



LE MÉKONG

— *Cuisine asiatique traditionnelle* —

Site web : www.mekong-evron.fr
Mail : contact@mekong-evron.fr
Facebook : Mekong Evron

RCS LAVAL 983 559 618

ENTRÉES

POTAGES

- Soupe spéciale maison – *Vermicelles de blé, bœuf, calamars, soja et crevettes* 9 €
Soupe ravioli chinois – *Raviolis porc et crevette, soja et poulet* 8 €

ENTRÉES FROIDES

- Rouleaux de printemps 6 €
Feuille de riz, salade, carotte, vermicelles de blé, soja, menthe, poulet et crevette
Salade sauce maison – poulet ou crevette 7 €

ENTRÉES VAPEUR

- Raviolis vapeur (5 pièces) – porc ou crevette – (*cuisson ~15 min*) 7 €

ENTRÉES FRITES

- Nems (4 pièces) – *porc, poulet ou crevette*..... 6 €
Samoussas bœuf (4 pièces) – *Servis avec petite salade sauce maison* 7 €
Gyoza frits (5 pièces) – bœuf ou poulet – *Servis avec petite salade sauce maison* 7 €
Tempura de crevettes (4 pièces) – *Servis avec petite salade sauce maison* 7 €
Hors-d'œuvre varié (6 pièces) – *2 nems porc, 2 samoussas bœuf, 2 gyoza poulet + petite salade maison*..... 9 €

FORMULE MÉKONG

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

ENTREES AU CHOIX

Salade sauce maison *Poulet ou Crevette*

Nems (4 pièces) *porc, poulet ou crevette*

Samoussa Bœuf (4 pièces)

Tempura de crevette (4 pièces)

PLATS AU CHOIX

Tous les plats de la carte

(Hors plat garni, fruits de mer & crustacés)

Riz nature inclus avec les plats (hors plats complets).

DESSERTS AU CHOIX

Tous les desserts de la carte

Entrée + Plat : **prix du plat + 5 €**

Plat + Dessert : **prix du plat + 4 €**

Formule valable midi et soir – sur place uniquement



PLATS

VOLAILLES

Poulet au curry.....	9 €
Poulet sauté à l'ananas aigre-douce	9 €
Poulet à la sauce piquante*	9 €
Canard à la sauce piquante*	12 €
Filet de canard "laqué" sur lit de soja	15 €

VIANDES

Bœuf aux oignons	10 €
Bœuf aux champignons noirs.....	10 €
Bœuf à la sauce piquante*.....	10 €
Bœuf au saté (<i>Cacahuète</i>).....	15 €
Porc au caramel	15 €

NOUILLES & RIZ (PLATS COMPLETS)

Bobun – bœuf, poulet ou crevette – <i>Vermicelles de blé, crudités, nems et viandes</i>	15 €
Riz Loc Lac – <i>riz sauté à la tomate, bœuf en dés et œuf</i>	16 €
Nouilles sautées – bœuf ou crevettes.....	15 €

FRUITS DE MER & CRUSTACÉS

Crevettes à la sauce piquante*	20 €
Trois Merveilles à la sauce piquante* – <i>Noix de Saint-Jacques, crevettes et calamars</i>	20 €

PLATS GARNIS

Plat garni "Délice d'Asie" – <i>Assortiment de viandes, légumes et fruits de mer</i>	20 €
--	------

ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature	3 €
Riz cantonnais	5 €
Nouilles sautées	5 €

DESSERTS

Coupe de litchi au sirop	6 €
Nougat chinois (8 pièces).....	6 €
<i>Nougat mou truffé de cacahuète et enrobé de sésame</i>	
Perles de coco (2 pièces)	6 €
<i>Pâte de riz gluant fourrée à la crème de haricot mungo, saupoudrée de noix de coco</i>	
Mochi glacés (2 pièces) – parfums au choix.....	6 €
<i>Parfums : fleur de cerisier, yuzu citron, chocolat–noix de coco, fruit de la passion–mangue, caramel beurre salé, litchi, vanille</i>	
Mochi (3 pièces) – parfums au choix.....	6 €
<i>Parfums : noix de coco, thé vert, mangue, fraise, cacahuète, haricot rouge</i>	
Glace – 2 boules + chantilly.....	5 €
<i>Parfums : noix de coco, chocolat, café, vanille, fraise, citron vert, menthe chocolat, pistache, rhum raisin, caramel</i>	
Glace liégeois (chocolat ou café).....	7 €
Café expresso.....	1,50 €
Café long ou crème.....	2,00 €
Thé au jasmin (1 personne).....	2,50 €

DIGESTIFS

Menthe Pastille, Cointreau ou Mei Kwei Lu (4 cl).....	5 €
Whisky Japonais (4 cl)	
Yamazakura (40°) Doux et floral.....	9 €
Tenjaku (40°) Notes de miel et vanille.....	9 €
Yoichi (45°) Fumé et intense.....	13 €

MENU ENFANT

PLAT

3 Nuggets de poulet et 1 nem au porc

Riz Nature

DESSERT

Glace Enfant

BOISSON INCLUSE

Caprisun Tropical **ou** sirop à l'eau (*Menthe, Grenadine ou Fraise*)

Menu enfant : 9.50 €

Menu réservé aux enfants de moins de 10 ans

BOISSONS

ALCOOLS

Cocktail Maison (10 cl) (saké, alcool et jus de litchi)	5 €
Kir (cassis, mûre ou pêche) (10 cl)	4 €
Kir Pétillant.....	5 €
Pastis (Ricard) (5 cl)	4 €

VINS

BLANCS

Sauvignon - Frais et léger.....	Verre 5 € Bouteille 22 €
☼Coteaux du Layon - Fruité et légèrement sucré	Verre 6 € Bouteille 26 €

ROUGES

Saumur-Champigny - Léger et souple.....	Verre 5 € Bouteille 22 €
Chinon - Plus Structuré.....	Bouteille 26 €

ROSES

Côtes de Provence - Frais et léger	Verre 5 € Bouteille 22 €
Côtes de Provence - Sélection Plus aromatique	Bouteille 28 €

BULLES

☼Crémant de Loire - Fin et rafraîchissant.....	Verre 6 € Bouteille 26 €
--	----------------------------

CARAFES

Rouge / Rosé.....	25 cl → 7 € 50 cl → 10 €
-------------------	----------------------------

BIÈRES ASIATIQUES

Angkor - Cambodge - douce et légère (33 cl)	5 €
Tsingtao - Chine - maltée et équilibrée (33 cl).....	5 €
Singha - Thaïlande - florale et équilibrée (33 cl)	5 €
Chang - Thaïlande - ronde et légèrement sucrée (32 cl).....	5 €
Kirin Ichiban - Japon - fine et élégante (33 cl).....	5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail Maison sans alcool (10 cl) (sirop et jus de fruit)	4 €
Jus de fruits (25 cl) Ananas ou litchi	3 €
Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola Zéro / Orangina / Ice Tea Pêche (33 cl)	3 €
San Pellegrino ou Perrier	50 cl : 2 € 1 L : 4 €
Mogu Mogu Jus de fruit + Nata de coco (gelée) (32 cl)	4 €
<i>Litchi, melon, ananas, mangue, cassis ou fraise</i>	

DIGESTIFS

Menthe Pastille, Cointreau ou Mei Kwei Lu (4 cl).....	5 €
---	-----

Whisky Japonais (4 cl)

Yamazakura (40°) Doux et floral.....	9 €
Tenjaku (40°) Notes de miel et vanille.....	9 €
Yoichi (45°) Fumé et intense.....	13 €