

# RESTAURANT ASIATIQUE WANG

Rue des Eaux-Vives 9  
CH 1207 Genève  
022 786 01 98  
7j/7

## MENU DU CANARD A 28.80.- Frs

Consommé de canard  
Crêpes mandarin  
Canard aux poireaux  
Riz nature

## MENU A 37.- Frs

Potage aigre-piquant  
Rouleau de printemps  
Poulet « Kong Bao » ou  
Porc aigre-doux  
Riz cantonais  
Gelée d'amande ou  
Lychees  
Café

## MENU A 47.- Frs

Potage wun-tun  
Beignets de crevettes  
Raviolis à la vapeur  
Poulet aigre-doux ou  
Boeuf sauté de Si Chuan ou  
Canard laqué  
Riz cantonais  
Gelée d'amande ou  
Lychees  
Café

## MENU A 58.- Frs

Potage printanier  
Rouleaux impériaux  
Raviolis à la vapeur  
Salade de boeuf  
Porc aigre-doux ou  
Crevettes pimentées ou  
Poulet au curry  
Riz cantonais  
Gelée d'amande ou  
Lychees  
Café

## POTAGES

1. Potage poulet et vermicelles <i>Chicken &amp; Vermicelli soup</i>	鸡肉粉丝汤	5.-	5. Potage aux fruits de mer <i>Seafood soup</i>	海鲜汤	9.-
2. Potage aigre-piquant <i>Hot &amp; sour soup</i>	酸辣汤	5.-	6. Potage aux maïs <i>Sweet corn soup</i>	玉米汤	6.-
3. Potage wun-tun <i>Wun-tun soup</i>	馄饨汤	6.-	7. Potage thai <i>Thai soup</i>	红咖喱汤	6.-
4. Potage aux ailerons de requin <i>Shark fin soup</i>	鱼鳃汤	13.-	8. Potage au crabe et asperges <i>Crab and asparagus soup</i>	蟹肉芦笋汤	8.-

## HORS D'ŒUVRES FROIDS

9. Rouleau d'été <i>Summer roll</i>	夏卷	5.-	13. Salade de bœuf <i>Beef salad</i>	凉拌牛肉	9.-
10. Salade d'algues <i>Seaweed salad</i>	凉拌海带	8.-	14. Salade de poulet <i>Chicken salad</i>	凉拌鸡肉	9.-
11. Salade de crevettes <i>Prawn salad</i>	凉拌虾片	9.-	15. Salade de vermicelles <i>Vermicelli salad</i>	凉拌粉丝	7.-
12. Salade de tofu <i>Tofu salad</i>	凉拌豆腐	9.-	16. Salade chinoise <i>Chinese salad</i>	中国沙拉	5.-

## ENTREES

17. Rouleaux de printemps (2) <i>Spring rolls (vegetarian) (2 pieces)</i>	春卷	5.-	26. Pincés de crabes farcies (2) <i>Stuffed crab claws (2 pieces)</i>	炸蟹钳	8.-
18. Nems (2 pièces) <i>Nems (2 pieces)</i>	越式春卷	6.-	27. Raviolis « 4 Bonheurs » (3) <i>4 season dumplings (3 pieces)</i>	四喜饺	8.-
19. Raviolis de viande à la vapeur (ou grillés) <i>Steamed pork dumplings (or grilled) (8 pieces)</i>	饺子	10.-	28. Dimsum assorti (raviolis, travers de porc, ...) <i>Assorted Dim Sum</i>	花式点心	20.-
20. Shao-Mai raviolis (3 pièces) <i>Shao-Mai dumplings (beef) (3 pieces)</i>	烧卖	8.-	29. Feuilletés au curry (3 pièces) <i>Curry puffs (3 pieces)</i>	咖喱酥	8.-
21. Raviolis aux crevettes (3 pièces) <i>Prawn dumplings (Ha Gow) (3 pieces)</i>	虾饺	8.-	30. Brochettes de poulet (2 pièces) <i>Chicken skewers (2 pieces)</i>	串烧鸡	8.-
22. Raviolis maison (3 pièces) <i>Home-made dumplings (chicken) (3 pieces)</i>	鸡冠饺	7.-	31. Toasts de poulet aux sésames <i>Sesame chicken toasts</i>	鸡肉吐丝	8.-
23. Pains farcis à la vapeur (3) <i>Steamed pork buns (3 pieces)</i>	包子	10.-	32. Papillotes de poulet (4 pièces) <i>Chicken wrapped in cellophane (4 pieces)</i>	纸包鸡片	10.-
24. Beignets de crevettes (4) <i>Fried prawns (4 pieces)</i>	炸大虾	10.-	33. Crêpes mandarin <i>Mandarin pancakes</i>	葱包桧儿	10.-
25. Travers de porc laqués (4) <i>BBQ honey spare ribs (4 pieces)</i>	蜜汁排骨	10.-	34. Wun-tun frits (5 pièces) <i>Fried wun-tun (5 pieces)</i>	炸馄饨	8.-

## PLATS PRINCIPAUX

### POULET

35. Poulet à la thaïlandaise <i>Thai red curry chicken</i>	红咖喱鸡	20.-	42. Poulet aux oranges <i>Chicken in orange sauce</i>	桔仁鸡片	20.-
36. Poulet au jus de citron <i>Chicken in lemon sauce</i>	柠檬鸡片	20.-	43. Poulet aux champignons noirs <i>Chicken with black mushrooms</i>	木耳鸡片	20.-
37. Poulet aux champignons et pousses de bambou <i>Chicken with Chinese mushrooms &amp; bamboo shoots</i>	双冬鸡片 芝麻鸡条	20.- 22.-	44. Quenelles de poulet <i>Chicken quenelles</i>	芙蓉鸡片	22.-
38. Poulet grillé aux sésames <i>Grilled chicken with sesame</i>	铁板鸡片	20.-	45. Poulet au saté <i>Chicken in satay sauce</i>	沙爹鸡片	20.-
39. Poulet grillé sur fonte <i>Sizzling chicken</i>	咖喱鸡片	20.-	46. Poulet fumé au thé jasmin <i>Tea-smoked chicken</i>	烟熏鸡	24.-
40. Poulet au curry <i>Curry chicken</i>	宫保鸡丁	20.-	47. Poulet à la sauce haricot noir <i>Chicken in black bean sauce</i>	豆豉鸡片	20.-
41. Poulet « Kong Bao » <i>« Kong Bao » chicken (spicy)</i>			48. Poulet aigre-doux <i>Sweet and sour chicken</i>	咕啫鸡片	20.-

### PORC

49. Beignets de porc aigre-doux <i>Sweet and sour fried pork</i>	咕啫肉	24.-	53. Porc sauté de Si Chuan <i>Sichuan pork</i>	四川肉片	20.-
50. Porc aux noix de cajoux <i>Pork with cashew nuts</i>	腰果肉片	20.-	54. Porc au saté <i>Pork in satay sauce</i>	沙爹肉片	20.-
51. Porc aux champignons et pousses de bambou <i>Pork with Chinese mushrooms &amp; bamboo shoots</i>	双冬肉片 肉片炒金不换	20.- 20.-	55. Porc sauté au gingembre et poireaux <i>Stir-fried pork with ginger and leek</i>	葱爆肉片	22.-
52. Porc au basilic <i>Pork with thai basil</i>			56. Porc à la thaïlandaise <i>Thai red curry pork</i>	红咖喱肉片	20.-

<b>BOEUF</b>					
57. Bœuf pimenté <i>Spicy beef</i>	辣子牛肉	21.-	64. Bœuf aux oignons <i>Beef with onions</i>	洋葱牛肉	21.-
58. Bœuf sauté à la sauce vin chinois <i>Stir fried beef in Chinese wine sauce</i>	黄酒醉牛肉	21.-	65. Bœuf au saté <i>Beef in satay sauce</i>	沙爹牛肉	21.-
59. Emincé de bœuf croustillant <i>Crispy beef</i>	干爆牛丝	27.-	66. Bœuf au chop-suey <i>Beef with Chinese vegetables (chop suey)</i>	杂碎牛肉	21.-
60. Bœuf sauté au poivre noir sur ardoise <i>Sizzling beef with black pepper</i>	铁板黑胡椒牛肉	21.-	67. Bœuf aux champignons et pousses de bambou <i>Beef with Chinese mushrooms &amp; bamboo shoots</i>	双冬牛肉 糖醋牛肉	21.- 21.-
61. Boulettes de bœuf 5 épices <i>Five-spice beef balls</i>	五香牛肉丸	21.-	68. Bœuf aigre-doux <i>Sweet and sour beef</i>		
62. Emincé de bœuf 5 épices à la vapeur <i>Steamed five-spice beef slices</i>	粉蒸牛肉	24.-	69. Bœuf à la sauce huître <i>Beef in oyster sauce</i>	蚝油牛肉	21.-
63. Bœuf à la thaïlandaise <i>Thai red curry beef</i>	红咖喱牛肉	21.-	70. Bœuf à la sauce haricot noir <i>Beef in black bean sauce</i>	豆豉牛肉	21.-

<b>CANARD</b>					
71. Canard rôti laqué <i>Roast duck</i>	烧鸭	22.-	75. Canard aux champignons et pousses de bambou <i>Duck with Chinese mushrooms &amp; bamboo shoots</i>		
72. Canard au citron <i>Duck in lemon sauce</i>	柠檬鸭片	22.-	76. Canard aux oranges <i>Duck in orange sauce</i>	双冬鸭片 桔仁鸭片	22.- 24.-
73. Canard croustillant <i>Crispy duck</i>	香酥鸭	22.-	77. Canard aux ananas <i>Duck with pineapple</i>	菠萝鸭片	22.-
74. Canard fumé au thé jasmin <i>Tea-smoked duck</i>	樟茶鸭子	24.-	78. Canard Pékinois (3 services) <i>Peking duck (3 services)</i>	北京烤鸭	100.-

<b>CREVETTES</b>					
79. Beignets de crevettes aigre-doux <i>Sweet and sour fried prawns</i>	咕啞虾	22.-	85. Crevettes au curry <i>Curry prawns</i>	咖喱虾	22.-
80. Crevettes pimentées <i>Spicy prawns</i>	干烧虾	22.-	86. Crevettes au chop-suey <i>Prawns with Chinese vegetables (chop suey)</i>	杂碎虾	22.-
81. Crevettes au riz crépitant <i>Prawns with crispy rice</i>	锅巴虾	22.-	87. Crevettes au gingembre et poireaux <i>Prawns with ginger and leek</i>	葱爆虾	22.-
82. Crevettes sautées au vin chinois <i>Stir fried prawns in Chinese wine sauce</i>	黄酒醉虾	22.-	88. Crevettes à la sauce aigre-piquante <i>Prawns in hot and sour sauce</i>	京式大虾	22.-
83. Crevettes sautées sur l'ardoise au poivre noir <i>Sizzling prawns with black pepper</i>	铁板黑胡椒虾	22.-	89. Crevettes au basilic <i>Prawns with thai basil</i>	金不换虾	22.-
84. Crevettes farcies aux légumes <i>Prawns stuffed with vegetables</i>	彩丝虾卷	24.-			

<b>POISSON &amp; FRUITS DE MER</b>					
90. Poisson de maison <i>Steamed fish</i>	鲷鱼	24.-	95. Seiches aux oignons <i>Cuttlefish with onions</i>	洋葱墨鱼	22.-
91. Beignets de poisson aigre-doux <i>Sweet and sour fried fish</i>	咕啞鱼块	22.-	96. Beignets de seiche <i>Fried cuttlefish</i>	香脆鱿鱼	22.-
92. Filet de pangasius au jus de citron <i>Pangasius fillet in lemon sauce</i>	柠檬鱼块	24.-	97. Quenelles de poisson <i>Fish quenelles</i>	芙蓉鱼片	24.-
93. Poisson à la sauce haricot noir <i>Fish in black bean sauce</i>	豆豉鱼块	22.-	98. Poisson aux champignons noirs <i>Fish with black mushrooms</i>	木耳鱼片	22.-
94. Loup de mer à la vapeur <i>Steamed bass</i>	蒸鲈鱼	26.-	99. Poisson aux oranges <i>Fish in orange sauce</i>	桔仁鱼片	22.-

<b>PLATS VEGETARIENS</b>					
100. Potage wun-tun <i>Wun-tun soup</i>	馄饨汤	8.-	109. Tofu pimenté à l'huile de sésame <i>Ma Po tofu (spicy with sesame oil)</i>	麻婆豆腐	16.-
101. Potage aigre-piquant <i>Hot and sour soup</i>	酸辣汤	6.-	110. Tofu au curry <i>Curry tofu</i>	咖喱豆腐	16.-
102. Potage aux légumes et vermicelles <i>Vegetables &amp; Vermicelli soup</i>	蔬菜粉丝汤	5.-	111. Tofu grillé sur fonte <i>Sizzling tofu</i>	铁板豆腐	18.-
103. Pains farcis aux légumes <i>Vegetarian steamed buns</i>	素包子	10.-	112. Tofu à la sauce aigre-piquante <i>Hot and sour tofu</i>	酸辣豆腐	16.-
104. Raviolis à la vapeur <i>Vegetarian steamed dumplings</i>	蒸饺子	10.-	113. Racines de lotus aigre-doux <i>Sweet and sour lotus roots</i>	糖醋藕	16.-
105. Châtaignes d'eau aigre-doux <i>Sweet and sour water chestnuts</i>	糖醋马蹄	16.-	114. Champignons parfumés et pousses de bambou <i>Chinese mushrooms &amp; bamboo shoots</i>	炒双冬	16.-
106. Sauté de légumes de saison <i>Seasonal vegetable stir-fry</i>	炒蔬菜	12.-	115. Nouilles sautées aux légumes <i>Stir-fried noodles with vegetables</i>	蔬菜炒面	18.-
107. Tofu à la thaïlandaise <i>Thai red curry tofu</i>	泰式豆腐	16.-	116. Pousses de soja sautées <i>Stir-fried bean (soy) sprouts</i>	炒芽菜	16.-
108. Tofu de maison <i>Home-made tofu</i>	王家豆腐	18.-			

<b>NOUILLES &amp; RIZ</b>					
117. Riz nature <i>Steamed rice</i>	白饭	2.50.-	121. Soupe de nouilles du chef <i>Chef noodles soup</i>	三鲜汤面	18.-
118. Riz cantonnais <i>Cantonese fried rice</i>	炒饭	5.50.-	122. Sauté de nouilles (avec poulet, viande, crevettes, légumes) <i>Noodles stir fry (with chicken, meat, prawns, vegetables)</i>	炒面	20.-
119. Riz sauté avec poulet au curry <i>Fried rice with curry chicken</i>	咖喱鸡炒饭	8.-	123. Pâtes de riz sauté façon Thai <i>Thai style stir-fried rice noodles</i>	泰式米粉	18.-
120. Riz sauté avec crevettes <i>Fried rice with prawns</i>	虾炒饭	8.-	124. Nouilles sautées de Yang Zhou <i>Yang Zhou stir fried noodles</i>	扬州炒面	22.-

<b>DESSERT</b>					
Gelée d'amande <i>Almond jelly</i>	杏仁豆腐	4.-	Beignets de fruit (banane ou pomme ou ananas) <i>Fruit fritters (banana or apple or pineapple)</i>	炸水果	6.-
Gingembre confit <i>Crystallised ginger</i>	生姜糖	4.-	Beignets de fruit caramélisés (au choix) <i>Caramelised fruit fritters (banana or apple or pineapple)</i>	拔丝炸水果	8.-
Coupe de lychees <i>Cup of lychee</i>	荔子	5.-	Beignets de fruit flambé <i>Flambéed fruit fritters</i>	火焰炸水果	8.-
Sorbet maison (banane, orange & pomme) <i>Home-made sorbet (banana, orange &amp; apple)</i>	招牌冰淇淋	6.-	Beignet de glace flambé <i>Flambéed ice cream fritter</i>	火焰冰淇淋	10.-

<b>Boulette de riz aux sésames</b> <i>Sesame rice ball</i>	芝麻球	6.-	<b>Glace au thé vert (2 boules)</b> <i>Green tea ice cream (2 scoops)</i>	绿茶冰淇淋	7.-
<b>Colonel (sorbet au citron et vodka)</b>			<b>Colonel (sorbet au citron et vodka)</b>		10.-
<b>Riz gluant à la banane</b> <i>Sticky rice with banana</i>	糯米香蕉球	8.-	<b>Glace (2 boules) (vanille, chocolat, pistache, moka, coco, mangue)</b> <i>Ice cream (2 scoops) (vanilla, chocolate, pistachio, mocha, coconut, mango)</i>		7.-
<b>Nougats chinois</b> <i>Chinese nougats</i>	芝麻糖	6.-			

### SPECIALITES

<b>Fondue chinoise (tofu, boeuf, poulet, crevettes, vermicelles &amp; légumes)</b> <i>Chinese fondue (tofu, beef, chicken, prawns, Vermicelli &amp; vegetables)</i>	火锅	40.- p.p	<b>Marmite (boeuf ou poulet ou crevettes ou tofu &amp; légumes)</b> <i>Pot (beef or chicken or prawns or tofu &amp; vegetables)</i>	砂锅	25.- p.p
<b>Canard farcis aux 8 trésors</b> <i>8 treasures duck</i>	八宝鸭	80.-			

### PLATS A L'EMPORTEUR - TAKE-AWAY

La plupart des plats de la carte sont disponibles à l'emporter et nous proposons un plat à l'emporter (poulet) qui change chaque jour, accompagné de riz nature et d'une bouteille d'eau, le tout vendu à 10.- .

### PETIT-DEJEUNER & SALON DE THE

Nos pâtisseries asiatiques se vendent le matin et l'après-midi. Demander la carte.