



ENTRÉES

APPETIZERS


SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 7[€]


SALADE DU JOUR / SALAD OF THE DAY 7[€]

ROULEAUX IMPÉRIAUX (2) / IMPERIAL ROLLS (2) 8[€]
Porc, crevette, légumes, sauce chili sucrée / Pork, shrimp, vegetables, sweet chili sauce

KARAAGE 14[€]
Poulet frit, togarashi, yuzu, mayo wasabi / Fried chicken, togarashi, yuzu, wasabi mayo

BROCHETTE DE POULET (1) / CHICKEN SKEWER (1) 8[€]
Marinée avec soya et gingembre / Marinated with ginger and soy

 BROCHETTE DE BOEUF (1) / BEEF SKEWER (1) 12[€]
Marinée avec épices sèches, servie avec sauce piquante maison / Marinated in dry spices, home-made hot sauce

 SALADE SIGNATURE YUSHENG (À PARTAGER) / SIGNATURE SALAD (TO SHARE) 28[€]
32 ingrédients / 32 ingredients

AJOUTER SASHIMIS / ADD SASHIMIS :

* SAUMON / SALMON 9[€]

* LOUP DE MER / SEABASS 9[€]

* HAMACHI 10[€]



BAO (2)

PORC BRAISÉ / BRAISED PORK 14[€]
5 épices, sésame, arachide, basilic thaï, chou moutarde / 5 spice, sesame, peanuts, thai basil, green mustard cabbage

 POULET CROUSTILLANT / CRISPY CHICKEN 14[€]
Mayo épicée, légumes marinés / Spicy mayo, pickled vegetables

CANARD DE PÉKIN / PEKING DUCK 15[€]
Concombre, daïkon, carotte, sauce Hoisin / Cucumber, daikon, carrot, Hoisin sauce



DUMPLINGS

PLATEAU DE DÉGUSTATION (12) / TASTING PLATTER (12) 34[€]

* HAR GOW (4) 12[€]
Crevette, porc, châtaigne d'eau / Shrimp, pork, water chestnut

* TAI CHI GOW (4) 13[€]
Pétoncle, crevette, porc, feuilles de pois / Scallops, shrimp, pork, snow pea leaves

 * CHOY GOW (4) 11[€]
Chou, carotte, champignon, épinard / Cabbage, carrot, mushroom, spinach

* SIU MAI (5) / 22[€]
Homard, crevette, porc, Shiitake / Lobster, shrimp, pork, Shiitake

* TORI GYOZA (5) 18[€]
Poulet, carotte, Shiitake, gingembre / Chicken, carrot, Shiitake, ginger



CRU


RAW

SASHIMIS SIGNATURE SAUMON / SALMON SIGNATURE SASHIMIS 20[€]


SASHIMIS SIGNATURE LOUP DE MER / SEABASS SIGNATURE SASHIMIS 20[€]

SASHIMIS SIGNATURE HAMACHI / HAMACHI SIGNATURE SASHIMIS 22[€]

CHIRASHI - BOL POKÉ JAPONAIS / CHIRASHI - JAPANESE POKE BOWL 28[€]
Saumon, hamachi, tamago, concombre, avocat, edamame, carotte, daïkon, gingembre, wasabi, arima sansho / Salmon, hamachi, tamago, cucumber, avocado, edamame, carrot, daikon, pickled ginger, wasabi, arima sansho


 MAKI DE TARTARE ÉPICÉ (8) / SPICY TARTAR MAKI (8) 24[€]
Hamachi, saumon, loup de mer, avocat, concombre, sésame / Hamachi, salmon, seabass, avocado, cucumber, sesame

MAKI CREVETTE TEMPURA (8) / TEMPURA SHRIMP MAKI (8) 24[€]
Concombre, avocat, shiso, umeboshi / Cucumber, avocado, shiso, umeboshi

 MAKI INARI (8) / 21[€]
Tofu, concombre, avocat, gingembre / Tofu, cucumber, avocado, pickled ginger

HOSOMAKI SAKE (6) 8[€]
Saumon / Salmon

 HOSOMAKI KAPPA (6) 7[€]
Concombre / Cucumber

 HOSOMAKI AVOCAT (6) 7[€]
Avocat / Avocado

 ÉPICÉ / SPICY

 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



PRINCIPAUX


MAINS

-  **POULET À LA SICHUANAISE /** 28^{ea}
SZECHUAN CHICKEN
 Poulet frit, poivron, arachides, coriandre, oignon, piment, sauce aux prunes épicée, riz au jasmin / *Fried chicken, bell pepper, peanuts, coriander, onion, chili, spicy plum sauce, jasmine rice*
- POULET HAINAN /** 28^{ea}
HAINANESE CHICKEN
 Cuisson vapeur, demi poulet de Cornouailles, bouillon de poulet, concombre, trio de sauces, riz au poulet / *Steamed, half Cornish hen, chicken soup, cucumber, sauces trio, chicken rice*
- POULET GÉNÉRAL TAO /** 26^{ea}
GENERAL TAO CHICKEN
 Poulet frit, sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin / *Fried chicken, plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice*
-  **TOFU GÉNÉRAL TAO /** 24^{ea}
GENERAL TAO TOFU
 Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin / *Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice*
- CANARD DE PÉKIN / PEKING DUCK** 36^{ea}
 Champignon, fèves germées, châtaigne d'eau, daïkon, carotte, oignon vert, concombre, hoisin, crêpes, riz au jasmin / *Mushroom, bean sprouts, water chestnut, daikon, carrot, green onion, cucumber, hoisin, wheat wrappers, jasmine rice*
- LOUP DE MER VAPEUR /** 32^{ea}
STEAMED SEABASS
 Gingembre, oignon vert, sauce soya, bok choy, riz au jasmin / *Ginger, scallions, soy sauce, bok choy, jasmine rice*
- BŒUF BULGOGI / BULGOGI STEAK** 36^{ea}
 Onglet, gai lan, riz frit au kimchi / *Hanger steak, gai lan, kimchi fried rice*
- CARI MASSAMAN AU BŒUF /** 33^{ea}
BEEF IN MASSAMAN CURRY
 Pomme de terre, échalotes, noix de cajou, piment, riz au jasmin / *Potato, shallots, cashew nuts, chili, jasmine rice*
- MORUE NOIRE AU MISO /** 38^{ea}
MISO BLACK COD
 Bok choy, nouilles soba, saké, gingembre / *Bok choy, soba noodles, sake, ginger*
- RAMEN TONKOTSU /** 23^{ea}
 Porc, oignon vert, togarashi, oeuf, nori, ail, sésame / *Pork belly, green onion, togarashi, egg, nori, garlic, sesame*
- SALADE YEE SANG / YEE SANG SALAD** 22^{ea}
 Salade repas - 32 ingrédients / *Meal salad - 32 ingredients*
- PLAT DU JOUR (PM\$) /**
PLATE OF THE DAY (MP \$)



RIZ ET NOUILLES

RICE AND NOODLES

- PAD THAÏ**
 Nouilles de riz, tofu, œuf, fèves germées, ciboulette, arachides / *Rice noodles, tofu, egg, bean sprouts, chive, peanuts*
- * **POULET / CHICKEN** 26^{ea}
 * **CREVETTE TIGRÉE GÉANTE /** 29^{ea}
GIANT TIGER SHRIMP
 * **VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN** 24^{ea}
- NOUILLES SHANGHAI /** 26^{ea}
SHANGHAI NOODLES
 Canard, nouilles Udon, fèves germées, poivron, ciboulette, oignon / *Duck, Udon noodles, bean sprouts, bell pepper, chive, onion*
-  **NOUILLES SINGAPOUR /** 25^{ea}
SINGAPORE NOODLES
 Nouilles de riz, fèves germées, poivron, ciboulette, oignon, cari jaune, curcuma / *Rice noodles, bean sprouts, bell pepper, chive, onion, yellow curry, turmeric*
- NASI GORENG** 26^{ea}
 Riz frit, porc braisé aux 5 épices, œuf, haricots longs, mangue, pâte de crevette / *Fried rice, 5 spice braised pork, egg, long beans, mango, shrimp paste*
- CHOW MEIN** 32^{ea}
 Crevette tigrée géante, porc Char Siu, nouilles aux œufs croustillantes, bok choy, châtaigne d'eau, poivron, oignon / *Giant Tiger shrimp, Char Siu pork, crispy egg noodles, bok choy, water chestnut, bell pepper, onion*



À CÔTÉS

SIDES DISHES

- SAUTÉ DE CHAMPIGNONS /** 9^{ea}
MUSHROOMS SAUTÉ
 Ail, bébé épinard / *Garlic, baby spinach*
- RIZ FRIT AU KIMCHI /** 14^{ea}
KIMCHI FRIED RICE
- BÉBÉ BOK CHOY / BABY BOK CHOY** 8^{ea}
- KIMCHI / KIMCHI** 5^{ea}



DESSERTS

- GÂTEAU FROMAGE AU TARO** 10^{ea}
ET CAMEL SALÉ /
TARO CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL
- MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET YUZU /** 10^{ea}
YUZU WHITE CHOCOLATE MOUSSE
 Sirop orange et yuzu, noix de coco / *Orange and yuzu syrup, coconut*
- MOELLEUX AU CHOCOLAT /** 12^{ea}
VOLCANO CAKE
 Chocolat noir 66%, crème glacée gingembre, caramel salé / *66% dark chocolate, ginger ice cream, salted caramel*
- CRÈME GLACÉE / ICE CREAM** 6^{ea}
 Inspiration du moment / *Inspiration of the day*
- MOCHI** 6^{ea}
 Inspiration du moment / *Inspiration of the day*