



HONG KONG GARDEN

Restaurant Chinois

香港酒樓



Tél: 26512608 GSM: 621727766
15 rue de la gare L-3237 Bettembourg

Mardi soir fermer

**Nos plats sont accompagnement du riz blanc, supplément 5.50€
pour avoir du riz sauté ou nouilles sautées**

Végétarien: A2,A3,10,10A,105,112,138,139

Viande porc: 2,11,22,23,24,25,27

BOISSON EMPORTER

Bière Chinoise Tsing-Tao	4.00€
Coca	2.50€
Coca zéro	2.50€
Ice Tea Peach	2.80€
Fanta orange	2.50€
Vin rouge/rosé/blanc 750ml	16.00€

SAUCE

Sauce aigre-douce	2.00€
Sauce piquant	2.50€
Sauce curry	2.00€
Sauce à l'ail	2.00€
Sweet chilli sauce	2.00€

Heures d'ouverture

11:30 - 14:00 18:00 - 22:00

Mardi soir fermer

Vente à emporter

Livraison à domicile

(12:00-13:15) (18:15-21:00)

Buffet à Volonté du lundi au vendredi midi

Buffet soir et Buffet weekend réserver à l'avance à partir de 10 personne

SALADES

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



馄饨的由来



馄饨，北方人称为“云吞”，南方人称为“扁食”，是汉族传统小吃之一。其形状像耳朵，故有“馄饨”之名。相传，东汉时期，南阳人张仲景为了救济被冻伤的穷人，用羊肉和辣椒煮成汤，包成耳朵状，人们吃了后，身体暖和，疾病减轻。从此，这种食物流传开来，成为民间的一种传统食品。

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€ |



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 (épicé) | ^{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



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€ |

清明时节雨纷纷，
路上行人欲断魂。
借问酒家何处有？
牧童遥指杏花村。





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. Bœuf 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€



一
第
江
壬午沙月有無
敬書



POISSONS

70. Poissons aux champignons et aux bambous^{1a.3.6} 15.90€
71. Poissons 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€



乙子年大吉
心想事成
万事如意
步步高升
年年有余



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€



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€ |



北京

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.

主派鸭北
打，°京
焖北北烤
炉京京鸭
烤的烤，
鸭老鸭是
°字分源
号为自
烤，中
鸭挂国
店炉北
全烤京
聚鸭的
德，一
主与道
打，全
挂焖鸭
炉炉菜
烤烤式
鸭鸭，
°又
便两名
宜大北
坊流京
则填

烤鸭





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 épicé) ^{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€





HONG KONG GARDEN

Restaurant Chinois

香港酒樓

15 rue de la gare

L-3237 Bettembourg

Tél: 26512608 GSM: 621727766

E-mail: hongkonggardenbettembourg@gmail.com

ALLERGÈNES

1: Gluten

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

2: Crustacés

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

3: Œufs

4: Poisson

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

5: Arachides

6: Soja

7: Lait et Produits à base de Lait

8: 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 : Aioix du queensland et produits a base de ces fruits

9: Céleri

10: Moutarde

11: Sésame

12: Anhydride et Sulfites

13: Lupin

14: Mollusques

Mardi soir fermer