauce tomate pimenté [1a.3]	14.80€
39a.	Poulet caramélisé au miel [1a.3.6]	15.90€
39b.	Poulet sauté sauce aigre douce avec ananas [1a.3]	14.80€
39c.	Poulet sauté poivre et sel [1a.3.11]	14.90€



BŒUF

50.	Bœuf aux champignons et aux bambous	1a.3.6	16.50€
51.	Bœuf sauce curry	1a.3.6.7.10	16.50€
52.	Bœuf sauté poivre et sel	1a.3.6	16.20€
53.	Bœuf au brocolis à la sauce barbecue	1a.3.6	16.30€
54.	Bœuf aux légumes sur plaque chauffante	1a.3.6	16.50€
55.	Bœuf à l'ail sauce haricot noir	1a.3.6	16.30€
56.	Bœuf à l'oignons	1a.3.6.11	16.30€
57.	Casserole de bœuf avec légumes	1a.3.6.11	16.50€
58.	Boeuf sauté aux poivre noir	1a.3.6	16.50€
59.	Bœuf aux légumes sauce tomate pimenté	1a.3.6.9	16.30€
59a.	Bœuf à l'impérial (sucré piquant)	1a.3.6.11	16.50€



POISSONS

70.	Poissons aux champignons et aux bambous [1a.3.6]	15.90€
71.	Poisssons sauté poivre et sel [1a.3.11]	15.90€
72.	Poissons sauce piquant [1a.3]	15.90€
73.	Calamars sauté poivre et sel [1a.3.11]	17.50€
74.	Calamars sauce curry [1a.3.7.11]	17.50€
75.	Calamars sauce haricots noir [1a.3.6.11]	17.50€
76.	Beignets de calamars [1a.3.6]	16.50€



SCAMPIS

80.	Scampis aux champignons et aux bambous [1a.2.6.11]	18.80€
81.	Scampis sauce curry [1a.2.6.11]	18.80€
82.	Scampis à l'ail (sans décortiqué) [1a.2.6.11]	18.80€
83.	Scampis au brocolis sauce barbecue [1a.2.6]	18.50€
84.	Scampis sauté sauce aigre douce avec ananas [1a.2.3.12]	18.50€
85.	Scampis à la façon Szechuan (sucré piquant) [1a.2.6.9.12]	18.90€
87.	Casserole de scampis aux légumes [1a.2.3.6]	18.90€
88.	Scampis à l'ail sauce haricot noir [1a.2.3.6.11.12]	18.90€
89.	Scampis sauté poivre et sel [1a.2.3.11.12]	18.90€





烤鸭

北京

北京烤鸭，是源自中国北京的一道全聚德挂炉烤鸭分为全聚德挂炉烤鸭与便宜坊焖炉烤鸭两大流派，又名北京填鸭。

Le canard à la pékinoise est un petit sandwich parfumé et gourmand composé de canard laqué, crudités et coriandre, le tout enroulé dans une galette de blé fine et assaisonné avec de la sauce hoisin, la sauce barbecue traditionnelle chinoise.

CANARD

90.	Canard aux champignons et aux bambous [1a.6]	18.80€
91.	Canard rôti aux soya sauce prunes [1a.6.11]	18.80€
92.	Canard à la façon Szechuan (sucré piquant) [1a.6.9]	18.80€
93.	Canard laqué pékinoise avec crêpes [1a.3.6]	19.50€
94.	Canard grillé sauce aigre - douce [1a]	18.50€
95.	Canard aux légumes sur plaque chauffante [1a.6]	18.90€
96.	Canard à l'orange [1a.11]	18.90€



RIZ ET NOUILLES

100.	Riz sauté au poulet [1a.3.6.11]	13.50€
102.	Riz sauté au scampis [1a.3.6.11]	15.80€
104.	Riz sauté spécial (poulet, bœuf, scampis) [1a.3.6.11]	15.90€
105.	Riz sauté aux légumes [1a.3.6.11]	9.50€
106.	Riz sauté au bœuf [1a.3.6.11]	14.50€
107.	Nouilles sautées au poulet [1a.3.6.11]	13.50€
108.	Nouilles sautées au bœuf [1a.3.6.11]	14.50€
110.	Nouilles sautées aux scampis [1a.3.6.11]	15.80€
111.	Nouilles sautées spéciales (poulet, bœuf, scampis) [1a.3.6.11]	15.90€
112.	Nouilles sautées aux légumes [3.6.11]	9.50€
113.	Vermicelles sautés spécial (poulet, bœuf, scampis) [1a.3.6.11]	17.50€
114.	Vermicelles sautés au poulet [1a.3.6.11]	16.80€
115.	Vermicelles sautés au bœuf [1a.3.6.11]	17.90€
116.	Vermicelles sautés au scampis [1a.3.6.11]	18.90€



SPECIALITES

122.	Cuisses de grenouilles à l'ail [1a.3.11]	19.90€
123.	Poulet sauté aux légumes sauce Thaïlandaise [1a.3.4.6]	18.90€
124.	Scampis sautées aux légumes sauce Thaïlandaise [1a.3.4.6.11]	20.90€
125.	Bœuf sauté aux légumes sauce Thaïlandaise [1a.3.4.6]	19.50€
130.	Pak - Pao à la chinoise (viandes et légumes) [1a.3.6]	17.80€
133.	Casserole aux fruits de mer [6.11.12]	18.90€
134.	Poulet à l'impériale (sucré piquant) [1a.3.6]	15.90€
135.	Canard à la façon du chef [1a.6]	22.00€
136.	Plat varié du chef (Bœuf, Poulet, Scampis) [1a.3.6]	17.80€
137.	Casserole spécialité Hong Kong (viande,fruit de mer) [1a.3.6]	19.50€
138.	Germes de soja [1a.6]	10.50€
139.	Légumes chinois variés [1a.6]	15.80€
150.	Nid de scampis [1a.6]	19.90€
151.	Nid mixte (Bœuf, Poulet, Scampis) [1a.6]	19.50€
152.	Nid de poulet [1a.3.6]	18.80€



Ti-lux

DESSERTS

A.	Crème Glacée [3.7] (vanille, fraise, mocca ,chocolat)	3.00€
B.	Sorbet citron [3.7]	3.50€
C.	Beignet de Banane [7]	6.00€
D.	Beignet de Banane flambés au Grand Marnier [7]	8.80€
E.	Crème Glacée chaude [7] (Beignets de glace)	8.80€
F.	Crème Glacée chaude flambés au Grand Marnier [7] (Beignets de glace)	10.50€
G.	Lychées	6.50€
H.	Banane split [3.7]	8.50€
I.	Dame Blanche [3.7]	8.00€
J.	Citron givré [3.7]	7.50€
K.	Noix de coco givré [3.7]	7.80€
L.	Café glacé [7]	8.50€
M.	Colonel	8.80€
N.	Thé au lait (chaud) [7]	5.50€
O.	Ginseng café	6.80€





LES DIGESTIFS

Mei Kwei Lu (Saké Chinois)	6.00€
Limoncelle	5.50€
Amaretto	5.50€
Sambucca	5.50€
Grand - Marnier	8.50€
Baileys	6.00€
Johnie Walker Red Label	6.80€
Buff	6.50€
Grappa	6.50€
Averna	6.00€



Ti-lux

Allergènes information

En cas d'allergie à un aliment
veuillez-vous adresser au service du restaurant



01 **Gluten**

1a : Blé / 1b : Seigle / 1c : Orge / 1d: Avoine / 1e : Epautre / 1f : Kamut



02 **Crustacés**

2a: Crevette / 2b : Chair de crabe / 2c: Homard / 2d : Scampis



03 **Œufs**



04 Poisson

4a : Anchois / 4b : Thon cru / 4c : Thon cuit / 4d : Surimi / 4e : Dorade / 4f : Anguille
4g : Saumon / 4h : Oeufs de capelan / 4i : Oeufs de saumon / 4j : Bar



05 **Arachides**



06 **Soja**



07 **Lait et Produits à base de Lait**



08 **Fruits à coques**

8a : Amandes / 8b : Noisettes / 8c : Noix / 8d : Noix de cajou / 8e : Noix de pecan
8f : Noix du bresil / 8g : Pistaches / 8h : Noix de macadamia et macadamia ternifolia
8i : Noix du queensland et produits à base de ces fruits



09 **Céleri**



10 **Moutarde**



11 **Sésame**



12 **Anhydride et Sulfites**



13 **Lupin**



14 **Mollusques**

Ti-lux