



La Bénédiction

— Cuisine Asiatique Fine —

— Menu à emporter —

Les heures pour la vente à l'emporter :

Lundi - Vendredi / Monday - Friday :

12h00 - 13h30 et 18h30 - 21h30

Samedi / Saturday :

18h30 - 21h30

Dimanche / Sunday : FERMÉ / CLOSED

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

Au centre de Saint-Légier entre la sortie de l'autoroute de Vevey et le village voisin de Blonay.

Petit parking privé à l'arrière du restaurant

Gare CEV de Saint-Légier Village à 100m environ

Tél : +41 21 943 39 88

Plats à emporter : 10% de réduction

**(SAUF les menus, canard pékinois, les accompagnements
et les desserts)**

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

Avant de regarder notre menu à emporter ci-dessous, veuillez prendre quelque minutes et lire l'avis suivant. Merci beaucoup!

LA BOÎTE DE RECYCLAGE À EMPORTER

À partir de juin 2022, notre restaurant commence à utiliser des boîtes de recyclage “**reCIRCLE BOX**” au lieu des boîtes en plastique pour plats à emporter.

- Chaque **reCIRCLE BOX** de couleur **aubergine** avec couvercle coûte CHF10.- **EN DÉPÔT** en plus du prix du menu, et la consigne sera restituée à vous lors du retour du produit.
- Après le repas, vous rapportez les produits chez nous et vous récupérez l'agent **OU** un **reCIRCLE BOX** propre **OU** alors vous le lavez vous-même et vous pouvez la faire re-remplir autant de fois que vous voulez - c'est votre choix. Seuls les produits complets sont remboursés (avec logo **reCIRCLE** sur le couvercle).
- Si le produit n'est pas rapporté le jour même, il doit être lavé avant restitution. **Pour des raisons d'hygiène, nous n'acceptons pas les produits très sales ou contenant des moisissures.**

Pour en savoir plus, veuillez visiter notre site www.labenediction.ch et faire défiler jusqu'au bas de la page à ce sujet sous “**LES BOÎTE DE RECYCLAGE - reCIRCLE BOX**”.

MAIS SI vous souhaitez (a) **nous apporter votre propre boîte** (mais vous pourriez devoir attendre au moins 30 minutes de plus avant de prendre votre plats à emporter, en fonction de votre commande), **OU**, (b) **continuer à utiliser des boîtes en plastique** pour les plats à emporter, **informez-nous simplement à l'avance lors de commande - “en plastique” ou “reCIRCLE BOX”**. C'est tout votre choix!

***** SAUF avis contraire de votre part lors du processus de commande, À DÉFAUT, nous utiliserons des boîtes de recyclage “reCIRCLE BOX” au lieu des boîtes en plastique pour plats à emporter *****

Before looking at our takeaway menu below, please take a few minutes to read the following notice. Thank you very much!

RECYCLING TAKEAWAY BOX

Starting from June 2022, our restaurant starts to use recycling takeaway boxes “reCIRCLE BOX” instead of plastic takeaway boxes for takeaway.

- *Each **aubergine-coloured reCIRCLE BOX** with lid costs CHF10.- **FOR A DEPOSIT** in addition to the menu price, and the deposit will be reimbursed to the customer when the product is returned.*
- *After you finish, you return the product to us and get either the refund **OR** a new **reCIRCLE BOX** **OR** you clean it yourself and keep it as long as you want and just refill it over and over again - it's your choice. Only complete products are refunded (with logo **reCIRCLE** on the lid).*
- *If the product is not returned the same day, it must be washed before return. For hygienic reasons, we do **NOT ACCEPT** products that are very dirty or contain mould.*

*For more detailed information, please visit our site www.labenediction.ch and scroll to the bottom of the page under the subject “**RECYCLING TAKEAWAY BOX - reCIRCLE BOX**”.*

BUT IF you want to (a) **bring your own box to us** (but you might need to wait for at least 30 minutes before taking your takeaway food, depending on your order), **OR**, (b) **continue to use plastic takeaway boxes for takeaway, just inform us in advance when making order - “in plastic” or “reCIRCLE BOX”.** It's all your choice!

****** Unless otherwise specified by you during the order process, we will use recycling takeaway boxes “reCIRCLE BOX” instead of plastic takeaway boxes for takeaway ******

MENU ENFANTS / CHILDREN SET MEAL / 兒童套餐

16.50 / personne

***** Jusqu'à l'âge de 12 ans / Up until the age of 12 / 直到12歲 *******1K. Beignets de poulet à la sauce orange maison, servi avec riz parfumé ou aubergines frites maison**

Deep Fried Chicken with Homemade Orange Sauce, served with Rice or Homemade Aubergine Fries

自製香橙汁炸雞雞，配白飯、或自製茄條

2K. Beignets de filets de perche à la sauce aigre-douce maison, servi avec riz parfumé ou aubergines frites maison

Deep Fried Homemade Sweet & Sour Sauce Perch Fillets, served with Rice or Homemade Aubergine Fries

自製酸甜醬炸咕嚕鱸魚片，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:

***** Changez le riz en nouilles pour les menus, ajoutez CHF2.00 ********** Change Rice to Noodles for the Menus, Add CHF2.00 ********** 將菜單中的米飯改為麵條，加收CHF2.00 *******MENU VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN SET MEAL / 素食套餐**

28.50 / personne

*(minimum 2 personnes)***Soupe de légumes au maïs**

Mixed Vegetables & Sweet Corn Soup

時菜粒粟米羹

OU / OR / 或**Chaussons de laitue végétariens**

Vegetarian Lettuce Wrap

素雜錦生菜包

Aubergines grillées à la sauce teriyaki japonaise maison

Grilled aubergine with Homemade Japanese teriyaki sauce

日式燒茄子 (自製醬汁)

Sautés aux champignons noirs et aux champignons de paille chinois, avec aux pousses de bambou et aux légumes divers à la sauce piments doux

Stir-Fried Black Chinese Fungus & Straw Mushrooms with Bamboo Shoots & Mixed Vegetables in Sweet Chilli Sauce

辣汁炒雜菜 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍)

Riz Cantonais sauté avec maïs, carottes et petits pois

Cantonese Fried Rice with Sweet Corns, Carrots & Small Green Peas

廣東炒飯 (粟米、紅蘿蔔和青小豆)

Crème glacée thé noir cannelle (une boule)

Cinnamon Tea Ice Cream (One Scoop) / 肉桂茶雪糕球 (一球)

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

MENU BONHEUR / HAPPINESS SET MEAL / 快樂套餐

32.50 / 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

OU / OR / 或**Raviolis frits farcis faits à la main avec la viande mixte hachée de poulet et des crevettes (sauce à trempette maison)**

Deep Fried Handmade "Wonton" Dumplings with Chopped Chicken & Prawns (Homemade Dipping Sauce)

手製炸雲吞 (蝦肉和雞肉) (自製蘸醬)

Travers de porc au miel (sauce maison)

Honey Spare Ribs (Homemade Sauce)

蜜汁排骨 (自製醬汁)

Sautés aux champignons noirs et aux champignons de paille chinois, avec aux pousses de bambou et aux légumes divers

Stir-Fried Black Chinese Fungus & Straw Mushrooms with Bamboo Shoots & Mixed Vegetables

炒雜菜 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍)

Riz parfumé à la vapeur

Steamed Rice / 絲苗白飯

Crème glacée thé noir cannelle (une boule)

Tea Ice Cream (One Scoop) / 肉桂茶雪糕球 (一球)

MENU BÉNÉDICTION / BLESSING SET MEAL / 幸福套餐

39.50 / 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)

OU / OR / 或**Poulet épicé aux feuilles de pandan maison (sauce à trempette maison)**

Homemade Pandan Chicken (Homemade Dipping Sauce)

自製香蘭雞 (自製蘸醬)

Bœuf sauté aux oignons et aux poireaux façon Mongole à la sauce maison

Stir-Fried Homemade Mongolian Sauce Beef with Onions & Leeks

自製蒙古醬洋蔥大蒜炒牛肉

Sautés aux champignons noirs et aux champignons de paille chinois, avec aux pousses de bambou et aux légumes divers

Stir-Fried Black Chinese Fungus & Straw Mushrooms with Bamboo Shoots & Mixed Vegetables

炒雜菜 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍)

Riz parfumé à la vapeur

Steamed Rice / 絲苗白飯

Crème glacée thé noir cannelle (une boule)

Cinnamon Tea Ice Cream (One Scoop) / 肉桂茶雪糕球 (一球)

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 52.50 / 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 (sauce à trempette maison)
Handmade Vietnamese Chicken Spring Rolls (Homemade Dipping Sauce)
手製越式炸春卷 (雞肉) (自製蘸醬)

La peau de canard laqué (avec fines crêpes - 6 pièces) (sauce spéciale maison)
Crispy Skin Duck (with prepared pancakes - 6 pieces) (special homemade sauce)
脆皮鴨 (配鴨餅 - 六塊) (自製醬汁)

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 Cantonais sauté avec maïs, carottes et petits pois
Cantonese Fried Rice with Sweet Corns, Carrots & Small Green Peas
廣東炒飯 (粟米、紅蘿蔔和青小豆)

Crème glacée thé noir cannelle (une boule)
Cinnamon Tea Ice Cream (One Scoop) / 肉桂茶雪糕球 (一球)

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)	88.00	44.00
Peking Duck (with prepared pancakes)	(24 pcs)	(12 pcs)
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 / Additional Charge for Additional Pancakes :
CHF6.00 (6 pièces) / CHF12.00 (12 pièces) **

** Pour un supplément de légumes d'accompagnement / Additional Charge for Additional Vegetables
Accompaniment :
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

SOUPES ET POTAGES / SOUPS / 湯羹類

- Soupe Thaïe "Tom Kha Kai" aigre-pimentée au poulet avec le lait de coco**  9.00
"Tom Kha Kai" Thai Hot-Sour Spicy Coconut Soup with Chicken
椰汁雞湯
- Soupe Thaïe "Tom Yum Goong" aigre-pimentée aux crevettes, poulet et bœuf**  13.50
"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)
- Soupe Chinoise "Wonton" aux raviolis chinois faits à la main, poulet haché et crevettes** 8.00
Chicken "Wonton" Soup with Minced Chicken & Shrimps Handmade Dumplings
手製雲吞湯 (鮮蝦和雞肉)
- Potage au poulet et au maïs** 8.50
Chicken & Sweet Corn Soup
雞蓉粟米羹
- Potage aigre-piquant de tofu façon Sichuan**  9.00
Szechuan-Style Hot-Sour Tofu Potage
四川酸辣豆腐羹
- Potage de tofu râpé avec chinoise aux vermicelles transparents aux champignons shiitake râpés et aux carottes râpés** 9.00
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

*** Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 ***

- Salade mêlée aux légumes de saison à la sauce Chinoise maison** 8.00
Mixed Seasonal Vegetables Salad with Homemade Chinese Sauce
時菜沙律配自製中式沙律醬
- Salade Thaïlandaise de papaye, pigments forts, aux cacahuètes et à la sauce de poisson**   13.00
Thai Papaya Salad
泰式酸辣木瓜沙律

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS / 熱盤

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

*** Toutes les sauces et sauces à trempettes sont faites maison ***

*** All Appetizers are Handmade / All Sauces & Dipping Sauces are Homemade ***

*** 所有熱盤都是手工製作 / 所有醬汁和蘸醬都是自製 ***

- | | | |
|-----|--|-------|
| 10. | Rouleaux de printemps aux légumes (2 pièces)
Vegetarian Spring Rolls (2 Pieces)
齋春卷 (二件) | 8.00 |
| 11. | Raviolis frits farcis faits à la main avec la viande mixte hachée de poulet et des crevettes (Raviolis frits "Wonton") (3 pièces)
Deep Fried Handmade "Wonton" Dumplings with Chopped Chicken & Prawns (3 Pieces)
手製炸雲吞 (蝦肉和雞肉) (三件) | 8.10 |
| 12. | "Nems" vietnamiens au poulet (2 pièces)
Vietnamese Chicken Spring Rolls (2 Pieces)
越式炸春卷 (雞肉) (二件) | 9.50 |
| 13. | Triangles de poulet farcis au curry (Samosa au curry) (3 pièces) 🌶️
Chicken Curry Puffs (3 Pieces)
咖喱雞角 (三件) | 9.60 |
| 14. | Beignets de crevettes (4 pièces)
Deep Fried Shrimps (4 Pieces)
炸蝦 (四件) | 10.60 |
| 15. | Brochettes de poulet satay à la sauce cacahuètes maison (3 pièces) 🥜
Grilled Chicken Satay Skewers served with Homemade Peanut Sauce (3 Pieces)
串燒自製花生醬沙爹雞 (三件) | 13.50 |
| 16. | Brochettes de beignets de poulet, servi avec à la sauce maison : sauce aigre-douce ou sauce piquant en façon Mongole 🌶️ (3 pièces)
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) | 13.50 |
| 17. | Poulet épicé aux feuilles de pandan (3 pièces) 🌶️
Pandan Chicken (3 Pieces)
香蘭雞 (三件) | 12.60 |
| 18. | Porc laqué au miel façon Hong Kong ("Char Siu")
Hong Kong-Style Honey Roasted Barbecued Pork ("Char Siu")
港式蜜汁叉燒 | 14.60 |
| 19. | Travers de porc à la sichuanaise (en morceaux) 🌶️
Sichuan Spicy Pork Ribs (in pieces)
四川辣椒排骨 (切成塊) | 16.00 |
| 20. | Wontons frits au crabe et fromage à la crème ("Crabe Rangoon") (3 pièces)
Deep Fried Handmade "Wonton" Dumplings with Crab Meat & Cream Cheese (3 Pieces)
手製炸蟹角 (三件) | 15.60 |

ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS / 熱盤

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

*** Toutes les sauces et sauces à trempettes sont faites maison ***

*** All Appetizers are Handmade / All Sauces & Dipping Sauces are Homemade ***

*** 所有熱盤都是手工製作 / 所有醬汁和蘸醬都是自製 ***

21. **Dim Sum "Siumai" (4 pièces)** **9.00**
(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)
22. **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)
23. **Dim Sum "Hakao" (4 pièces)** **12.00**
(raviolis chinois cristal <translucide> à la vapeur aux crevettes hachées)
Dim Sum "Hakao" (Chinese Steamed Crystal <Translucent> Dumplings with Chopped
Prawns) (4 Pieces)
晶瑩鮮蝦餃點心 (四件)
24. **Dim Sum "Jade Soukao" (3 pièces)** **13.20**
*(raviolis chinois végétarien à la vapeur verts aux champignons parfumés
<100% naturel, sans colorants artificiels, à l'aide des épinards>*
Dim Sum "Jade Soukao" (Chinese Steamed Vegetarian Mushroom Green Dumplings)
<100% Natural - Spinach, No Artificial Colouring> (3 Pieces)
香菇翡翠素餃點心 (100%天然色素 - 菠菜, 沒有人工食物色素) (三件)
25. **Dim Sum "Bœuf aux Roses" (3 pièces)** **18.00**
*(raviolis chinois à la vapeur au bœuf haché)
<100% naturel, sans colorants artificiels, à l'aide des betteraves rouges>*
Dim Sum "Rose Beef" (Chinese Steamed Dumplings with Chopped Beef)
<100% Natural - Red Beetroot, No Artificial Colouring> (3 Pieces)
玫瑰花牛肉點心 (100%天然色素 - 紅甜菜頭, 沒有人工食物色素) (三件)
26. **Dim Sum "Guotie" (4 pièces)** **12.00**
(raviolis chinois grillés au porc haché)
Dim Sum "Guotie" (Grilled Dumpling with Chopped Pork) (4 Pieces)
香煎窩貼點心 (四件)
27. **Dim Sum "Porc Perlé" (3 pièces)** **12.60**
(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)

***** Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 *****

- | | |
|--|--------------|
| 1B. Bœuf sauté avec légumes mélangés
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou) | 24.00 |
| Stir-Fried Beef with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒牛肉 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | |
| 2B. Bœuf au curry rouge thaï au lait de coco 🍷 | 24.50 |
| 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 🍷 | 25.00 |
| 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 🍷 | 25.50 |
| Stir-Fried Beef with Basil
辣味羅勒葉炒牛肉 | |
| 5B. Bœuf sauté au gingembre, aux oignons verts et aux poireaux | 26.00 |
| Stir-Fried Beef with Ginger, Scallions (Green Onions) & Leeks
蔥泡牛肉 | |
| 6B. Bœuf épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments 🍷 | 26.50 |
| Szechuan-Style Spicy Beef with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川花椒牛肉 | |
| 7B. Bœuf sauté au poivre noir 🍷 | 26.50 |
| Stir-Fried Beef with Black Pepper
黑椒牛肉 | |
| 8B. Bœuf sauté à la sauce de haricots noirs | 26.50 |
| Stir-Fried Beef with Black Bean Sauce
豉汁炒牛肉 | |
| 9B. Bœuf croustillant aux graines de sésame | 27.00 |
| Crispy Sesame Beef
脆皮芝麻牛肉棒 | |
| 10B. Bœuf sauté aux oignons et aux poireaux façon Mongole à la sauce maison 🍷 | 27.50 |
| Stir-Fried Homemade Mongolian Sauce Beef with Onions & Leeks
自製蒙古醬洋蔥大蒜炒牛肉 | |
| 11B. Mápó tofu accompagnée de bœuf hachée façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments 🍷 | 27.50 |
| Szechuan-Style Mapo Tofu with minced beef, Szechuan Peppercorns & Chillies
四川麻婆豆腐 | |

AGNEAU / LAMB / 羊肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯******* Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 *****

- | | |
|--|--------------|
| 1L. Agneau sauté avec légumes mélangés
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou)
Stir-Fried Lamb with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒羊肉 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | 24.00 |
| 2L. Agneau sauté au basilic 🌶️
Stir-Fried Lamb with Basil
辣味羅勒葉炒羊肉 | 25.50 |
| 3L. Agneau sauté au gingembre, aux oignons verts et aux poireaux
Stir-Fried Lamb with Ginger, Scallions (Green Onions) & Leeks
蔥泡羊肉 | 26.00 |
| 4L. Agneau sauté au poivre noir 🌶️
Stir-Fried Lamb with Black Pepper
黑椒羊肉 | 26.50 |
| 5L. Agneau épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan & aux pigments 🌶️
Szechuan-Style Spicy Lamb with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川香辣羊肉 | 26.50 |
| 6L. Agneau sauté aux oignons et aux poireaux façon Mongole à la sauce maison 🌶️
Stir-Fried Homemade Mongolian Sauce Lamb with Onions & Leeks
自製蒙古醬洋蔥大蒜炒羊肉 | 27.50 |

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

- | | |
|--|--------------|
| 1D. Canard sauté avec légumes mélangés
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou)
Stir-Fried Duck with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒鴨肉 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | 24.00 |
| 2D. Canard sauté au basilic 🌶️
Stir-Fried Duck with Basil
辣味羅勒葉炒鴨肉 | 25.50 |
| 3D. Canard sauté au poivre noir 🌶️
Stir-Fried Black Pepper Duck
黑椒炒鴨肉 | 26.50 |
| 4D. Canard épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments 🌶️
Szechuan-Style Spicy Duck with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川花椒鴨肉 | 26.50 |
| 5D. Canard laqué façon Cantonais
Roasted Duck in Cantonese-Style
粵式脆皮烤鴨 | 27.50 |
| 6D. Canard laqué à la sauce orange maison
Roasted Duck with Homemade Orange Sauce
自製香橙汁烤鴨 | 28.50 |

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


*** Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 ***

- | | |
|--|--------------|
| 1C. Poulet sauté avec légumes mélangés
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou) | 19.50 |
| Stir-Fried Chicken with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒雞肉 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | |
| 2C. Poulet au curry rouge thaï au lait de coco 🌶️ | 20.00 |
| 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 🌶️ | 20.50 |
| Thai Green Curry Chicken with Coconut Milk
泰式火紅辣椒椰香青咖喱雞 | |
| 4C. Poulet sauté au basilic 🌶️ | 21.00 |
| Stir-Fried Chicken with Basil
辣味羅勒葉炒雞肉 | |
| 5C. Poulet à la sauce cacahuètes maison en façon Satay 🥜 | 21.50 |
| Satay-Style Chicken with Homemade Peanut Sauce
自製花生醬沙爹雞 | |
| 6C. Poulet sauté au poivre noir 🌶️ | 22.00 |
| Stir-Fried Chicken with Black Pepper
黑椒雞 | |
| 7C. Poulet épicé façon "Kung Po" aux piments, aux cacahuètes à la sauce soja 🥜 🌶️ | 23.50 |
| "Kung Po" Style Spicy Chicken with Peanuts in Soy Sauce
香辣豉油皇宮保雞配花生 | |
| 8C. Beignets de poulet à la sauce citron maison façon Cantonais | 24.50 |
| Cantonese-Style Deep Fried Chicken with Homemade Sweet Lemon Sauce
粵式自製西檸汁炸軟雞 | |
| 9C. Beignets de poulet à la sauce aigre-douce maison | 25.00 |
| Homemade Sweet & Sour Sauce Deep Fried Chicken
自製酸甜醬炸咕嚕雞 | |
| 10C. Morceaux de cuisses de poulet aux graines de sesame façon Sichuan frit au poivre de Sichuan et aux piments 🌶️ | 26.50 |
| Szechuan-Style Stir-Fried Chilli Chicken Thighs Pieces with Szechuan Peppercorns & Sesame Seeds
四川香辣芝麻炸雞腿 | |

PORC / PORK / 豬肉類**sans riz / without rice / 不提供米飯******* Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 *****

- 1P. Porc sauté avec légumes mélangés** **20.00**
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou)
Stir-Fried Pork with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒豬肉 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍)
- 2P. Porc épicé façon Sichuan au poivre de Sichuan et aux piments**  **22.50**
Szechuan-Style Spicy Pork with Szechuan Peppercorns & Chillies
四川花椒豬肉
- 3P. Porc sauté à la sauce de haricots noirs** **22.50**
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**   **24.00**
"Kung Po" Style Spicy Pork with Peanuts in Soy Sauce
香辣豉油皇宮保豬配花生
- 5P. Beignets de porc à la sauce aigre-douce maison** **25.50**
Homemade Sweet & Sour Sauce Deep Fried Pork
自製酸甜醬炸咕嚕肉

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

- 1S. Crevettes sautées avec légumes mélangés** **25.50**
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou)
Stir-Fried Shrimps with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒蝦肉 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍)
- 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

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

POISSON / FISH / 魚類**sans riz / without rice / 不提供米飯******* Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 *****

- | | |
|--|--------------|
| 1F. Beignets de filets de perche avec légumes mélangés (légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou) | 24.50 |
| Deep Fried Perche Fillets with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒炸鱸魚片 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | |
| 2F. Beignets de filets de perche au curry rouge thaï au lait de coco 🍷 | 25.00 |
| Deep Fried Thai Red Curry Perch Fillets with Coconut Milk
泰式辣味椰香紅咖喱炸鱸魚片 | |
| 3F. Beignets de filets de perche au curry vert thaï au lait de coco 🍷 | 25.50 |
| Deep Fried Thai Green Curry Perch Fillets with Coconut Milk
泰式火紅辣椒椰香青咖喱炸鱸魚片 | |
| 4F. Beignets de filets de perche à la sauce citron maison | 27.00 |
| Deep Fried Perch Fillets with Homemade Sweet Lemon Sauce
自製西檸汁炸鱸魚片 | |

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

- | | |
|---|--------------|
| 1V. Curry rouge thaï de légumes avec lait de coco 🍷 | 16.50 |
| 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 🍷 | 17.00 |
| 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 🍷 | 18.50 |
| 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. Tofu à la vapeur à l'ail | 18.50 |
| Steamed Silken Tofu with Garlic
蒜蓉蒸豆腐 | |
| 5V. "Moine bouddhiste", mélange de légumes de saison braisés | 18.50 |
| Traditional "Buddhist Monk", Mixed Seasonal Vegetables Braised
羅漢上素時菜 | |
| 6V. Aubergines grillées à la sauce teriyaki japonaise | 18.50 |
| Grilled aubergine with Japanese teriyaki sauce
日式燒茄子 | |
| 7V. Tofu sauté à l'ail et au sel de piment 🍷 | 21.00 |
| Fried Tofu Marinated in a Chilli Flavored Salt with Garlic
椒鹽蒜蓉豆腐 | |

NOUILLES / NOODLES / 麵類

*** Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 ***

- | | |
|--|---------------------|
| 1N. Nouilles sautées à la sauce soja | par bol 4.00 |
| Pan-Fried Noodles in Soy Sauce | per bowl |
| 豉油皇炒麵 | 一碗 |
| 2N. Nouilles sautées à la sauce soja avec légumes mélangés
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et
pousses de bambou) | 19.00 |
| Pan-Fried Noodles with Mixed Vegetables in Soy Sauce
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots) | |
| 雜菜豉油皇炒麵 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | |
| 3N. Nouilles sautées à la sauce soja avec bœuf, crevettes et poulet | 21.50 |
| 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 | 22.00 |
| 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. “Char Kway Teow”, Nouilles au riz sautées avec bœuf, crevettes et poulet
en façon malaisienne | 22.00 |
| 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 | |
| 6N. Nouilles au riz sautées Thaï avec bœuf, crevettes et poulet | 22.50 |
| Thai-Style Stir-Fried Rice Noodles with Beef, Prawns, & Chicken | |
| 泰式炒河粉，配牛肉、大蝦、和雞肉 | |
| 7N. Vermicelles de riz sautées à la mode de Singapore avec bœuf, crevettes et poulet | 22.00 |
| 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 | 21.50 |
| 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

*** Toutes les sauces sont faites maison / All Sauces are Homemade / 所有醬汁都是自製 ***

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1R. Riz parfumé à la vapeur
Steamed Rice
絲苗白飯 | par bol 3.00
per bowl
一碗 |
| 2R. Riz Cantonais sauté avec maïs, carottes et petits pois
Cantonese Fried Rice with Sweet Corns, Carrots & Small Green Peas
廣東炒飯 (粟米、紅蘿蔔和青小豆) | par bol 4.00
per bowl
一碗 |
| 3R. Riz sauté avec légumes mélangés
(légumes divers, champignons noirs et champignons de paille chinois, et pousses de bambou)
Fried Rice with Mixed Vegetables
(Vegetables, Black Chinese Fungus, Straw Mushrooms & Bamboo Shoots)
雜菜炒飯 (時菜、黑木耳、草菇、竹筍) | 18.50 |
| 4R. Riz sauté de Yangzhou avec porc laqué aux crevettes et au miel façon Hong Kong "Char Siu"
"Yeung Chow Fried Rice" with Honey Roasted Barbecued Pork "Char Siu" & Crevettes
揚州炒飯 (叉燒、蝦) | 21.00 |
| 5R. Riz sauté façon thaï avec bœuf, crevettes et poulet
Thai-Style Stir-Fried Rice with Beef, Prawns & Chicken 
泰式炒飯，配牛肉、大蝦、和雞肉 | 21.50 |

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 crème glacée (chocolat noir, ou pistache, ou vanille, ou fraise, ou café, ou thé cannelle), ou une boule sorbet (citron, ou mangue, ou framboise) | 10.50 |
| Homemade Banana Spring Roll with one ball of Ice Cream (Dark Chocolate, Pistachio, Vanilla, Strawberry, Coffee, or Cinnamon Tea) or Sherbet (Lemon, Mango, or Raspberry)
自製春卷香蕉配雪糕球 (黑朱古力、或開心果、或雲呢拿、或士多啤梨、或咖啡、或肉桂茶)、或雪葩 (檸檬、或芒果、或樹莓) | |

GLACES ET SORBETS / ICE CREAMS & SHERBETS / 雪糕、雪葩

- 8X. Crème glacée au thé vert maison** **une boule 5.50**
Homemade Green Tea Ice Cream
自製綠茶雪糕 one scoop
一球
- 9X. "Icy Hug" glaces artisanales diverses** **une boule 5.50**
Crèmes glacées : one scoop
chocolat noir, fraise, pistache, vanille, café, thé noir cannelle 一球
Sorbets :
citron-citron vert, mangue, framboise
- "Icy Hug" Homemade Ice Creams
Homemade Ice Creams :
Dark Chocolate, Strawberry, Pistachio, Vanilla, Coffee, Cinnamon Tea
Homemade Sherbets :
Lemon-Lime, Mango, Raspberry
- "Icy Hug"
自製雪糕球：黑朱古力、士多啤梨、開心果、雲呢拿、咖啡、肉桂茶
自製雪葩：檸檬-青檸、芒果、樹莓



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)