



Formule spéciale: Menu à 18€

Entrée au choix + plat au choix + dessert ou café (à consommer sur place)

Entrées et potages

- 3. Potage aux cheveux d'ange, bambous et champignons
- 4. Potage oriental piquant
- 5. **Potage piquant aux crevettes et à la citronnelle**
- 7. **Potage à la pulpe de coco et à l'émincé de poulet**
- 12. Croquette de soja au poulet
- 12A. Croquette et saté de poulet ou saté
- 15. **Saté thaï "brochette de viande"**
- 18. Croquette vietnamienne (nem)
- 22. Mini croquettes
- 25. A la vapeur complet
- 26. "Siu Mai" au boeuf
- 26A. "Siu Mai" au porc
- 27. Raviolis cantonais aux crevettes
- 28. Les délices de Pékin à la vapeur

Plats

- 29. A la vapeur complet (Menu principal)
- 31. **Poulet aux cinq parfums**
- 31A. **Poulet au curry vert et noix de coco**
- 32. Filet de poulet aux champignons chinois
- 33. Poulet aux noix de cajou
- 33A. Poulet à la sauce barbecue
- 34. Dés de poulet au curry
- 35. Poulet impérial
- 36. **Poulet au curry et au bambou**
- 37. Ragoût de poulet à la marmite chinoise
- 38. Poulet à la sauce aigre-douce
- 39. Dés de poulet au ananas
- 40. Dés de poulet à la sauce piquante
- 40A. Filet de poulet arc-en-ciel
- 41. Canard croustillant
- 42. Roulade de canard laqué de Pékin
plat recommandé par le chef
- 44. **Canard laqué au curry vert et noix de coco**
- 45. Canard sauce à l'orange
- 45A. Canard arc-en-ciel
- 46. Canard aux huit délices
- 46A. Canard à la sauce piquante
- 46B. Canard à la sauce curry

● = plats thaïlandais

- 48. Calmars sautés aux légumes chinois
- 49. Scampis préparés sur "Teppan" asiatique
- 51. Scampis sautés aux légumes
- 52. Scampis à la sauce barbecue
- 53. Scampis à la sauce piquante (Min-Chia)
- 54. **Scampis sautés sauce curry et au bambou**
- 57. **Scampis aux légumes variés thaïlandais**
- 58A. Filet de poisson sauce piquante
- 59. Trois délices fruits de mer
- 61. Meli - melo à la marmite (viande et fruits de mer)

- 64. Filet de porc à la sauce aigre-douce
- 65. Filet de porc à la sauce piquante
- 66. Filet de bœuf au asperges
- 70. Filet de bœuf sauté aux oignons*
- 71. Filet de bœuf sauté aux champignons chinois*
- 72. Filet de bœuf à la sauce barbecue*
- 73. Ragoût de bœuf à la marmite chinoise*
- 75. Tranches de bœuf sauce piquante*
- 76. Filet de bœuf arc-en-ciel préparé sur teppan*
- 77. **Bœuf sauté au curry (thaïlandais)***
- 78. Meli-melo de viande (trois viandes)
- 79. **Bœuf sauté aux feuilles de basilic (relevé)***

- 83. **Légumes variés sautés à la sauce de soya**
- 84. Plat famille chinoise (viande et langoustine)
- 85. Nouilles sautées aux langoustines
- 86. Nouilles sautées au poulet
- 86A. Nouilles sautées au boeuf
- 88. Riz sauté aux langoustines
- 89. Riz sauté au poulet
- 90. Riz sauté Cantonais
- 90A. Riz sauté aux ananas et poulet
- 91. Riz sauté au bœuf
- 92. Riz sauté spécial maison

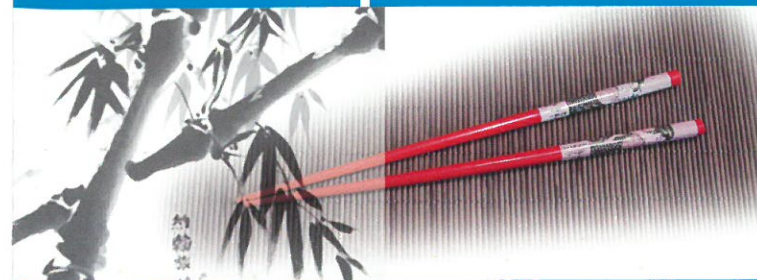
Desserts

Glace ou litchees

ou

Café

Menu à emporter



Cuisine raffinée et traditionnelle – Spécialités chinoises, thaïlandaises et vietnamiennes

Nouveau:
Menu à 18€
(Entrée, plat, dessert ou café)

f RESTAURANT
leurs de Jasmin

17, rue de Bettembourg/Livange
www.fleurs-dejasmin.lu
Tél.: 26 51 05,98

Buffet à volonté (y compris sushis)
les midis (mardi - vendredi)

Livraison à domicile par www.foostix.lu **FOOSTIX**
Fermé le mardi soir (sauf jours fériés)

Parking privé

