



LA CARTE

POTAGES

- | | |
|---|------|
| 1. Consommé de bœuf aux nouilles Wudong, radis blanc et basilic | 6.50 |
| 2. Potage de scampi pimenté à la citronnelle et vermicelles* | 7.00 |
| 3. Potage Wonton (raviolis maison au porc) | 6.00 |
| 4. Potage pékinois piquant* | 6.00 |

*Un peu piquant - **Piquant - ***Fort piquant

ENTRÉES CHAUDES

- | | |
|--|-------|
| 9. Assortiment à la vapeur 5 saveurs | 10.50 |
| 10. Nem aux vermicelles et porc | 10.50 |

11. Assortiment de caille, Wonton frit et scampi panés	13.50
12. Caille parfumée	10.50
13. Brochette de poulet Thaï	12.00
14. Scampi panés croquant	13.00
15. Raviolis poêlés à la japonaise	10.00
16. Coquilles Saint-Jacques poêlées	15.50
17. Cuisses de grenouilles grillées à l'ail	13.00
18. Gambas grillées à l'ail	13.00
19. ½ Homard grillé à l'ail et à la coriandre (minimum 2 personnes)	23.00

FAQ

ENTRÉES FROIDES

30. Salade de poulet fumé	10.90
31. Salade aux Coquilles Saint-Jacques et fruits frais	15.00

VOLAILLES

51. Poulet au curry rouge, lait de coco et basilic thaï	15.50
52. Poulet pimenté sauté aux piments séchés et poivre vert***	16.00
53. Cuisses de poulet croustillant sauce aigre-douce citronnée	15.50
54. Poulet aux ananas frais à la sauce aigre-douce	15.50
61. Canard à l'orange	17.00

62. Canard laqué aux crêpes, juliennes de poireau et concombre	18.00
63. Canard piquant façon Sichuan **	17.00

FAQ

CRUSTACÉS ET POISSONS

71. Scampi au beurre à l'ail	17.00
72. Scampi au lait de coco, citronnelle et feuilles de citron Thaï	17.50
73. Gambas grillées à l'ail et poivre	18.00
74. Cuisses de grenouilles grillées à l'ail	18.00
75. Homard grillé à l'ail, parfumé aux cinq épices et coriandre	43.00
76. St-Jacques aux shiitakes parfumée à l'huile de truffe noire et pignons de pin	22.00
77. Sole grillée à la poêle	21.50
78. Gambas grillées au beurre à l'ail et sauce aux huîtres	20.00

VIANDES

81. Bœuf sauté aux légumes, tomates et coriandre	16.50
82. Bœuf sauté aux oignons et champignons noirs	16.50
83. Bœuf sauté piquant à la mode Sichuan **	17.00
84. Côtes d'agneau grillées, parfumées au cumin	21.00
85. Spare-ribs à l'ail	15.50

*Un peu piquant – **Piquant – ***Fort piquant

FAQ

NOUILLES ET RIZ

101. Riz sauté aux scampi	15.00
102. Nouilles sautées au poulet	14.00
103. Nouilles sautées aux gambas et coquilles St-Jacques	16.50
105. Baozi (farci à la viande et légumes cuit à la vapeur)	14.00
106. Nouilles aux cinq parfums facon chef	14.00

(sauce saté, légumes frais, porc haché)

ACCOMPAGNEMENTS

A1. Riz sauté cantonnais	5.00
A2. Nouilles sautées aux légumes	5.00

FAQ



Huamei

Grand route 370
4610 BEYNE HEUSAY
04 362 40 84

Nouvel l'An Chinois 2025

Menu unique le vendredi 24/01 et le samedi 25/01

(59€/pers.)

Mise en bouches

Potage de raviolis maison à base de taro, garnis de légumes et cacahuètes, accompagné de boulettes de tofu et de poulet

Assortiment de tempura de crabe à carapace molle, des Saint-Jacques poêlées et beignet de gambas

Salade de canard fumé

Plat au choix :

- Scampis sautées aux asperges et noix de cajou
- Poulet croustillant, sauce aigre-doux (vinaigre noir et miel)

Beignet de litchi, glace violette