



La Bénédiction

— Cuisine Asiatique Fine —

— Menu à emporter —

Ouvert : de 11h30 à 14h30 et 18h00 à 22h30

Fermé : le samedi midi et le dimanche

**Route des Deux-Villages 8
1806 St-Légier-La Chiésaz**

*Proche de l'entrée de Saint-Légier en montant depuis la sortie
d'autoroute de Vevey*

Petit parking privé derrière le restaurant

Gare CEV de Saint-Légier Village à 100m environ

Tél : +41 21 943 39 88

www.labenediction.ch

Plats à emporter : 10% de réduction

(sauf les menus, canard pékinois, les menus déjeuner, les accompagnements et les desserts)

**Tous menus peuvent être commandés à partir de 2
personnes pour emporter**

MENU ENFANTS / CHILDREN SET MEAL / 兒童套餐

16.50 / personne

- 1K. Poulet à la sauce à l'orange maison, servi avec riz parfumé ou aubergines frites maison**
Chicken with Homemade Orange Sauce, served with Rice or Homemade Aubergine Fries
自製香橙汁雞，配白飯、或自製茄條
- 2K. Poisson à la sauce aigre-douce maison, servi avec riz parfumé ou aubergines frites maison**
Stir-Fried Homemade Sweet & Sour Sauce Fish, served with Rice or Homemade Aubergine Fries
自製酸甜醬咕嚕魚，配白飯、或自製茄條

Ci-dessous quatre menus peuvent être commandés à partir de 2 personnes pour emporter:

Below Four Menus Must be Ordered Minimum for 2 Persons for Takeaway:

以下四個套餐外賣必須訂購至少 2 人分量:

MENU VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN SET MEAL / 素食套餐

26.50 / personne

(minimum 2 personnes)

Soupe de légumes au maïs

Mixed Vegetables & Sweet Corn Soup

雜菜粒粟米羹

Chaussons de laitue végétariens

Vegetarian Lettuce Wrap

素雜錦生菜包

Aubergines grillées à la sauce teriyaki japonaise

Grilled aubergine with Japanese teriyaki sauce

日式燒茄子

Sautés aux champignons chinois et aux pousses de bambou à la sauce piments doux 

Chinese Mushrooms with Bamboo Shoots in Sweet Chilli Sauce

辣汁雙冬（蘑菇、竹筍）

Riz sauté végétarien aux œufs

Vegetarian Fried Rice with Eggs / 素炒飯（雞蛋）

Fruits de saison mixte

Seasonal Mixed Fruits / 季節水果

MENU BONHEUR / HAPPINESS SET MEAL / 快樂套餐

28.50 / personne

(minimum 2 personnes)

Soupe Chinoise aux vermicelles transparentes aux champignons shiitake et choux chinois

Chinese Vermicelli Soup with Shiitake Mushrooms and Cabbages

大白菜香菇粉絲湯

Raviolis frits farcis faits à la main avec la viande mixte hachée de poulet et des crevettes

Deep Fried Handmade "Wonton" Dumplings with Chopped Chicken & Prawns

手製炸雲吞 (蝦肉和雞肉)

Travers de porc au miel et aux noix 

Honey Spare Ribs & Walnut

蜜汁核桃排骨

Sauté aux champignons et aux légumes divers de saison

Stir-Fried Mushrooms & Mixed Seasonal Vegetables

蘑菇炒時菜

Riz parfumé à la vapeur

Steamed Rice / 絲苗白飯

Fruits de saison mixte

Seasonal Mixed Fruits / 季節水果

MENU BÉNÉDICTION / BLESSING SET MEAL / 幸福套餐

36.50 / personne

(minimum 2 personnes)

Soupe Chinoise "Wonton" aux raviolis chinois faits à la main, crevettes et poulet

Chicken "Wonton" Soup with Shrimps & Chicken Handmade Dumplings

手製雲吞湯 (鮮蝦和雞肉)

Poulet épicé aux feuilles de pandan maison 

Homemade Pandan Chicken

自製香蘭雞

Bœuf sauté aux façon Mongole à la sauce maison 

Mongolian-Style Stir-Fried Beef with Homemade Sauce

自製蒙古醬汁牛肉

Sauté aux champignons et aux légumes divers de saison

Stir-Fried Mushrooms & Mixed Seasonal Vegetables

蘑菇炒時菜

Riz parfumé à la vapeur

Steamed Rice / 絲苗白飯

Fruits de saison mixte

Seasonal Mixed Fruits / 季節水果

Tous les prix sont en CHF avec TVA comprise / All Prices are in CHF with VAT Included

MENU CANARD PÉKINOIS / PEKING DUCK SET MEAL / 北京填鴨套餐 48.50 / personne

(minimum 2 personnes)

Soupe aigre-piquant de tomate 

Hot-Sour Tomato Soup

酸辣番茄湯

OU / OR / 或

"Nems" vietnamiens au poulet faits à la main


Handmade Vietnamese Chicken Spring Rolls

手製越式炸春卷 (雞肉)

La peau de canard laqué (avec fines crêpes - 6 pièces)

Crispy Skin Duck (with prepared pancakes - 6 pieces)

脆皮鴨 (配鴨餅 - 六塊)

La chair de canard épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments 

Szechuan-Style Spicy Duck Meat with Szechuan Peppercorns & Chillies

四川花椒鴨肉

La chair de canard sauté de divers légumes de saison

Stir-Style Duck Meat with Mixed Seasonal Vegetables

時菜炒鴨肉

Riz sauté Cantonais (en bol)

Cantonese Fried Rice (in bowl) / 廣東炒飯 (碗)

Fruits de saison mixte

Seasonal Mixed Fruits / 季節水果

CANARD LAQUÉ PÉKINOIS / PEKING DUCK / 北京片皮鴨

	<i>le canard entier</i>	<i>le demi canard</i>
Le Canard Laqué Pékinois (avec fines crêpes)	80.00	40.00
Peking Duck (with prepared pancakes)	<i>(24 pcs)</i>	<i>(12 pcs)</i>
北京鴨 (配鴨餅)		

Peau de canard laqué et la chair servies avec des vermicelles de riz frits, lanières de coeur de poireau, concombres et une sauce spéciale maison. Toute cette gourmandise est enveloppée dans de fines crêpes.

The crispy skin and the duck meat served together with fried rice vermicelli, julienne of leeks, cucumbers and a special homemade sauce. All these ingredients wrapped in a finely prepared pancake.

** Pour un supplément de fines crêpes : CHF6.00 (6 pièces) / CHF12.00 (12 pièces) **

** Pour un supplément de légumes d'accompagnement : CHF2.00 (petit) / CHF4.00 (grand) **

Non disponible pour l'heure du déjeuner du lundi à vendredi (hors jours fériés)

Not Available for Lunch Time from Monday to Friday (excluding public holidays)


星期一到星期五午飯時間不提供 (法定公休日除外)

Tous les prix sont en CHF avec TVA comprise / All Prices are in CHF with VAT Included

SOUPE ET POTAGES / SOUPS / 湯羹類

1. **Soupe Thaïe “Tom Kha Kai” aigre-pimentée au poulet avec le lait de coco**  **8.00**
“Tom Kha Kai” Thai Hot-Sour Spicy Coconut Soup with Chicken
椰汁雞湯
2. **Soupe Thaïe “Tom Yum Goong” aigre-pimentée aux crevettes, poulet et bœuf**  **12.50**
“Tom Yum Goong” Thai Hot-Sour Spicy Soup with Shrimps, Chicken & Beef
酸辣冬蔭功雜錦湯（牛肉、大蝦、和雞肉）
3. **Soupe Chinoise “Wonton” aux raviolis chinois faits à la main, poulet haché et crevettes** **7.00**
Chicken “Wonton” Soup with Minced Chicken & Shrimps Handmade Dumplings
手製雲吞湯（鮮蝦和雞肉）
4. **Potage au poulet et au maïs** **7.50**
Chicken & Sweet Corn Soup
雞蓉粟米羹
5. **Potage aigre-piquant de tofu façon Sichuan**  **8.00**
Szechuan-Style Hot-Sour Tofu Potage
四川酸辣豆腐羹
6. **Potage de tofu râpé avec chinoise aux vermicelles transparents aux champignons shiitake râpés et aux carottes râpés** **8.00**
Shredded Tofu, Shiitake Mushrooms and Carrots with Chinese Vermicelli Potage
三絲豆腐粉絲羹（豆腐絲、香菇絲、和紅蘿蔔絲）

SALADES / SALADS / 沙律

8. **Salade mêlée aux légumes de saison à la sauce Chinoise maison** **9.00**
Mixed Seasonal Vegetables Salad with Homemade Chinese Sauce
時菜沙律配自製中式沙律醬
9. **Salade Thaïlandaise “Som Tam” de papaye verte, pigments forts, crevettes séchées, aux cacahuètes et à la sauce de poisson**  **10.00**
Thai Green Papaya Salad
泰式酸辣青木瓜沙律

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS / 熱盤

*** Toutes les entrées sont faits à la main ***

*** All Appetizers are Handmade / 所有熱盤都是手工製作 ***

- | | |
|--|--------------|
| 10. Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces) | 7.00 |
| Vegetarian Spring Rolls (2 Pieces)
齋春卷 (二件) | |
| 11. Raviolis frits farcis faits à la main avec la viande mixte hachée de poulet et des crevettes (Raviolis frits "Wonton") (3 pièces) | 8.00 |
| Deep Fried Handmade "Wonton" Dumplings with Chopped Chicken & Prawns (3 Pieces)
手製炸雲吞 (蝦肉和雞肉) (三件) | |
| 12. "Nems" vietnamiens au poulet (2 pièces) | 8.50 |
| Vietnamese Chicken Spring Rolls (2 Pieces)
越式炸春卷 (雞肉) (二件) | |
| 13. Triangles de poulet farcis au curry (Samosa au curry) (3 pièces) 🍛 | 9.50 |
| Chicken Curry Puffs (3 Pieces)
咖喱雞角 (三件) | |
| 14. Beignets de crevettes (4 pièces) | 10.50 |
| Deep Fried Shrimps (4 Pieces)
炸蝦 (四件) | |
| 15. Brochettes de poulet satay à la sauce cacahuètes maison (3 pièces) 🍛 | 11.50 |
| Grilled Chicken Satay Skewers served with Homemade Peanut Sauce (3 Pieces)
串燒自製花生醬沙爹雞 (三件) | |
| 16. Brochettes de beignets de poulet, servi avec à la sauce maison : sauce aigre-douce ou sauce piquant en façon Mongole (3 pièces) 🍛 | 12.50 |
| Deep Fried Chicken Skewers, served with Homemade Sauce:
Sweet & Sour Sauce or Spicy Mongolian Sauce (3 Pieces)
串燒炸雞, 配自製酸甜醬、或辣蒙古醬 (三件) | |
| 17. Poulet épicé aux feuilles de pandan (3 pièces) 🍛 | 12.00 |
| Pandan Chicken (3 Pieces)
香蘭雞 (三件) | |
| 18. Porc laqué au miel façon Hong Kong ("Char Siu") | 12.50 |
| Hong Kong-Style Honey Roasted Barbecued Pork ("Char Siu")
港式蜜汁叉燒 | |
| 19. Travers de porc façon Sichuan (en morceaux) 🍛 | 14.50 |
| Sichuan Spare Ribs (in pieces)
四川排骨 (切成塊) | |

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS / 熱盤

***** Toutes les entrées sont faits à la main *****

***** All Appetizers are Handmade / 所有熱盤都是手工製作 *****

20. **Dim Sum "Siumai" (4 pièces) 8.00**
(raviolis chinois à la vapeur avec la viande mixte hachée de poulet et des crevettes)
Dim Sum "Siumai" (Chinese Steamed Dumplings with Chopped Prawns & Chicken) (4 Pieces)
蝦肉雞肉燒賣點心 (四件)
21. **Dim Sum "Zhengjiao" (4 pièces) 10.00**
(raviolis pékinois au porc haché à la vapeur)
Dim Sum "Zhengjiao" (Pekinese Steamed Dumplings with Chopped Pork) (4 Pieces)
北京豬肉蒸餃子點心 (四件)
22. **Dim Sum "Hakao" (4 pièces) 12.00**
(raviolis chinois cristal à la vapeur aux crevettes hachées)
Dim Sum "Hakao" (Chinese Steamed Crystal Dumplings with Chopped Prawns) (4 Pieces)
晶瑩鮮蝦餃點心 (四件)
23. **Dim Sum "Soukao" (3 pièces) 13.00**
(raviolis chinois végétarien à la vapeur aux champignons parfumés)
Dim Sum "Soukao" (Chinese Steamed Vegetarian Mushroom Dumplings) (3 Pieces)
香菇素餃點心 (三件)
24. **Dim Sum "Bœuf aux Roses" (3 pièces) 18.00**
(raviolis chinois à la vapeur au bœuf haché)
Dim Sum "Roses Beef" (Chinese Steamed Dumplings with Chopped Beef) (3 Pieces)
玫瑰牛肉點心 (三件)
25. **Dim Sum "Guotie" (4 pièces) 11.00**
(raviolis chinois grillés au porc haché)
Dim Sum "Guotie" (Grilled Dumpling with Chopped Pork) (4 Pieces)
香煎窩貼點心 (四件)
26. **Dim Sum "Porc Perlé" (3 pièces) 12.50**
(boulettes de porc haché à la vapeur au riz gluant)
Dim Sum "Pearl Balls" (Chinese Steamed Pork in Sticky Rice) (3 Pieces)
珍珠豬肉丸子點心 (三件)

BŒUF / BEEF / 牛肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|--|--------------|
| 1B. Bœuf sauté aux légumes divers de saison | 23.00 |
| Stir-Fried Beef with Mixed Seasonal Vegetables
時菜炒牛肉 | |
| 2B. Bœuf au curry rouge thaï au lait de coco  | 23.50 |
| Thai Red Curry Beef with Coconut Milk
泰式椰香紅咖喱牛肉 | |
| 3B. Bœuf au curry vert thaï au lait de coco  | 24.00 |
| Thai Green Curry Beef with Coconut Milk
泰式火紅辣椒椰香青咖喱牛肉 | |
| 4B. Bœuf sauté au basilic  | 24.50 |
| Stir-Fried Beef with Basil
辣味羅勒葉炒牛肉 | |
| 5B. Bœuf sauté au gingembre et aux oignons verts | 25.00 |
| Stir-Fried Beef with Ginger & Scallions (Green Onions)
蔥泡牛肉 | |
| 6B. Bœuf épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments  | 25.50 |
| Szechuan-Style Spicy Beef with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川花椒牛肉 | |
| 7B. Bœuf sauté au poivre noir  | 25.50 |
| Stir-Fried Beef with Black Pepper
黑椒牛肉 | |
| 8B. Bœuf sauté à la sauce de haricots noirs | 25.50 |
| Stir-Fried Beef with Black Bean Sauce
豉汁炒牛肉 | |
| 9B. Bœuf croustillant au sésame | 26.00 |
| Crispy Beef with Sesame
芝麻牛肉棒 | |
| 10B. Bœuf sauté aux façon Mongole à la sauce maison  | 26.50 |
| Mongolian-Style Stir-Fried Beef with Homemade Sauce
自製蒙古醬牛肉 | |
| 11B. Mápó tofu accompagnée de bœuf hachée façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments  | 26.50 |
| Szechuan-Style Mapo Tofu with minced beef, Szechuan Peppercorns & Chillies
四川麻婆豆腐 | |
| 12B. Bœuf sauté aux champignons sauvages | 28.50 |
| Stir-Fried Beef with Wild Mushroom
野生蘑菇炒牛肉 | |

AGNEAU / LAMB / 羊肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|---|--------------|
| 1L. Agneau sauté aux légumes divers de saison | 23.00 |
| Stir-Fried Lamb with Mixed Seasonal Vegetables
時菜炒羊肉 | |
| 2L. Agneau sauté au basilic  | 25.00 |
| Stir-Fried Lamb with Basil
辣味羅勒葉炒羊肉 | |
| 3L. Agneau sauté au gingembre, aux oignons verts et aux poireaux | 25.50 |
| Stir-Fried Lamb with Ginger, Scallions (Green Onions) & Leeks
蔥泡羊肉 | |
| 4L. Agneau sauté au poivre noir  | 26.00 |
| Stir-Fried Lamb with Black Pepper
黑椒羊肉 | |
| 5L. Agneau épicé façon Sichuan  | 26.00 |
| Szechuan-Style Stir-Fried Lamb
四川香辣羊肉 | |
| 6L. Agneau sauté aux oignons verts façon Mongole à la sauce maison  | 27.00 |
| Mongolian-Style Stir-Fried Lamb with Scallions (Green Onions) & Homemade Sauce
自製蒙古醬羊肉 | |

CANARD / DUCK / 鴨肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|---|--------------|
| 1D. Canard sauté aux légumes divers de saison | 23.50 |
| Stir-Fried Duck with Mixed Seasonal Vegetables
時菜炒鴨肉 | |
| 2D. Canard sauté au basilic  | 25.50 |
| Stir-Fried Duck with Basil
辣味羅勒葉炒鴨肉 | |
| 3D. Canard sauté au poivre noir  | 26.50 |
| Stir-Fried Black Pepper Duck
黑椒炒鴨肉 | |
| 4D. Canard épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments  | 26.50 |
| Szechuan-Style Spicy Duck with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川花椒鴨肉 | |
| 5D. Canard laqué Cantonais | 27.00 |
| Roasted Duck in Cantonese-Style
粵式脆皮烤鴨 | |
| 6D. Canard laqué à la sauce maison à l'orange | 28.00 |
| Roasted Duck with Homemade Orange Sauce
自製香橙汁烤鴨 | |

POULET / CHICKEN / 雞肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

1C. Poulet sauté aux légumes divers de saison	18.50
Stir-Fried Chicken with Mixed Seasonal Vegetables 時菜炒雞肉	
2C. Poulet au curry rouge thaï au lait de coco 🌶️	19.00
Thai Red Curry Chicken with Coconut Milk 泰式辣味椰香紅咖喱雞	
3C. Poulet au curry vert thaï au lait de coco 🌶️	19.50
Thai Green Curry Chicken with Coconut Milk 泰式火紅辣椒椰香青咖喱雞	
4C. Poulet sauté au basilic 🌶️	20.50
Stir-Fried Chicken with Basil 辣味羅勒葉炒雞肉	
5C. Poulet à la sauce cacahuètes maison en façon Satay 🥜	20.50
Satay-Style Chicken with Homemade Peanut Sauce 自製花生醬沙爹雞	
6C. Poulet sauté au poivre noir 🌶️	21.50
Stir-Fried Chicken with Black Pepper 黑椒雞	
7C. Poulet épicé façon Sichuan 🌶️	21.50
Szechuan-Style Stir-Fried Chicken 四川香辣雞	
8C. Poulet épicé façon "Kung Po" aux piments, aux cacahuètes à la sauce soja 🥜🌶️	22.50
"Kung Po" Style Spicy Chicken with Peanuts in Soy Sauce 香辣豉油皇宮保雞配花生	
9C. Poulet au citron façon Cantonais à la sauce maison	23.50
Cantonese-Style Chicken with Homemade Sweet Lemon Sauce 粵式自製西檸汁軟雞	
10C. Poulet sauté à la sauce aigre-douce maison	24.50
Homemade Sweet & Sour Sauce Chicken 自製酸甜醬咕嚕雞	

PORC / PORK / 豬肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|---|--------------|
| 1P. Porc sauté aux légumes divers de saison | 19.00 |
| Stir-Fried Pork with Mixed Seasonal Vegetables
時菜炒豬肉 | |
| 2P. Porc épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments 🌶️ | 22.00 |
| Szechuan-Style Spicy Pork with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川花椒豬肉 | |
| 3P. Porc sauté à la sauce de haricots noirs | 22.00 |
| Stir-Fried Pork with Black Bean Sauce
豉汁炒豬肉 | |
| 4P. Porc épicé façon "Kung Po" aux piments, aux cacahuètes à la sauce soja 🌶️🥜 | 23.00 |
| "Kung Po" Style Spicy Pork with Peanuts in Soy Sauce
香辣豉油皇宮保豬配花生 | |
| 5P. Porc sauté à la sauce aigre-douce maison | 25.00 |
| Homemade Sweet & Sour Sauce Stir-Fried Pork
自製酸甜醬咕嚕肉 | |





CREVETTES / SHRIMPS / 蝦類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|---|--------------|
| 1S. Crevettes sautées aux légumes divers de saison | 25.50 |
| Stir-Fried Shrimps with Mixed Seasonal Vegetables
時菜炒蝦 | |
| 2S. Crevettes au curry rouge thaï au lait de coco 🌶️ | 26.00 |
| Thai Red Curry Shrimps with Coconut Milk
泰式辣味椰香紅咖喱蝦 | |
| 3S. Crevettes au curry vert thaï au lait de coco 🌶️ | 26.50 |
| Thai Green Curry Shrimps with Coconut Milk
泰式火紅辣椒椰香青咖喱蝦 | |
| 4S. Crevettes sautées à la sauce aigre-douce maison | 27.00 |
| Homemade Sweet & Sour Sauce Stir-Fried Shrimps
自製酸甜醬炒蝦 | |
| 5S. Crevettes à la sauce maison et cacahuètes en façon Satay 🥜 | 27.50 |
| Satay-Style Shrimps with Homemade & Peanut Sauce
自製花生醬沙爹蝦 | |
| 6S. Crevettes sautées à la sauce "Sambal" maison en façon Malaisienne 🌶️ | 28.00 |
| Malaysian-Style Stir-Fried Shrimps in Homemade "Sambal" Sauce
馬來自製"參巴"醬汁炒蝦 | |
| 7S. Crevettes au wasabi au vin blanc et fruits de saison mixte | 31.00 |
| Wasabi White Wine Shrimps with Seasonal Mixed Fruits
白酒芥末蝦配季節水果 | |

POISSON / FISH / 魚類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|--|--------------|
| 1F. Poisson sauté aux légumes divers de saison | 20.50 |
| Stir-Fried Fish with Mixed Seasonal Vegetables
時菜炒魚 | |
| 2F. Poisson au curry rouge thaï au lait de coco  | 21.00 |
| Thai Red Curry Fish with Coconut Milk
泰式辣味椰香紅咖喱魚 | |
| 3F. Poisson au curry vert thaï au lait de coco  | 21.50 |
| Thai Green Curry Fish with Coconut Milk
泰式火紅辣椒椰香青咖喱魚 | |

LÉGUMES / VEGETABLES / 蔬菜類**sans riz / without rice / 不提供米飯**

-
- | | |
|---|--------------|
| 1V. Curry rouge thaï de légumes avec lait de coco  | 13.00 |
| Vegetarian Thai Red Curry with Coconut Milk
泰式辣味椰香紅咖喱炒時菜 | |
| 2V. Curry vert thaï de légumes avec lait de coco  | 13.50 |
| Vegetarian Thai Green Curry with Coconut Milk
泰式火紅辣椒椰香青咖喱炒時菜 | |
| 3V. Liserons d'eau sautés sauce "Sambal" maison en façon malaisienne  | 15.00 |
| Malaysian-Style Stir-Fried Chinese Watercress in Homemade "Sambal" Sauce
馬來風光 (馬來自製"參巴"醬汁炒空心菜) | |
| 4V. "Moine bouddhiste", mélange de légumes de saison braisés | 16.50 |
| Traditional "Buddhist Monk", Mixed Seasonal Vegetables Braised
羅漢上素時菜 | |
| 5V. Tofu à la vapeur à l'ail | 17.00 |
| Steamed Silken Tofu with Garlic
蒜蓉蒸豆腐 | |
| 6V. Tofu sauté à l'ail et au sel de piment  | 17.50 |
| Fried Tofu Marinated in a Chilli Flavored Salt with Garlic
椒鹽蒜蓉豆腐 | |
| 7V. Aubergines grillées à la sauce teriyaki japonaise | 18.00 |
| Grilled aubergine with Japanese teriyaki sauce
日式燒茄子 | |

NOUILLES / NOODLES / 麵類

- | | |
|--|---------------------|
| 1N. Nouilles sautées à la sauce soja | par bol 3.50 |
| Pan-Fried Noodles in Soy Sauce
豉油皇炒麵 | |
| 2N. Nouilles sautées à la sauce soja aux légumes | 15.00 |
| Pan-Fried Noodles with Vegetables in Soy Sauce
雜菜豉油皇炒麵 | |
| 3N. Nouilles sautées à la sauce soja avec bœuf, crevettes et poulet | 18.50 |
| Pan-Fried Noodles with Beef, Prawns, & Chicken in Soy Sauce
豉油皇炒麵，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |
| 4N. Nouilles sautées sauce “Sambal” maison avec bœuf, crevettes et poulet en façon malaisienne | 19.00 |
| Malaysian-Style Stir-Fried Noodles with Beef, Prawns, & Chicken in
Homemade “Sambal” Sauce
馬來自製“參巴”醬汁炒麵，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |
| 5N. Nouilles au riz sautées Thaï avec bœuf, crevettes et poulet | 19.50 |
| Thai-Style Stir-Fried Rice Noodles with Beef, Prawns, & Chicken
泰式炒河粉，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |
| 6N. “Char Kway Teow”, Nouilles au riz sautées avec bœuf, crevettes et poulet en façon malaisienne | 19.50 |
| Malaysian-Style “Char Kway Teow” Stir-Fried Rice Noodles with Beef, Prawns, & Chicken
馬來炒貴刁，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |
| 7N. Vermicelles de riz sautées à la mode de Singapore avec bœuf, crevettes et poulet | 18.50 |
| Singapore-Style Stir-Fried Rice Vermicelli with Beef, Prawns & Chicken
星洲炒米粉，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |
| 8N. Soupe de nouilles au curry “Laksa” maison au lait de coco avec bœuf, crevettes et poulet en façon malaisienne | 19.50 |
| Homemade Malaysian-Style “Laksa” Coconut-based Curry Soup Noodles
with Beef, Prawns, & Chicken
馬來自製咖哩“叻沙”湯麵，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |

RIZ / RICE / 飯類

- | | | |
|---|----------------|--------------|
| 1R. Riz parfumé à la vapeur | par bol | 2.50 |
| Steamed Rice
絲苗白飯 | | |
| 2R. Riz sauté Cantonais | par bol | 3.50 |
| Cantonese Fried Rice
廣東炒飯 | | |
| 3R. Riz sauté aux légumes | | 15.00 |
| Fried Rice with Vegetables
雜菜炒飯 | | |
| 4R. Riz sauté avec porc laqué aux crevettes et au miel façon Hong Kong "Char Siu" | | 18.00 |
| "Yeung Chow Fried Rice" with Honey Roasted Barbecued Pork "Char Siu" & Crevettes
揚州炒飯 (叉燒、蝦) | | |
| 5R. Riz sauté façon thaï avec bœuf, crevettes et poulet | | 18.50 |
| Thai-Style Stir-Fried Rice with Beef, Prawns & Chicken
泰式炒飯, 配牛肉、大蝦、和雞肉 | | |

DESSERTS / DESSERTS / 甜品

1X. Litchi avec Champagne		15.00
Lychee served with Champagne 荔枝配香檳		
2X. Litchi		6.00
Lychee 荔枝		
3X. Fruits de saison mixte		6.50
Seasonal Mixed Fruits 季節性水果		
4X. "Onde onde" maison, boulettes de farine de riz gluante, parfumées avec du pandanus fourrées de sirop de sucre de palme et de noix de coco façon malaisienne (3 pièces)	7.50	
Homemade "Onde onde", Malaysian-Style Glutinous Rice Flour & Pandan Leaves Juice Balls, with a Centre Filled with Palm sugar & Coated with Grated Coconut (3 Pieces) 自製"Onde onde" 馬來椰子糯米丸 (三件)		
5X. Beignet de banane ou à l'ananas ou aux pommes fait à la maison		8.50
Homemade Beignet with Banana, or Pineapple, or Apple 自製炸香蕉、或菠蘿、或蘋果		
6X. Beignet de glace vanille faits à la maison		9.50
Homemade Fried Ice Cream (Vanilla) 自製炸雲呢拿雪糕		
7X. Rouleau de banane fait à la maison avec une boule glace (chocolat ou pistache ou vanille ou fraise ou mocha), ou une boule sorbet (citron ou mangue ou ananas)	10.50	
Homemade Banana Spring Roll with one ball of Ice Cream (Chocolate, Pistachio, Vanilla, Strawberry or Mocha) or Sherbet (Lemon, Mango or Pineapple) 自製春卷香蕉配雪糕球 (朱古力、或開心果、或雲呢拿、或士多啤梨、或摩卡)、或雪葩 (檸檬、或芒果、或菠蘿)		
8X. Sorbets divers (citron, mangue, ananas)	une boule	3.50
Sherbets (Lemon, Mango, Pineapple) 雪葩 (檸檬、芒果、菠蘿)		
9X. Glace au thé vert maison	une boule	5.50
Homemade Green Tea Ice Cream 自製綠茶雪糕		

10X. **“Icy Hug” Glaces artisanales diverses** **une boule 5.50**
(chocolat, fraise, pistache, vanille, café)

“Icy Hug” Homemade Ice Creams (Chocolate, Strawberry, Pistachio, Vanilla, Coffee)

“Icy Hug” 自製雪糕球 (朱古力、士多啤梨、開心果、雲呢拿、咖啡)



Les Crèmes Glacées Artisanales à l'Italienne

“Icy Hug”, le créateur de glace artisanale à St-Légier, sur la Riviera vaudoise.

Les recettes de crèmes glacées artisanales sont développées à base de produits laitiers Suisse et d'ingrédients de première qualité. La gamme comprend les parfums traditionnels, mais également de nouvelles saveurs surprenantes.

“Icy Hug”, the creator of homemade ice creams in St-Légier, Vaud Riviera.

The recipes of the homemade ice cream are developed based on the Switzerland dairy products, and first quality ingredients. The range includes traditional fragrances, but also new surprising flavours.

“Icy Hug”, 自製雪糕的創造者在St-Légier, Vaud Riviera。

他們自製雪糕的食譜是根據瑞士乳製品, 和第一品質成分開發的。該系列包括傳統味道, 但也有新的令人驚訝的味道。

GÂTEAU / CAKE / 蛋糕

11X. **Gâteau glacé au thé vert fait maison** **par 100g 7.00**

Exemple pour un gâteau sur mesure 300g et diamètre environ de 15cm :

Prix = CHF7.00 (prix par 100g) x 3 = CHF21.00

(commandez 3 jours à l'avance)

Homemade Green Tea Ice Cream Cake

Example for a cake 300g and diameter about 15cm:

Price = CHF7.00 (price per 100g) x 3 = CHF21.00

(Order 3 Days in Advance)

自製綠茶雪糕蛋糕

例子300克蛋糕、直徑約15釐米

價格 = CHF7.00 (每100克的價格) x 3 = CHF21.00

(提前三天預訂)