



SPECIALITES ASIATIQUES

	€
7. Potage piquant aux scampis et à la citronnelle	8.20
7a. Potage piquant aux boulettes de poisson, sauce thaïlandaise	6.50
21. Salade de crevettes façon vietnamienne	8.50
24. Salade de bœuf façon japonaise	14.90
47. Poulet à la citronnelle	13.20
51. Poulet au basilic	13.20
97a. Riz sauté au bœuf, sauce basilic	12.00
106a. Nouilles sautées au bœuf, sauce basilic	12.00
65a. Canard au lait de coco, façon thaïlandaise	16.80
50. Marmite thaïlandaise	13.50
35. Marmite au bœuf à la sauce curry rouge	14.20
68. Marmite de fruits de mer au basilic	17.20
68a. Scampis sauce piquante (thaï)	17.80
50b. Poulet au curry vert (thaï)	13.50
74. Scampis grillés à la citronnelle	18.50
76a. Poisson au citron à la sauce thaïlandaise	16.90
47a. Poulet au lait de coco (thaï)	13.50



106a. Nouilles sautées au bœuf, sauce basilic

PLAQUE CHAUFFANTE

	€
87. Bœuf sur plaque chauffante	14.80
88. Poulet sur plaque chauffante	14.80
89. Canard façon Sechuan sur plaque chauffante	16.50
90. Fruits de Mer sur plaque chauffante	16.50
92. Scampis sur plaque chauffante	17.50
93. Trois délices à la façon du chef	16.50
94. Calamars sur plaque chauffante	15.00
94a. Filet de bœuf en steak sur plaque chauffante	17.50

RIZ SAUTE

95. Riz sauté au poulet	9.90
96. Riz sauté au bœuf	10.90
98. Riz sauté aux scampis	15.00
101. Riz sauté au jambon	10.00
103. Riz sauté nature	6.50

NOUILLES

104. Nouilles sautées au poulet	10.20
105. Nouilles sautées aux scampis	15.00
106. Nouilles sautées au bœuf	11.20
107. Nouilles sautées croustillantes Maison	13.90
108. Nouilles sautées croustillantes aux légumes	10.90
110. Nouilles de riz sautées au bœuf	12.50
111. Nouilles sautées nature	6.50

SPECIALITES DU CHEF

112. Marmite d'agneau sauce piquante	17.50
113. Marmite de bœuf sauce piquante	14.90
114. Marmite de scampis sauce piquante	17.50
115. Corbeille royale aux fruits de mer	16.50
116. Fondue Chinoise (sur commande - pour 2 personnes)	52.00
117. Canard laqué de Pékin (3 façons de cuisiner) réserver une semaine à l'avance	32.00



LE VOILIER DE SHANGHAI

10 Rue Nicolas Welter | L-7570 Mersch | T. 26 32 15 18

www.vdshanghai.lu



LE VOILIER DE SHANGHAI

RESERVATIONS AU
T. 26 32 15 18

FERMÉ LE MARDI SAUF LES JOURS FÉRIÉS

www.vdshanghai.lu

10 Rue Nicolas Welter | L-7570 Mersch | T. 26 32 15 18



7a. Potage piquant
aux boulettes de poisson,
sauce thaïlandaise

POTAGES

	€
1. Potage aux raviolis chinois (crevettes)	6.50
2. Velouté de poulet au maïs	4.50
3. Bouillon de volaille aux champignons chinois	4.50
4. Potage au poivre oriental	4.90
5. Velouté de poisson façon de Shanghai	4.90
6. Potage crème nid d'hirondelles	4.50
8. Potage aux tomates	4.50
9. Potage aux raviolis chinois	5.00
10. Potage bambou, poulet, champignons et vermicelles	4.50
10a. Potage au bœuf, vermicelles et sauce curry	5.50

ENTREES

11. Raviolis farcis au porc grillé	6.30
12. Toast aux scampis	6.80
13. Scampis grillés au poivre et sel	11.50
13a. Cuisses de grenouilles au poivre et sel	8.50
14. Cailles grillées au poivre et sel	8.00
14a. Ailes de poulet marinées et frits	5.50
15. Croquettes printanières	4.30
16. Croquettes vietnamiennes	5.20
17. Friture variée	9.20
18. Croquettes thaïlandaises	4.30
19. Saté au poulet	5.00
19a. Saté au poulet façon thaïlandaise	5.50

ENTREES FROIDES

20. Salade de crudités	5.00
22. Salade maison	9.20
25. Salade au poulet	6.50
26. Salade au crabe	7.00

DIM SUM CUISINE À LA VAPEUR

27. Raviolis aux crevettes	5.30
28. Variétés à la vapeur	5.30
29. Bouchées de porc – Shao mai	5.00

BOEUF

30. Morceaux de bœuf panés et piquants	17.20
31. Filet de bœuf grillé à la sauce tomate	16.50
32. Filet de bœuf pané à la façon du chef	14.20
33. Filet de bœuf sauté aux oignons	12.50
34. Filet de bœuf à la façon Shanghai	12.80
36. Emincé de bœuf à la façon Maison	14.90
37. Bœuf à la sauce barbecue (épicé)	12.50

32. Filet de bœuf pané
à la façon du chef



PORC

38. Petites côtes de porc à l'ail grillées	13.50
39. Dés de porc frits à la sauce aigre-douce	11.20
42. Côtes de porc aux cinq parfums (épicé)	12.80
43. To-Fu Ma-Po à la façon Se-Chuan (piquant)	11.80

POULET

46. Poulet grillé au poivre et sel	12.50
48. Poulet impérial	12.50
49. Poulet aux ananas	12.20
52. Poulet au curry	12.20
53. Poulet à la façon Shanghai	13.20
54. Poulet aux huit délices	13.80
55. Poulet aux noix de Cajou	12.20
56. Poulet sauté aux légumes	12.20
57. Poulet spécial piquant	13.20

LEGUMES

58. To-Fu sauté aux légumes, sauce curry	12.80
60. Variétés de légumes sautés	10.50

65. Canard fumé
au bois de cèdre
et Thé vert



CANARD

	€
61. Canard laqué de Pékin	16.50
62. Canard laqué à la cantonaise	17.50
63. Canard aux trois parfums	15.50
64. Canard au poivre et sel	15.80
65. Canard fumé au bois de cèdre et Thé vert	19.80
66. Canard à l'orange	15.80
67. Canard farci à l'ail	15.80
67a. Canard aux Pak-Pao chinois	17.50

SCAMPIS

69. Scampis spéciales piquants	16.80
70. Scampis sautés à l'ail	17.50
70a. Omelette aux scampis façon de Shanghai	16.00
71. Scampis sautés aux légumes	16.80
72. Scampis à la sauce curry	16.80
73. Gambas Min Chia (piquant)	17.80
75. Scampis à la sauce aigre-douce	16.80
76. Scampis au poivre et sel	17.80

POISSON

78. Saumon au poivre et sel	15.00
79. Dorade cuite à la vapeur	16.90
80. Coquilles St-Jacques à la vapeur	17.90
81. Poisson Cabillaud préparé à l'ail	15.00
82. Calamars à la sauce Barbecue	14.50
83. Calamars grillés aux cinq parfums	14.80

CUISSES DE GRENOUILLES

85. Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	14.80
86. Cuisses de grenouilles à la sauce piquante	14.80