

LA CARTE

LES ENTRÉES

Soupe thaïlandaise aux crevettes 🌶️🌶️	8,00€	Raviolis à la vapeur (4 pièces)	6,90€
Soupe Pékinoise 🌶️	7,50€	Assortiment à la vapeur (6 pièces)	9,50€
Soupe vermicelles au poulet	7,00€		
Salade au poulet	9,00€	Hors d'oeuvre maison	
Salade aux crevettes	9,50€	(1 nem, 1 beignet de crevette, 1 ravioli, 1 croissant + 1 salade aux crevettes PAR personne.)	
Salade thaïlandaise aux crevettes	11,00€	Pour 2 personnes	23,00€
		Pour 4 personnes	46,00€
Nems (3 pièces)	6,50€		
Farce de porc ET crabe			
Assortiment de beignets	14,50€		
(2 nems, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis, 2 croissants farcis)			
Beignets de crevettes (6 pièces)	12,00€		

CONCERNANT LES ALLERGENES, MERCI DE NOUS SIGNALER
TOUTE ALLERGIE, INTOLERANCE ET/OU RESTRICTION
ALIMENTAIRE.

LA CARTE

LES PLATS CHAUDS- CÔTÉ MER

LES CREVETTES

Crevettes grillées à l'ail, flambées au saké	18,50€
Crevettes à la sauce piquante s/plaque chauffante 🌶️	18,50€
Crevettes à la sauce saté s/plaque chauffante	18,50€
Crevettes aux champignons noir	18,50€

LES FRUITS DE MER

(Assortiment de poisson, crevettes et encornets)

Fruits de mer grillés à l'ail et flambés au saké	20,00€
Fruits de mer à la sauce piquante s/plaque chauffante 🌶️	19,50€
Fruits de mer à la sauce saté s/plaque chauffante	19,50€

LES POISSONS

Filet de cabillaud à la sauce piquante s/plaque chauffante 🌶️	18,50€
Filet de cabillaud à la sauce au crabe	18,50€

LES ENCORNETS

Encornets grillés au sel et poivre	16,00€
Encornets à la sauce piquante s/plaque chauffante 🌶️	16,00€

LES MARMITES

Plat mijoté dans une marmite en fonte avec légumes et sauce

Marmite maison 🌶️ (Crevettes, encornets, poulet, canard)	18,00€
Marmite de fruits de mer (Crevettes, encornets, cabillaud)	18,00€

LA CARTE

LES PLATS CHAUDS- CÔTÉ TERRE

LES BOEUF S

Boeuf sauté à l'ail flambé au saké s/plaque chauffante	18,50€
Boeuf à la sauce piquante s/plaque chauffante 🌶️	17,00€
Boeuf sauté aux oignons	17,00€
Boeuf Luc Lac	17,50€
Grillade de boeuf mariné En été uniquement	23,00€

LES CANARDS

Filet de canard laqué s/plaque chauffante	15,50€
Filet de canard sauté aux champignons noirs	15,50€

LES POULETS

Poulet grillé aux 5 parfums	15,00€
Poulet au curry	15,00€

SPÉCIALITÉS

Fondue chinoise ou thaïlandaise Pour 2 personnes	75,00€
Cuisses de grenouilles grillées à l'ail flambées au saké s/plaque chauffante	19,50€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais	5,00€
Riz nature	3,00€
Nouilles sautées	5,50€

MENU GROUPE

A PARTIR DE 6 PERSONNES

ENTREES

Hors d'oeuvre maison pour 2/4 personnes (1 nem, 1 beignet de crevette, 1 ravioli, 1 croissant + 1 salade aux crevettes PAR personne.)	
Pour 2 personnes	18,50€
Pour 2 personnes	46,00€
Nems (3pièces)	6,50€
Assortiment de beignets (2 nems, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis, 2 croissants farcis)	14,50€
Raviolis à la vapeur (4pièces)	6,90€
Assortiment à la vapeur (6 pièces)	9,00€
Salade aux crevettes	9,50€

LES PLATS

Crevettes à la sauce piquante s/plaque chauffante	18,50€
Crevettes grillées à l'ail flambées au saké	18,50€
Fruits de mer à la sauce piquante s/plaque chauffante	19,50€
Poulet grillé aux 5 parfums	15,00€
Boeuf sauté aux oignons	17,00€
Boeuf Luc Lac	17,50€
Filet de canard laqué s/plaque chauffante	17,50€
Filet de cabillaud à la sauce au crabe	18,50€
Encornets grillés au sel et poivre	16,00€
Encornets à la sauce piquante s/plaque chauffante	16,00€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz cantonnais	5,00€
Riz nature	3,00€
Nouilles sautées	5,50€

LA CARTE

LES DESSERTS

Gingembre confit 5,00€

Nougat de chine (mou) 5,00€

Coupe de litchi au sirop 7,00€

Beignets de fruits (2 pièces)

Beignets de banane 7,50€

Beignets de pomme 7,50€

Beignets d'ananas 7,50€

Beignets de litchi (6 pièces) 7,50€

Supplément flambage au rhum 0,50€

Beignets au caramel 12,00€

Morceaux de fruits enrobé de caramel maison
cristallisé

Les glaces

Coupe de glace 2 boules 6,50€

Parfums : Vanille, chocolat, fraise, pistache, noix de
coco, rhum raisin, menthe chocolat

Coupe de sorbet 2 boules 6,50€

Parfums : Mangue, passion, mandarine, citron,

Café liégeois 8,50€

Chocolat liégeois 8,50€

Orange givrée 7,00€

Citron givré 7,00€

Mystère 7,00€

Café 2,50€

Thé 4,00€

RESTAURANT CUU LONG

05.61.89.08.51

LA CARTE

APERITIFS ET BOISSONS

Cocktail CUU LONG	7,00€	Jus Pago	3,50€
Jus de litchi, jus d'arbose (fraise chinoise) et saké		Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate	
Cocktail pétillant		Soft (Coca, Coca Zéro, Ice tea, Orangina) - 33cl	3,50€
Liqueur de litchi, vin blanc pétillant, curacao	7,00€	Limonade (25cl)	3,50€
Kir	4,50€	Cocktail sans alcool	5,00€
Cassis, mûre ou pêche		Jus de litchi, jus d'orange	
Martini	4,50€	St Pellegrino (50cl/ 1L)	3,00€ 5,00€
Blanc, rouge ou rosé			
Ricard (4cl)	4,50€		
Porto (4cl)	4,50€	Saké	2,90€
Rouge ou blanc		Cognac (4cl)	5,90€
Suze (4cl)	4,50€	Limoncello (4cl)	4,90€
Campari Orange	7,00€	Baileys (4cl)	4,90€
		Jet 27 (4cl)	4,90€
Whisky JB - (4cl)	5,50€		
Whisky Chivas - (4cl)	6,50€		
Whisky Soda - (4cl)	7,50€		
Bière thaïlandaise - Singa (33cl)	5,00€		
Bière vietnamienne - Saigon (33cl)	5,00€		
Bière chinoise - Tsingtao (33cl)	4,50€		
Heineken - (25cl)	3,50€		

LA CARTE

LES VINS

VIN ROUGE (75cl)

Saint Emillon, Grand Barail Larose, AOP	28,00€
Brouilly, AOP	24,50€
Côte du Rhone, Chapoutier, AOP	24,50€
Gaillac, Clement Termes, AOP	22,50€

VIN ROSE (75cl)

Cuvée du Golf de St Tropez, AOP	23,50€
Gaillac, Clement Termes, AOP	22,50€

VIN BLANC (75cl)

Gaillac, Clement Termes, AOP	22,50€
Côte de Gascogne (Moelleux)	22,50€

VIN AU VERRE

Rouge : Côte du Rhône / Chapoutier	6,50€
Rosé : Cuvée du Golf de St Tropez	6,50€
Blanc : Gaillac (sec/moelleux ou Côte de Gascogne)	6,50€

VIN ORDINAIRE

Rosé ou rouge	
25 cl	4,50€
50 cl	8,50€