

POISSONS & FRUITS DE MER

31	Scampis sauce curry (et coco)	16.50
32	Scampis aux cacahuètes sautées pimentées	16.50
33	Beignets de scampis frits sauce aigre douce	16.50
34	Scampis au noix de cajou	16.50
35	Scampis à la sauce brune piquante	16.50
36	Scampis sichuanais à la grille	17.50
37	Gros gambas grillés sur plat chauffant	19.50
38	Scampis aux légumes de saisons	16.50
39	Scampis à l'ail à la vapeur	16.50
40	Gambas grillés aux 5 parfums	17.50
41	Filet de poisson au vin chinois	13.00
42	Beignet de poisson sauce aigre douce	13.00
43	Fruits de mer en casserole	17.00
44	Sole à la vapeur (330g)	19.50
45	Sole grillée au beurre	19.50
46	Calamars aux haricots noirs piquants	12.00
47	Coquilles St jacques aux asperges	17.00
48	Crabe chinois grillé piquant	17.00
49	Crabe chinois sauté au gingembre	17.00
50	Coquilles St jacques et calamars à la sauce cantonaise	17.00
51	Homard grillé aux 5 parfums (600g)	29.50
52	Homard sauté au gingembre (600g)	29.50

