

01.	Potage maison aux cheveux d'ange	4.00€
02.	Potage Chez Ye (aux fruits de mer)	5.00€
03.	Crème de nids d'hirondelles	4.00€
04.	Potage Pékinois vinaigre et poivre	4.00€
05.	Potage wan Tan (raviolis)	5.00€
06.	Crème d'asperges et de crabe	4.00€
07.	Potage aux ailerons de requin	7.00€

Entrées Chaudes

09.	Cuisses de grenouilles parfumées à l'ail	9.00€
10.	Croquette de soja garnie	6.00€
10A.	Minis croquettes du chef (nem)	6.00€
11.	Ailes de poulet frits parfumées à l'ail	6.00€
12.	Brochette de porc - saté	6.00€
12A.	Brochette de poulet	7.00€
13.	Assortiments frits: Caille, scampis et wan tan	8.00€
14.	Croquette de soja et saté	8.00€
15.	Queues de crevettes parfumées à l'ail	10.00€
16.	Beignets de scampis frits	8.00€
*17.	Pinces de crabe enrobées de langoustines	13.00€
18.	Dim Sum assortis cuits à la vapeur	8.00€
19.	Croustillant de noix de St. Jacques	13.00€
20.	Raviolis Pékinois poêlés	7.00€
*21.	Scampis grillés, salés et pimentés	12.00€
22.	Caille braisée aux cinq parfums	9.00€
23.	Roulades de scampis croquantes	12.00€
*24.	Homard sauté parfumé au gingembre (+ ou - 500 gr - 2 couverts)	33.00€
*24a.	Homard sauté parfumé à la coriandre (+ ou - 500 gr - 2 couverts)	33.00€

Entrées froides

25.	Salade aux germes de soja et poulet	6.00€
27.	Salade de saumon mariné pimenté	10.00€
29.	Salade au canard fumé	8.00€

Poissons et crustacés

30.	Scampis aux légumes ti-pan	15.00€
31.	Dés de cabillaud croquant de Sichuan	14.00€
*32.	Scampis sautés à sec au poivre et sel	15.00€
33.	Délices de la mer sautés aux asperges	15.00€

35.	Scampis aux champignons et poivrons	14.00€
36.	Scampis au curry thai et basilic	15.00€
37.	Queues de scampis sauce aigre-douce	14.00€
38.	Scampis Min-Ha (sauce tomate)	15.00€
*39.	Sole en grappe de raisin sauce aigre-douce	16.00€
41.	Médaille de lotte aux tiges d'oignons émincés (vapeur)	18.00€
42.	Dés de lotte sautés pimentés	16.00€
*43.	Rouleaux croquants de dorade pimentés	15.00€
45.	St - jacques sautées aux pignons de pin	18.00€
48.	Homard parfumé à la coriandre (+/- 800 g - 2 cvts)	48.00€
49.	Homard sauté parfumé au gingembre (+/- 800 g - 2 cvts)	48.00€

Volailles

51.	Poulet croquant ti-pan	11.00€
52.	Poulet sauce curry	10.00€
53.	Poulet aux légumes et noix de cajou	10.00€
*54.	Dés de poulet à l'ananas frais	10.00€
55.	Cuisse de poulet sauce aigre-douce au zeste de citron	10.00€
*57.	Cuisse de poulet croquante de Sichuan	10.00€
58.	Cailles poêlées au sésame	16.00€
60.	Canard laqué de Pekin (crêpes et émincés de poireaux)	15.00€
61.	Canard à la sauce d'orange	14.00€
63.	Canard braisé sauce brune	14.00€
64.	Canard croquant Sichuan	14.00€
65.	Magret de canard sauté aux noix de cajou	15.00€
107.	Dés de poulet frits sauce aigre-douce	10.00€

Viandes

71.	Dés de porc frits sauce aigre-douce	10.00€
72.	Emincés de porc sautés aux légumes	10.00€
82.	Boeuf allumettes sautés aux oignons	13.00€
83.	Languettes de boeuf aux pleurottes et champignons chinois	12.00€
84.	Languettes de boeuf Ti-Pan (au fer chaud)	13.00€
86.	Trio sautés pimentés (boeuf, scampis et poulet)	13.00€
87.	Cuisses de grenouilles parfumées au gingembre	13.00€
88.	Languettes d'agneau sautées aux tiges d'oignons fins	15.00€
*89.	Languettes d'agneau sautées aux pommes	15.00€

Riz & Pâtes

91.	Riz sauté au poulet	10.00€
-----	---------------------	--------

92.	Riz sauté aux langoustines	12.00€
109.	Riz sauté spécial	14.00€
94.	Nouilles sautées aux langoustines	12.00€
95.	Nouilles sautées au boeuf	10.00€
103.	Nouilles sautées au poulet	10.00€

Légumes

96.	Chop Suey aux germes de soja et poulet	10.00€
-----	--	--------

Accompagnement

101.	Riz cantonnais	3.00€
100.	Nouilles sautées aux légumes	3.00€
	(individuellement)	6.00€

*** spécialité de la maison**

Menu

Menu dégustation à 47.00€

Min. 2 pers - prix par personne

Potage aux ailerons de requin

Noix de Saint-jacques croquante et salade de saumon

Homard sauté parfumé à la coriandre

Médaille de lotte

Aux tiges d'oignons fins cuits à la vapeur

Cailles poêlées au sésame

Filet de boeuf aux légumes et à l'huile d'huîtres

Assiette de fruits frais et gourmandises

Table du Mandarin à 37.00€

Min. 4 personnes - prix par personne

Dim Sum cuits à la vapeur

Potage Wan Tang (ravioli)

Entrée assortie composée de:

- Triangle de poulet
- Salade de canard fumé
- Scampis grillés salés pimentés
- Roulade de scampis croquants
- Cuisses de grenouilles aux 5 parfums

Plat assorti:

- Languettes d'agneau sautées aux pommes
- Scampis sautés à sec au poivre et sel
 - Délices du Chef
 - Canard laqué de Pékin

Dessert au choix

Menu Gourmet à 27.00€

Potage au choix:

- Potage maison aux cheveux d'ange
- Potage pékinois vinaigre et poivre
 - Potage d'asperges et crabe

Assortiments d'entrées en friture

Salade chinoise au poulet

Plat au choix:

- 38. Scampis Min Ha (sauce tomate)
- 57. Cuisse de poulet croquante au Sichuan
- 61. Canard à la sauce d'orange

87. Cuisses de grenouilles parfumées au gingembre
83. Languettes de boeuf au curry vert et ananas

Dessert au choix:
Sorbet aux trois parfums
ou
Beignet de banane avec glace.

Menu "Chez Ye" à 21.00€

Min. 2 pers. - Prix par personne

Potage au choix:
Potage pékinois vinaigre et poivre
Crème d'hirondelle

Entrée au choix:
Croquette de soja garnie
Aile de poulet en friture

Plats servis en même temps:
Cuisse de poulet croquant Sichuan
Dés de porc frits sauce aigre-douce
Émincés de Bœuf sauté aux légumes

(4 pers. ou plus)
Rouleaux croquant de dorade pimentés

Dessert au choix:
Dame blanche
Salade de fruits chinois

TABLE DE RIZ à 28.00€

Min.2 pers.-Prix par pers.

Potage aux choix:

Potage Maison aux cheveux d'ange

Potage Pékinois vinaigre et poivre

Potage d'asperge et de crabe

Entrée:

Assortiment d'entrées cuites à la vapeur

Plats:

Assortiment de quatre spécialités chinoises

Canard laqué

Cuisse de poulet sauce aigre-douce

Langoustines aux champignons et poivrons

Languette de bœuf au curry vert et ananas

Avec riz sauté cantonnais

Dessert aux choix:

Beignet de banane avec glace

Coupe de glace

Tous les plats sont accompagnés de riz nature

Pour riz cantonnais ou pâtes sautées:

Supplément 3.00euros.Individuellement 6.00€

(Toutes modification peut entrainer un supplement)