

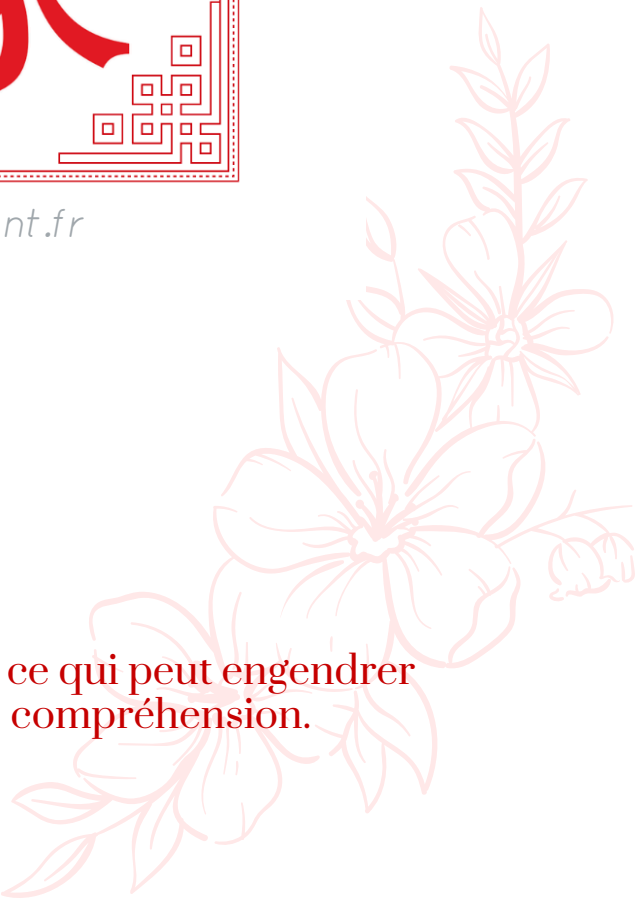


Restaurant



www.lorientrestaurant.fr

Nos plats sont préparés à la commande ce qui peut engendrer
une légère attente.. Merci de votre compréhension.



BOISSONS

APPERITIFS

Cocktail maison 12cl	4
Cocktail de fruits exotiques 12cl	4
Cocktail de fruits exotiques sans alcool 12cl	3.5
Ricard 4cl	4.5
Pastis 4cl	4.5
Martini 7cl	4.5
Martini gin 7cl	6.5
Porto 12cl	4.5
Kir (pêche, mûre ou cassis) 12cl	4
Whisky Clan Campbell 7cl	6
Bière Tsingtao 33cl	5.5

SOFTS

Lait de soja 33cl	4
Coca Cola 25cl	3.5
Orangina 25cl	3.5
Maytea 33cl	4
Jus ; Orange, Lychee, Tropical 25cl	3.5
Perrier 25cl	3.5
Badoit 50 cl	3.5
Badoit 1L	4.5
Evian 50 cl	3.5
Evian 1L	4.5

BOISSONS CHAUDES

Café espresso	2
Café crème	3
Thé ; Jasmin, Oolong, Vert	4

DIGGESTIF

Chum Mei kuei lu chiew (alcool de riz)	5
--	---



MENU DU MIDI

(Hors samedi et jours fériés.)

18.50€

Nems au porc

OU

Salade de poulet

OU

Soupe chinoise

~

Poulet au curry

OU

Boeuf aux oignons

OU

Plat végétarien

~

Coupe de fruits au sirop

OU

Nougat chinois

OU

Dessert du moment

~

Café

15.50€

Poulet au curry

OU

Boeuf aux oignons

OU

Plat végétarien

~

Coupe de fruits au sirop

OU

Nougat chinois

OU

Dessert du moment

~

Café

Nos plats sont accompagnés d'un riz nature. Sauf le plat végétarien qui est à base de pâtes de blé.

PLATS À LA CARTE

ENTRÉE

Nems au porc 7.5

GRANDES SOUPES

Wantan Mi 17.5
Raviolis chinois et pâtes de blé

Phô* 18

Soupe de boeuf vietnamienne
*Supp boulettes de boeuf 3

PLATS

Bun cha gio 16

Vermicelles de riz, nems au porc et crudités : soja, salade, concombre et menthe.

Bun bo 17

Vermicelles de riz, boeuf sauté à la citronnelle et crudités : soja, salade, concombre et menthe. (un peu relevé)

Misao (pâtes croquantes ou souples) 17

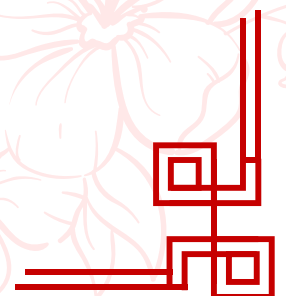
Pâtes, légumes sautés, poulet, calamars, crevettes

Misao Satay au boeuf 17

Pâtes croquantes sautées au boeuf, légumes et satay (plat un peu épicé)

ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature	2
Riz cantonnais	4
Pâtes nature	3.6
Pâtes sautées	3.8
Brioche nature	3



DESSERTS

Lychees au sirop	5
Nougat chinois	5
Gingembre confit	5
Assiette garnie <i>(Nougat chinois, gingembre confit et kumquat confit)</i>	6.5
Perles à la noix de coco	5
Coupe de fruits exotiques au sirop	5.5
Beignet au sucre, au choix <i>Pomme, banane ou ananas.</i>	6.5
Beignet au chocolat, au choix <i>Pomme, banane ou ananas.</i>	7.5
Beignet flambé, au choix <i>Pomme, banane ou ananas.</i>	9
Gâteaux de riz cuit à la vapeur, au lait de coco	8
Gâteau de manioc, à la noix de coco	6.5
Millefeuille de soja à la vapeur	6.5
Brioche Banh bao au haricot rouge	5.5

GLACES

Mystère	4.5
Coco givrée	6.5
Profiteroles nappées de chocolat chaud, chantilly et amandes effilées	9

CRÈMES GLACÉES

Rhum raisin, chocolat, vanille, café, coco

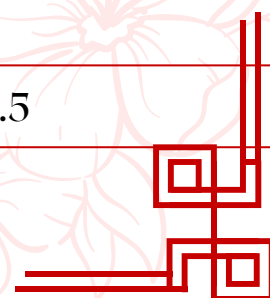
SORBETS

Citron vert, passion, mangue, fraise

1 boule : 3.5

2 boules : 5.5

3 boules : 7.5



CARTE DES VINS

	1/2	37.5	3/4
ROSE			
Rosé de Tavel Domaine des trois logis, AOC		20	30
Rosé de Loire Domaine de la croix des Loges, AOC		18	25
Côtes de Provenances St andré de Figuières AOP	35		46
BLANC			
Le Logis de Bray Chenin AOP			29
ROUGE			
Côtes du Rhône Chapoutier, AOC		20	29
ST Emillion La croix St Roc, AOC			36
Cahors Les causses d'Olt, AOC			23
Brouilly André Vannier, AOP		19	28
Gamay Domaine de la Gitonnière, AOC			22
Bordeaux Château belles murailles, AOC			25
Saumur Champigny Les tuffes, AOC			29

VINS CARAFE *ST Chénian*

	1/4	1/2
Rouge	5	9.5
Rosé	5	9.5

