



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 7 €

Feuille de riz, salade, carotte, vermicelles de blé, soja, menthe, poulet et crevette

Salade sauce maison – poulet ou crevette 8 €

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

Gyoza frits (4 pièces) *bœuf ou poulet*

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

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

DESSERTS AU CHOIX

Tous les desserts de la carte

(Hors Glace liégeois)

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.....	10 €
Poulet sauté à l'ananas aigre-douce	10 €
Poulet aux champignons noirs	10 €
Poulet à la sauce piquante*	10 €
Filet de canard "laqué" sur lit de soja	15 €

VIANDES

Bœuf aux oignons	11 €
Bœuf aux champignons noirs.....	11 €
Bœuf à la sauce piquante*.....	11 €
Bœuf au saté.....	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, poulet 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 €

*Piquant : léger, moyen ou fort.
Prix nets en euros – service compris.
Viandes d'origine française.

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, framboise, pistache, thé vert matcha.</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).....	4 €
---	-----

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 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 (10 cl).....	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 €
Kirin Ichiban - Japon - fine et élégante (33 cl)	5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Cocktail Maison sans alcool (10 cl) (sirop et jus de fruit litchi)	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 / Vittel.....	50 cl : 2 € 1 L : 4 €
Limonade Lorina (42 cl).....	4 €
Mogu Mogu Jus de fruit + Nata de coco (gelée) (32 cl)	4 €
<i>Litchi, melon, 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 €