

粵
江
春

Villa de Bussy
Restaurant Asiatique



APÉRITIFS

Cocktail Maison.....	3.50 €
Kir.....	3.50 €
Martini (Rouge/Blanc).....	3.50 €
Porto.....	3.50 €
Pastis.....	3.50 €
Ricard.....	3.50 €
Americano.....	3.50 €
Suze.....	3.50 €
Whisky.....	5.50 €
Coupe de Champagne.....	6.50 €

DIGESTIFS

Mei Kwei Lu (Alcool de Riz).....	3.50 €
Cointreau.....	4.50 €
Marie Brizard.....	4.50 €
Get 27.....	4.50 €
Vodka.....	4.50 €
Grand Marnier.....	4.50 €
Poire Williams.....	4.50 €
Calvados.....	4.50 €
Bailey's.....	4.50 €
Cognac Remy Martin.....	6.50 €

BIÈRES

Bière Chinoise (TSING-TAO) (33 cl).....	3.50 €
Bière Thaïlandaise (33 cl).....	3.50 €
Bière Hollandaise (Heineken) (33 cl).....	3.50 €

BOISSONS

Evian/Badoit (1/2 L).....	3.00 €
Evian/Badoit (1 L).....	5.00 €
Perrier (33 cl).....	3.50 €
Coca-cola/Coca-cola Light (33 cl).....	3.00 €
Jus d'orange, ananas, abricot (25 cl).....	3.00 €
Orangina.....	3.00 €
Jus de coco.....	3.50 €
Lait de soja.....	3.50 €
Crème.....	3.50 €
Café.....	2.00 €
Irish coffee.....	6.50 €
Thé au jasmin.....	2.50 €
Thé glacé au lait.....	3.50 €
Café glacé au lait.....	4.50 €
3 Couleurs/Haricot rouge/Qin Pu Lian Graine de lotus et Longane sec.....	4.50 €
Carafe/Thé Glacé.....	5.50 €
Perrier prune/menthe.....	4.50 €
Orange pressée.....	4.50 €

Pâtes de Riz - Nouilles - Riz

汤面饭

M1	牛肉丸粿或面	Soupe de pâtes de riz (nouilles) aux boulettes de bœuf.....	9.50 €
		<i>Pasta of rice noodles with beef balls soup</i>	
M2	金邊粿條	Soupe de pâtes de riz « Phnom Penh »	9.50 €
		<i>« Phnom Penh » rice noodles soup</i>	
M3	肉設粿條	Soupe de pâtes de riz Spéciale Maison	9.50 €
		<i>Special House's rice noodles soup</i>	
M4	叉燒湯面	Soupe de nouilles au porc laqué	9.50 €
		<i>Roasted pork with noodles soup</i>	
M5	燒鴨湯條	Soupe de nouilles au canard laqué	10.00 €
		<i>Roasted duck with noodles soup</i>	
M6	海鮮粿條	Soupe de pâtes de riz aux fruits de mer	10.00 €
		<i>Seafood with rice noodles soup</i>	
M7	上湯水餃	Soupe de raviolis	 11.00 €
		<i>Soup with raviolis</i>	
M8	水餃湯面	Soupe de nouilles aux raviolis	 11.00 €
		<i>Noodle's soup with raviolis</i>	
M9	粘米丸湯	Soupe rouleaux de crêpe de riz du chef	9.00 €
		<i>Chief's pancake of rice rolls soup</i>	
M10	牛腩粿條	Soupe de pâtes de riz au bœuf du chef	11.00 €
		<i>Chief's pasta of rice with beef soup</i>	
M11	潮州粿汁	Triangle de pâtes de riz aux abats de porc « Teochew »	11.00 €
		<i>Triangle rice noodles with pork offal of Teochew style</i>	
M12	潮州炒河	Pâtes de riz sautées « Teochew »	11.00 €
		<i>Fried rice noodles of Teochew style</i>	
M13	干炒牛河	Pâtes de riz sautées au bœuf (sec)	11.00 €
		<i>Fried rice noodles with beef</i>	
M14	沙茶牛河	Pâtes de riz sautées au bœuf et au saté.....	11.00 €
		<i>Fried rice noodles with beef and satay</i>	
M15	豉汁牛河	Pâtes de riz sautées au bœuf et aux haricots noirs	11.00 €
		<i>Fried rice noodles with beef and black bean</i>	
M16	什錦炒河	Pâtes de riz sautées aux viandes variées.....	11.00 €
		<i>Fried rice noodles with various meats</i>	
M17	炒球炒河	Pâtes de riz sautées aux crevettes	12.00 €
		<i>Shrimps pasta of rice</i>	
M18	海鮮炒河或面	Pâtes de riz (nouilles) sautées aux fruits de mer	12.00 €
		<i>Seafood pasta of rice (noodles)</i>	
M19	星洲炒米粉	Vermicelles de riz sautés à la façon de Singapour	11.00 €
		<i>Vermicelli of rice of Singapore style</i>	
M20	泰式炒粿條	Pâtes de riz sautées à la Thaïlandaise (aux crevettes + supplément 1 €)...	11.00 €
		<i>Pasta of rice of Thai style (with shrimps + supplement 1 €)</i>	
M21	碌叻牛飯	Riz Loc-Lac (œuf + supplément 1 €)	11.00 €
		<i>Loc-Lac rice</i>	
M22	金邊炒粘米丸	Rouleaux de crêpe de riz sautés « Phnom Penh »	10.00 €
		<i>Fried pancake of rice rolls of Phnom Penh style</i>	
M23	雙拼飯	Riz avec double rôtisserie (porc laqué, canard laqué).....	12.00 €
		<i>Rice with double roasted meats</i>	
M24	燒鴨飯	Riz avec canard laqué	12.00 €
		<i>Rice with roasted duck</i>	
M25	什錦燴飯	Riz avec viandes et fruits de mer	11.00 €
		<i>Rice with varied meats and seafood</i>	
M26	牛肉燴飯	Riz avec bœuf	10.00 €
		<i>Rice with beef</i>	
M27	海鮮燴飯	Riz avec fruits de mer	11.00 €
		<i>Rice with seafood</i>	
M28	香茅雞飯	Riz avec poulet à la citronnelle	10.00 €
		<i>Rice of chicken with lemongrass</i>	
M29	羅漢素炒河	Pâtes de riz sautées aux légumes variés	10.00 €
		<i>Fried pasta of rice with varied vegetables</i>	

Cuisine à la Vapeur

中青美點心

V2	羊城炒餃	Raviolis aux crevettes (Ha-Kao) 7.00 € <i>Shrimps raviolis (Ha-Kao)</i>
V3	燒賣	Bouchées au porc (Siu-Mai) 6.00 € <i>Pork dumpling (Siu-Mai)</i>
V4	炒燒賣	Bouchées aux crevettes (Sia-Mai) 6.00 € <i>Shrimps dumpling (Sia-Mai)</i>
V5	牛肉燒賣	Bouchées au bœuf (Niu-Mai) 6.00 € <i>Beef dumpling (Niu-Mai)</i>
V7	炸粉粿	Croissants farcis au porc frits 6.00 € <i>Fried stuffed croissants with pork</i>
V8	鸡冠餃	Raviolis au poulet 6.00 € <i>Steamed chicken raviolis</i>
V9	鮮炒腸粉	Crêpe de riz aux crevettes 9.00 € <i>Steamed pancake of rice with shrimps</i>
V9B	牛肉腸粉	Crêpe de riz au bœuf 8.00 € <i>Steamed pancake of rice with beef</i>
V10	叉燒腸粉	Crêpe de riz au porc laqué 8.00 € <i>Steamed pancake of rice with roasted pork</i>
V11	蠔油鮮竹卷	Rouleaux à la sauce d'huître 6.00 € <i>Steamed oyster sauce rolls</i>
V12	豉汁蒸排骨	Travers de porc aux haricots noirs 7.00 € <i>Spare-ribs with black bean sauce</i>
V13	豉汁蒸鳳爪	Pattes de poulet aux haricots noirs 7.00 € <i>Chicken's feet with black bean sauce</i>
V14	上海鍋貼	Raviolis au porc grillés 6.00 € <i>Grilled pork raviolis</i>
V15	小龍包	Petites brioches au porc 7.00 € <i>Small pork brioche of Shanghai style</i>
V16	龍炒角	Raviolis de crevettes frits 8.00 € <i>Fried shrimps raviolis</i>
V17	咸水角	Raviolis frits aux cinq parfums 8.00 € <i>Fried raviolis with five perfumes</i>
V18	什錦點心	Assortiment à la vapeur (6 Pièces) 9.00 € <i>Steamed assortment</i>
V19	糯米雞	Riz gluant farci au poulet dans une feuille de lotus 9.00 € <i>Stuffed chicken with sticky rice in leaf of lotus</i>
V20	叉燒包	Brioche au porc laqué 8.00 € <i>Roasted pork brioche</i>
V22	奶王包	Brioche à la crème de beurre 6.00 € <i>Butter cream Brioche</i>



Nos Spécialités

特別介紹

A1	潮州煎蠔餅	Galette d'huître poêlée	15.00 €
		<i>Grilled oyster pancake</i>	
A2	椒鹽生蠔	Huîtres au sel et au poivre	15.00 €
		<i>Oyster with salt and pepper</i>	
A3	金沙肉排	Travers de porc sautés au jaune d'œuf de canard.....	12.00 €
		<i>Spare-ribs with duck egg yolk</i>	
A4	金沙大炒	Gambas sautées au jaune d'œuf de canard	19.00 €
		<i>Prawns with duck egg yolk</i>	
A5	金沙鶉鶉腿	Cuisses de cailles sautées au jaune d'œuf de canard	14.00 €
		<i>Quail's legs with duck egg yolk</i>	
A6	牛油鶉鶉腿	Cuisses de cailles au beurre et à la sauce de soja.....	14.00 €
		<i>Quail's legs with butter and sou sauce</i>	
A7	椒鹽鶉鶉腿	Cuisses de cailles au sel et au poivre	14.00 €
		<i>Quail's legs with salt and pepper</i>	
A8	豉汁釀雙寶	Aubergines et poivrons farcis aux crevettes et haricots noirs.....	15.00 €
		<i>Stuffed egg-plant and pepper with shrimps and black bean sauce</i>	
A9	椒鹽釀雙寶	Aubergines et poivrons farcis aux crevettes au sel et au poivre	15.00 €
		<i>Stuffed egg-plant and pepper with shrimps and salt and pepper</i>	
A10	香脆腐皮卷	Feuille de pâtes de soja farcies aux crevettes et légumes en beignet ...	14.00 €
		<i>Tofu skin stuffed shrimps with vegetables in fritter</i>	
A13	干貝蒸豆腐	Coquilles St-Jacques aux pâtes de soja à la vapeur.....	16.00 €
		<i>Steamed scallops with tofu</i>	
A14	炒膠蒸豆腐	Pâtes de soja farcies aux crevettes à la vapeur	18.00 €
		<i>Steamed tofu with stuffed shrimps</i>	
A17	蒜蔥土魷	Calamars sautés à l'ail et à la ciboulette	14.00 €
		<i>Squids with garlic and chive</i>	
A18	金沙干貝	Coquilles St-Jacques sautées au jaune d'œuf de canard	19.00 €
		<i>Scallops with duck egg yolk</i>	
A22	龍炒蒸豆腐	Homard aux pâtes de soja à la vapeur	43.00 €
		<i>Steamed lobster with tofu</i>	
A23	姜蔥炒龍炒	Homard sauté au gingembre et à la ciboulette	43.00 €
		<i>Lobster with ginger and chive</i>	
A24	椒鹽炒龍炒	Homard sauté au sel et au poivre.....	43.00 €
		<i>Lobster with salt and pepper</i>	
A25	龍炒炒伊面	Homard sauté aux nouilles frits	49.00 €
		<i>Lobster with noodles in fritter</i>	
A29	太極素菜湯	Potage aux épinards et à la chair de crabe (Taichi)	petit 14.00 € moyen 18.00 € grand 22.00 €
		<i>Spinach with Crabmeat Soup</i>	
A30	清蒸巴魚	Bar au gingembre et à la ciboulette à la vapeur	32.00 €
		<i>Steamed bass with ginger and chive</i>	
A31	金不換巴魚	Bar grillé à la sauce de basilic	32.00 €
		<i>Grilled bass with basil</i>	



Nos Suggestions

特別蒙

S1	潮州炸蟹棗	Boulettes de crabe frits (Teochew)..... 12.00 € <i>Fried crab balls of Teochew style</i>
S2	潮州炸炒棗	Boulettes de crevettes frits (Teochew) 12.00 € <i>Fried Shrimps balls of Teochew style</i>
S3	潮州芥菜鷄	Poulet au Kai-Cai (Teochew)..... Petit 11.00 € / Grand 14.00 € <i>Chicken with Kai-Cai of Teochew style</i>
S4	冷盤海蜇皮	Assiette de méduse froide 11.00 € <i>Cold jellyfish plate</i>
S5	貴妃鷄	Poulet vapeur du chef 11.00 € <i>Chief's steamed chicken</i>
S6	豉椒炒鱔片	Lamelle d'anguille sautée aux haricots noirs..... 11.00 € <i>Slices of eel with black bean sauce</i>
S7	椒鹽鱔片	Lamelle d'anguille sautée au sel et au poivre 11.00 € <i>Lamella of eel with salt and pepper</i>
S9	牛油焗田雞	Cuisses de grenouilles au beurre 12.00 € <i>Grilled frog's legs with butter</i>
S10	香橙肉排	Travers de porc à l'orange 12.00 € <i>Spare-ribs with orange</i>
S11	京都肉排	Travers de porc « Kin-Do » à la façon cantonaise..... 12.00 € <i>Kin-Do style cantonese spare-ribs</i>
S12	椒鹽肉排	Travers de porc grillés au sel et au poivre 12.00 € <i>Spare-ribs with salt and pepper</i>
S14	腰果炒球	Crevettes sautées aux noix de cajou 14.00 € <i>Shrimps with cashew nuts</i>
S15	干煎炒蜆	Grosses crevettes grillées du chef..... 19.00 € <i>Grilled prawns of chief style</i>
S16	味菜炒大腸	Tripes sautées aux légumes salés..... 11.00 € <i>Entrails with salted vegetables</i>
S17	椒鹽鴨舌	Langue de canard au sel et au poivre 11.00 € <i>Tongue of duck with salt and pepper</i>
S18	炒介蘭	Kai-Lan sauté nature 9.00 € <i>Plain fried Kai-Lan</i>
S19	椒鹽豆腐	Pâtes de soja sautées au sel et au poivre..... 12.00 € <i>Bean pasta with salt and pepper</i>
S20	椒鹽軟殼蟹	Crabe en mue au sel et au poivre 16.00 € <i>Molting crab with salt and pepper</i>
S21	金不換鯧魚	Poisson entier au basilic (Pomfret) 25.00 € <i>Whole fish with basil</i>
S22	五柳鯧魚	Poisson entier à la sauce aigre-douce (Pomfret) 25.00 € <i>Whole fish with sweet and sour sauce</i>
S23	律汁煎鯧魚	Poisson grillé à la sauce du chef..... 25.00 € <i>Grilled chinese fish with chief's sauce</i>
S24	清蒸豉汁梅菜啄布魚	Turbot à la vapeur aux haricots noirs 49.00 € <i>Steamed turbot or with black bean sauce</i>
S25	椒鹽啄布魚	Turbot grillé au sel et au poivre..... 49.00 € <i>Turbot with salt and pepper</i>



Spécialités Thaïlandaises & Vietnamiennes

泰國越南蒙

T1	泰國酸炒湯	Soupe aux crevettes à la citronnelle Thaï	9.00 €
		<i>Thailandese soup with shrimps and citronella</i>	
T2	泰式海鮮湯	Soupe aux fruits de mer à la citronnelle Thaï	9.00 €
		<i>Thailandese soup with seafood and citronella</i>	
T3	高棉酸魚湯	Soupe au poisson Maison (Camb)	12.00 €
		<i>Cambodian house's fish soup</i>	
T4	高棉大炒湯	Soupe de Gambas Maison (Camb)	19.00 €
		<i>Cambodian house's prawns soup</i>	
T6	醃牛肉	Salade de bœuf	10.00 €
		<i>Beef salad</i>	
T7	醃木瓜	Salade de papaye	9.00 €
		<i>Papaya salad</i>	
T8	海鮮菠蘿沙律	Salade de fruits de mer à l'ananas	13.00 €
		<i>Seafood and pineapple salad</i>	
T9	醃魷魚	Salade de calamars	9.00 €
		<i>Squids salade</i>	
T10	醃炒	Salade de crevettes	13.00 €
		<i>Shrimps salad</i>	
T13	香茅排骨	Travers de porc grillés à la citronnelle	11.00 €
		<i>Grilled spare-ribs with citronella</i>	
T15	金不換田雞	Cuisses de grenouilles sautées au basilic	12.00 €
		<i>Frog's legs with basil</i>	
T16	泰式炸魚餅	Galette de poisson frit à la Thaïlandaise	9.00 €
		<i>Fried pancake of fish of Thailandese style</i>	
T17	泰式香腸	Saucisse Thaïlandaise	9.00 €
		<i>Sausage of Thailandese style</i>	
T18	更雞	Poulet au lait de coco (pimenté)	10.00 €
		<i>Chicken with coconut milk</i>	
T19	更鴨	Canard au lait de coco (pimenté)	11.00 €
		<i>Duck with coconut milk</i>	
T20	更牛	Bœuf au lait de coco (pimenté)	11.00 €
		<i>Beef with coconut milk</i>	
T21	金不換炒牛	Bœuf sauté au basilic.....	11.00 €
		<i>Beef with basil</i>	
T22	金不換炒鴨	Canard sauté au basilic.....	12.00 €
		<i>Duck with basil</i>	
T23	金不換炒炒	Crevettes sautées au basilic	14.00 €
		<i>Shrimps with basil</i>	
T24	糯米飯	Riz gluant	4.00 €
		<i>Sticky rice</i>	



Marmites & Plaques chauffantes

煲仔鐵板

Marmites

B1	八珍豆腐煲	Marmite aux pâtes de soja et aux viandes variées.....	15.00 €
		<i>Bean pasta varied meat hot pot</i>	
B2	蚝油鴨掌煲	Marmite aux pattes de canard et à la sauce d'huître.....	15.00 €
		<i>Duck paw with oyster sauce hot pot</i>	
B3	柱侯牛腩筋煲	Marmite d'ail et nerf de bœuf du chef	15.00 €
		<i>Sirloin and nerve of beef hot pot of chief's style</i>	
B4	沙茶粉絲明炒煲	Marmite de gambas aux vermicelles et au saté	19.00 €
		<i>Prawns with vermicelli sans satay hot pot</i>	
B5	咸魚雞粒豆腐煲	Marmite aux pâtes de soja et au poisson salé et poulet	12.00 €
		<i>Bean pasta with salted fish and chicken hot pot</i>	
B6	紅燒豆腐煲	Marmite de pâtes de soja.....	12.00 €
		<i>Bean pasta hot pot</i>	
B7	梅菜扣肉煲	Marmite de poitrine de porc aux légumes secs.....	14.00 €
		<i>Belly of pork with dried vegetables hot pot</i>	
B9	臘味煲仔飯	Marmite de riz au porc fumé	10.00 €
		<i>Rice with smoke cured pork hot pot</i>	
B10	羅漢素菜煲	Marmite de légumes variés	10.00 €
		<i>Varied végétales hot pot</i>	
B11	羊腩煲	Marmite de poitrine de mouton du chef	15.00 €
		<i>Chief's belly of lamb hot pot</i>	
B12	咖喱雞煲	Marmite de poulet au curry	11.00 €
		<i>Curried chicken hot pot</i>	
B13	魚香茄子煲	Marmite aux aubergines, porc et poisson salé.....	12.00 €
		<i>Egg plant with pork and salted fish hot pot</i>	

Plaque chauffante

N1	黑椒牛柳	Filet de bœuf sauté au poivre noir	14.00 €
		<i>Fillet of beef with black pepper</i>	
N2	黑椒羊柳	Agneau sauté au poivre noir.....	14.00 €
		<i>Fillet of lamb with black pepper</i>	
N3	黑椒鴨柳	Canard sauté au poivre noir	14.00 €
		<i>Duck with black pepper</i>	
N4	椒鹽大炒	Gambas au sel et au poivre noir.....	19.00 €
		<i>Prawn with salt and pepper</i>	
N5	金不換海鮮	Fruits de mer sautés au basilic	19.00 €
		<i>Seafood with basil</i>	
N6	金不換魚片	Filet de lotte sauté au basilic	19.00 €
		<i>Fillet of burbot with basil</i>	
N7	黑椒牛粒	Cube de bœuf sauté au poivre noir	15.00 €
		<i>Cuber of beef with black pepper</i>	



Rôtisserie, potages & Hors d'Oeuvre

燒臘 湯類 汾盤

Rôtisserie

E1	明爐燒鴨	Canard laqué (Céleste de Canton) 11.00 € <i>Roasted duck</i>
E2	密汁叉燒	Porc laqué..... 10.00 € <i>Roasted pork</i>
E5	酥炸大腸	Tripes frits 11.00 € <i>Fried pork entrails</i>
E6	燒臘撈拼	Double rôtisserie 11.00 € <i>Double roasted meats</i>

Potages

1	酸辣湯	Potage pékinois (piquant) 6.00 € <i>Pekinese spicy soup</i>
2	蟹肉蘆筍湯	Potage au crabe et aux asperges..... 6.00 € <i>Asparagus with crab meat soup</i>
3	西湖牛肉羹	Potage au bœuf haché 6.00 € <i>Minced beef soup</i>
4	海鮮羹	Potage aux fruits de mer 7.00 € <i>Seafood soup</i>
5	鷄絲粉絲湯	Soupe de poulet aux vermicelles 6.00 € <i>Chicken with vermicellis soup</i>

Hors d'œuvre

6	素沙律	Salade nature 5.00 € <i>Plain salad</i>
7	海鮮沙律	Salade aux fruits de mer..... 8.00 € <i>Seafood salad</i>
8	鷄絲沙律	Salade au poulet..... 6.00 € <i>Chicken salad</i>
9	海鮮煎蛋	Omelette aux fruits de mer 6.00 € <i>Seafood omelet</i>
10	芙蓉素蛋	Omelette Foo-Yon (aux légumes)..... 5.00 € <i>Foo-Yon omelet</i>
12	炒春卷	Petits pâtés impériaux aux crevettes 7.00 € <i>Small spring rolls with shrimps</i>
13	越南小春卷	Pâtés impériaux (nems) 6.00 € <i>Small spring rolls</i>
14	生包炒卷	Rouleau de printemps aux crevettes 6.00 € <i>Shrimps spring rolls (cold)</i>
15	春卷牛肉檬	Bo-Bun (vermicelles de riz au bœuf et aux nems) 10.00 € <i>« Bo-Bun » vermicellis of rice with beef and nems</i>



Fruits de Mer & Poulet

海鮮類 鷄類

Fruits de Mer

16	炸	炒	球	Beignets de crevettes.....	12.00 €
				<i>Shrimps in Fritter</i>	
17	干	燒	炒	Crevettes sautées à la sauce piquante.....	13.00 €
				<i>Shrimps with spicy sauce</i>	
18	糖	醋	炒	Crevettes sautées à la sauce aigre-douce	13.00 €
				<i>Shrimps with sweet and sour sauce</i>	
19	咖	喱	蚱	Crevettes sautées au curry	13.00 €
				<i>Curried shrimps</i>	
20	時	菜	炒	Crevettes sautées aux légumes	13.00 €
				<i>Shrimps with vegetables</i>	
21	椒	鹽	炒	Crevettes sautées au sel et au poivre	13.00 €
				<i>Shrimps with salt and pepper</i>	
22	干	燒	干 貝	Coquilles Saint-Jacques sautées à la sauce piquante	16.00 €
				<i>Scallops with spicy sauce</i>	
23	時	菜	干 貝	Coquilles Saint-Jacques sautées aux légumes.....	16.00 €
				<i>Scallops with vegetables</i>	
26	干	燒	魚 片	Filet de poisson sauté à la sauce piquante	11.00 €
				<i>Fillet fish with spicy sauce</i>	
28	清	炒	魷 魚	Calamars sautés aux légumes	11.00 €
				<i>Squids with salt and pepper</i>	
29	椒	鹽	魷 魚	Calamars au sel et au poivre	12.00 €
				<i>Squids with salt and pepper</i>	
30	豉	椒	魷 魚	Calamars sautés aux haricots noirs.....	11.00 €
				<i>Squids with black bean sauce</i>	
31	椒	鹽	田 鷄	Cuisses de grenouilles sautées au sel et au poivre	12.00 €
				<i>Frog's legs with salt and pepper</i>	
32	姜	葱	田 鷄	Cuisses de grenouilles au gingembre et à la ciboulette	12.00 €
				<i>Frog's legs with ginger and chive</i>	
33	椒	鹽	雙 拼	Calamars et cuisses de grenouilles au sel et au poivre	12.00 €
				<i>Squids and frog's legs with salt and pepper</i>	

Poulet

34	咖	喱	鷄	Poulet au curry	9.00 €
				<i>Curried chicken</i>	
35	油	淋	鷄	Poulet croustillant du chef	10.00 €
				<i>Chief's crispy chicken</i>	
36	西	檸	鷄	Poulet au citron	10.00 €
				<i>Chicken with lemon juice</i>	
37	菠	蘿	鷄	Poulet à l'ananas	10.00 €
				<i>Chicken with pinapples</i>	
38	宮	保	鷄	Poulet à l'impérial.....	10.00 €
				<i>Imperial chicken</i>	



Canard, viandes & légumes-riz-nouilles

鴨類 牛豬肉類 素菜飯類

Canard

39	五香鴨	Canard aux cinq parfums	11.00 €
		<i>Duck with five perfumes</i>	
40	荔枝菠蘿鴨	Canard aux lychees et à l'ananas	11.00 €
		<i>Duck with lychees and pineapple</i>	
41	木耳鴨	Canard aux champignons noirs	11.00 €
		<i>Duck with black mushrooms</i>	
42	雙冬鴨	Canard aux champignons parfumés.....	11.00 €
		<i>Duck with perfumed mushrooms</i>	

Viandes

43	咕嚕肉	Porc à la sauce aigre-douce	9.00 €
		<i>Pork with sweet and sour sauce</i>	
44	咖喱肉	Porc au curry.....	9.00 €
		<i>Curried pork</i>	
45	什碎肉	Porc Chop-suey	9.00 €
		<i>Chop-Suey pork</i>	
46	洋葱牛肉	Bœuf aux oignons	10.00 €
		<i>Beef with onions</i>	
47	時菜牛肉	Bœuf sauté aux légumes	10.00 €
		<i>Beef with vegetables</i>	
48	沙茶牛肉	Bœuf sauté au saté.....	10.00 €
		<i>Beef with satay sauce</i>	
49	麻婆豆腐	Pâtes de soja aux viandes	10.00 €
		<i>Meat with bean pasta</i>	
50	沙茶羊肉	Agneau au saté	13.00 €
		<i>Lamb with satay sauce</i>	

Légumes - Riz - Nouilles

51	清炒時碎	Légumes Chop-Suey	7.00 €
		<i>Chop-Suey</i>	
52	冬菇炆白菜	Choux blancs chinois aux champignons parfumés	9.00 €
		<i>Chinese with cabbage with perfumed mushrooms</i>	
53	清炒或蠔油時菜	Légumes saisonniers sautés (sauce d'huître)	9.00 €
		<i>Seasonal vegetable with oyster sauce</i>	
54	腐乳或炒醬通菜	Liseron d'eau sauté à la sauce de crevettes.....	10.00 €
		<i>Convolvulus of water with shrimp sauce</i>	
55	揚州炒飯	Riz cantonais au porc rôti et aux crevettes	8.00 €
		<i>Cantonese rice with salted fish</i>	
56	咸魚炒飯	Riz sauté au poisson salé	8.00 €
		<i>Fried rice with salted fish</i>	
57	泰式炒飯	Riz sauté à la Thaïlandaise	8.00 €
		<i>Fried rice of Thai style</i>	
58	廣東炒飯	Riz cantonais.....	7.00 €
		<i>Cantonese rice</i>	
59	白飯	Riz nature	2.00 €
		<i>White rice</i>	
60	素炒面	Nouilles sautées nature	7.00 €
		<i>Fried noodles</i>	
61	潮州炒飯	Riz Teochew	8.00 €
		<i>Teochew rice</i>	

Menu 14€

(Servi uniquement le Midi du Lundi au Vendredi,
sauf week-end et jours fériés)

Entrées au choix :

Salade au poulet
Potage pékinois (piquant)
Omelette Foo-Yon

Plats au choix :

Poulet au curry
Bœuf aux oignons
Filet de poisson à la sauce piquante
Accompagné de riz nature

Desserts au choix :

Lychees au sirop
Gâteau aux amandes

Menu 16€

Entrées au choix :

Patés impériaux (nems)
Salade aux fruits de mer
Potages au crabe et aux asperges

Plats au choix :

Crevettes sautées à la sauce piquante
Filet de canard à la sauce chinoise
Porc à la sauce aigre-douce
Accompagné de riz cantonais ou
nouilles sautées nature

Desserts au choix :

Salade de fruits exotiques
2 boules de glace

Menu vapeur 18€

Paniers :

Raviolis aux crevettes (4 pièces)
Bouchées au porc (4 pièces)
Raviolis au poulet (4 pièces)
Accompagné de riz cantonais

Dessert :

Perle de coco

Menu enfant 8€

Nems (2 pièces)
Poulet frit
Riz cantonais

Desserts au choix :

Lychees au sirop
Glace enfant

Menu Thaïlandais 18€

Entrées au choix :

Potage aux fruits de mer à la citronnelle
Saucisse Thaïlandaise

Plats au choix :

Canard sauté au basilic
Cuisses de grenouilles au basilic
Accompagné de riz sauté à la Thaïlandaise ou riz gluant

Desserts au choix :

Glace : 2 boules aux choix
Perle de coco

Menu Chinois 69€

四和菜

POUR 4 PERSONNES

貴妃雞
芥菜咸蛋肉片湯
斑腩煲
介蘭牛肉
絲苗白飯
時鮮水果

Poulet à la vapeur du Chef
Soupe de Kai-Cai aux œufs salés et au porc
Marmite de filet de lotte
Bœuf sauté au Kai-Lan (légumes chinois)
Riz nature
Assiette de fruits saisonniers

Menu Chinois 119€

中式六和菜

POUR 6 PERSONNES

福潮家油蟹炸潮
果州鄉泡肉腐州
綠炒蒸鮮蘆皮芥
豆飯全炒荀卷菜
爽魚魷湯雞

Poulet au Kai-Cai Teochew
Feuille de pâtes de soja farcie
aux crevettes et légumes en beignet
Potages aux asperges et à la chair de crabe
Double trésors de mer sautés nature
Poisson entier à la vapeur
Riz sauté Teochew
Dessert du jour

Menu Thailandais 119€

泰式六和菜

POUR 6 PERSONNES

凍泰金香炒高泰
賓式不茅醬棉式
樂炒換燒通酸醃
糖粿全排心魚海
水條魚骨菜湯鮮

Salade aux fruits de mer Thai
Soupe au poisson Maison Cambodge
Liseron d'eau sauté à la citronnelle
Travers de porc grillés à la citronnelle
Poisson entier au basilic
Pâtes de riz sautées à la Thaïlandaise
Dessert du jour

Menu Réunion 229€

全家聚歡席

POUR 10 PERSONNES

錦潮清椒鴨太龍潮海
綉州蒸盐掌極炒州蜇
鮮炒海鶴扒素蒸炸芥
果粿上鶉菜菜豆雙菜
盤條鮮腿膽羹腐棗鷄

Poulet au Kai-Cai avec méduse
Boulettes de crabe et crevettes frites
Homard et pâtes de soja à la vapeur
Potage aux épinards et à la chair de crabe
Mijoté de pattes de canard et légumes
Cuisse de caille au sel et poivre
Poisson à la vapeur
Pâtes de riz sautées Teochew
Plateau de fruits primeurs

Carte des Vins

ROUGES

	1/2 bt	Bouteille
Côtes du Rhône.....	7.80 €	13.00 €
Bordeaux supérieur.....	10.00 €	16.00 €
Saumur Champigny.....	10.00 €	16.00 €
Brouilly.....	12.00 €	19.00 €
Haut Médoc.....		22.00 €
Saint-Emilion.....	13.00 €	22.00 €
Saint-Emilion Grand Cru.....	16.00 €	28.00 €
Haut Médoc (Moulin de Citran).....		28.00 €
Margaux.....		35.00 €
Margaux Grand Cru Classe.....		98.00 €

ROSÉS

	1/2 bt	Bouteille
Cabernet d'Anjou.....	7.80 €	13.00 €
Côtes de Provence.....	7.80 €	13.00 €
Tavel.....	12.00 €	19.00 €

BLANCS

	1/2 bt	Bouteille
Riesling.....	10.00 €	15.00 €
Chablis 1 ^{er} cru.....		38.00 €

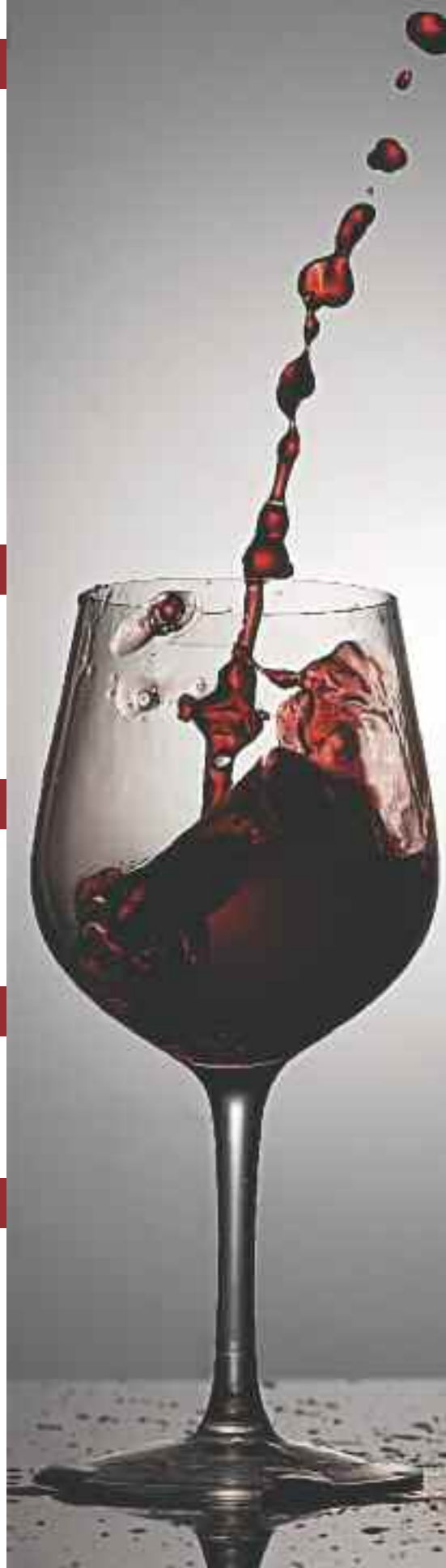
CHAMPAGNES

Champagne.....		38.00 €
Champagne (Mumm Cordon Rouge).....		60.00 €

VINS EN PICHET

Vin rouge, vin rosé ou vin blanc (25 cl).....		3.50 €
Vin rouge, vin rosé ou vin blanc (1/2).....		5.50 €

Tous nos prix sont nets et en euros, service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles



Villa de Bussy

Tél. : 01 60 54 06 34

13, boulevard Pierre Mendès France
77600 BUSSY SAINT GEORGES
www.villabussy.fr