



menu



菜单

CONTACTS:

60 16 26 34

98 19 01 34





SICILY

chinese foods

手撕包菜.....	7 000F	红烧大黄鱼.....	18 000F
Légumes sautés		Rhubarbe braisée	
滑藕片.....	9 500F	清蒸大黄鱼.....	18 000F
Tranches de racine de lotus sautées		Rhubarbe cuite à la vapeur	
蚝油生菜.....	7 500F	干煸小鱼.....	12 500F
Laitue sautée à la sauce aux huîtres		Petits poissons séchés	
糖醋茄子.....	8 000F	干煸小虾.....	12 500F
Aubergine aigre-douce		Crevettes séchées	
白灼秋葵.....	6 000F	干炸鳗鱼.....	22 000F
Gombo brûlant blanc		Poisson cuit à la vapeur frit à sec	
家常豆腐.....	8 000F	酥脆小鱼.....	12 800F
Tofu braisé		Petit poisson croustillant	
葱姜炒蟹.....	22 500F	川府酸菜鱼.....	26 500F
Crabe sauté avec oignon vert et gingembre		Poisson bouilli avec chou mariné et piment	
茄汁大虾.....	26 500F	火爆鱼肚.....	95 00F
Crevettes à la sauce tomate		Ventre de poisson chaud	
蒜蓉扇贝.....	28 000F	椒盐大虾.....	28 000F
Pétoncles à l'ail		Crevettes au sel et au poivre	
年糕炒蟹.....	22 500F	干炸带鱼.....	22 500F
Crabe frit avec gâteau de riz		Poisson frit	
清蒸鲈鱼.....	16 000F	红烧带鱼.....	22 500F
Perche cuite à la vapeur		Queue de cheveux braisée à la sauce brune	
葱油鲳鱼.....	16 000F	铁板鱿鱼圈.....	8 500F
Mareau à l'huile d'échalote		Anneau de calmar en plaque de fer	
蒜蓉生蚝.....	22 000F	虾仁蒸蛋.....	8 000F
Huîtres à l'ail		Œufs cuits à la vapeur avec des crevettes	
蒜蓉墨鱼仔.....	18 500F	毛豆炒虾仁.....	12 000F
Calamars à l'ail		Crevettes sautées avec edamame	
爆炒墨鱼仔.....	18 500F		
Calamars sautés			



chinese foods

重庆烧鸡公.....	21 000F	铁板牛柳.....	9 500F
Ragoût de poulet		Filet de bœuf en plaque de fer	
宫保鸡丁.....	9 500F	红焖羊肉.....	18 500F
Poulet épicé en dés		Agneau braisé à la sauce brune	
鱼香肉丝.....	7500F	水饺.....	8 000F
Porc râpé Yu-Shiang (sauté avec sauce à l'ail épicée)		Jiaozi bouilli ou boulette	/12pac
红烧大黄鱼.....	18 000F	煎饺.....	6 000F
Rhubarbe braisée		Dumplings frits	
酸辣鸡胗.....	8 500F	扬州炒饭.....	7 500F
Gizzle de poulet aigre et chaud		Riz frit	
糖醋里脊.....	11000F	春卷.....	8 000F
Filet de porc aigre-doux sauté		Rouleau de printemps	
仔姜鸭.....	15 000F	香芋地瓜丸.....	7 500F
Canard au gingembre		Boulettes de patates douces Taro	
菠萝咕嚕肉.....	12 000F	韭菜盒子.....	7 500F
Poulet sauté à l'ananas		Gâteau aux aireaux	
辣子鸡.....	8 500F	爆浆糍粑.....	7 500F
Poulet épicé		Gâteau de riz gluant	
啤酒鸭.....	15 000F	江西炒粉.....	7 500F
Canard à bière		Nouilles de riz frites	
孜然牛肉.....	9 500F	奶黄包.....	8 500F
Bœuf au cumin		Baozi farci à la crème anglaise crémeuse	
毛血旺.....	12 000F	南瓜饼.....	8 500F
Bœuf épicé et mouton		Gâteau à la citrouille	
小炒黄牛肉.....	8 500F	蔬菜炒饭.....	6 500F
Bœuf sauté		Riz légumes	
水煮牛肉.....	9 000F		
Tranches de bœuf à l'huile de piment fort			



chinese foods

万州烤鱼-草鱼.....	28 500F	凉拌皮蛋.....	5 500F
Poisson rôti carpe d'herbe		Œufs peles a froid	
万州 烤鱼-清江鱼.....	31 500F	滋补鸽子汤.....	11 000F
Poisson rôti Qingjiang		Soupe de pigeon	
姜辣凤爪.....	12 500F	花菇老鸡汤.....	12 000F
Pieds de poulet épices au gingembre		Soupe au poulet	
豉香羊排.....	25 500F	西红柿鸡蛋汤.....	8 000F
Côtelettes de mouton avec caille de haricots		Soupe aux tomates et aux œufs	
珍珠园子.....	12 000F	西湖牛肉羹.....	9 500F
Boulettes de bœuf avec de riz		Soupe de boeuf	
夫妻肺片.....	12 000F	鱼片豆腐汤.....	9 500F
Bœuf froid		Soupe de tofu de poisson	
口水鸡.....	8 500F	紫菜鳗鱼汤.....	18 000F
Poulet cuit a la vapeur avec sauce chili		Soupe aux algues	
芥老醋海蜇头.....	75 00F	老鸭汤.....	9 500F
Méduse froide		Soupe de canard	
白斩鸡.....	9 000F	茄子豆角.....	6 500F
Poulet bouilli en tranches		Aubergines et haricots	
炆拌双耳.....	4 500F	醋溜大白菜.....	9 500F
Salade froide		Chou chinois sauté	
拍黄瓜.....	4 500F	韭黄炒鸡蛋.....	8 000F
Talez le concombre		Œufs brouillés aux poireaux	
油炸花生米.....	4 000F	西红柿炒鸡蛋.....	6 000F
Cacahuètes frites		Œufs brouillés aux tomates	
泡椒鱼皮.....	6 500F		
Peau de poisson au poivre marine			



SICILY

indian foods

Masala de pate.....	8 000F	Chili au poulet.....	7 500F
Poulet korma.....	7 500F	Piment aux champignons.....	7 000F
Poulet roganjosh.....	8 000F	Vey manchurian.....	7 500F
Masala au poulet.....	7 500F	Poulet manchurian.....	8 000F
Masala de mouton.....	8 000F	Poulet 65.....	7 000F
Curry de mouton.....	8 000F	Poulet au sel au poivre.....	7 500F
Raganjosh de mouton.....	8 500F	Piment paneer.....	7 000F
Keema de mouton.....	7 500F	Riz au citron.....	4 000F
Pameer de kadai.....	7 000F	Riz canonnais.....	5 000F
Paneer lababdar.....	7 500F	Riryani aux oeufs.....	7 000F
Masala au beurre de paneer.....	7 000F	Birgani au poulet.....	7 500F
Paneer masala.....	7 000F	Paneer bhurji.....	6 000F
Paneer tawa masala.....	7 500F	Achari de mouton.....	8 000F
Paneer do pyaza.....	7 500F	Sukka de mouton.....	7 500F
Biryani mouton.....	9 000F	Mughlai de mouton.....	8 000F
Riz frit aux legumes.....	7 500F	Poulet handi.....	7 500F
Riz frit au poulet.....	8 500F	Poulet kadai.....	8 000F
Chapati*3pac.....	1 500F	Poulet au curry.....	7 500F
Roti au beurre*3pac.....	2 000F	Chana masala.....	6 000F
Riz jeera.....	3 000F		



cafe 咖啡

Expresso.....	2 000F
Americano.....	2 000F
Cappuccino.....	3 500F
Cafe frappe.....	3 500F
Cafe latte.....	3 500F
Cafe au lait.....	3 500F
Cafe mocha.....	4 500F
Dalgona cafe.....	4 000F
Cafe viennois.....	3 500F
Macchiato.....	3 000F
Milk tchek.....	5 000F

bieres 啤酒

GALA.....	2 000F
33.....	2 000F
Beaufort.....	2 000F
Carana.....	2 500F
Castel.....	2 000F
Heineken.....	2 000F
Guinness.....	1 500F

jus fraichement presses 鲜榨

Jus fraîchement presses.....	3 000F
------------------------------	--------

jus 饮料

L'eau.....	500F
Fanta.....	1 000F
Sprite.....	1 000F
Coca.....	1 000F
Red bull.....	1 500F
Power malt.....	1 500F
Malt.....	1 000F
RANI.....	1 000F
MONSTER.....	1 500F
Pepsi.....	1 000F

the 茶

Thé.....	2 000F
----------	--------



French Foods

Tagliartelle au capiteine.....	9 000F	Poulet au sauce basquaise.....	7 000F
Spaghjetti carbonnara.....	10 000F	Brochette de poulet.....	7 500F
Tajliatelle au basilic.....	6 000F	Brochette de boeuf.....	7 000F
Spaghetti bolognaise.....	5 000F	Boeuf steak.....	7 000F
Pizza andalouse/pork.....	8 000F	Boeuf strogonoff.....	8 000F
Pizza marguerita.....	7 000F	Pizza andalouse/pork.....	8 000F
Pizza au thon.....	8 000F	Poisson frit avec des frites.....	8 000F
Pizza au poulet.....	9 000F	Cubes de boeuf et frites.....	7 500F
Pizza au boeuf.....	8 000F	Gambas saute a l'ail with riz.....	12 000F
Pizza bolognaise.....	7 000F	Coupe colnoel.....	0 000F
Salade nicoise.....	6 000F	Dame noire.....	0 000F
Salade de tomate mozzarella.....	6 000F	Dame blanche.....	0 000F
Salade chicken and avocado.....	7 000F	Banana split.....	5 000F
and laitus		Fruit and salade.....	3 500F
Chicken and mushroom souce.....	8 500F	Cripe with chocolat.....	0 000F
with rice			
Chicken caciatore.....	8 000F		

菜单



merci !
ET
bon appetit...