

# APERITIFS

Cocktail CUU LONG	6,00€
Cocktail pétillant	6,00€
Kir (mûre, cassis, pêche)	3,90€
Martini (blanc, rosé, rouge) 4cl	3,90€
Ricard (4cl)	3,90€
Porto (4cl)	3,90€
Suze (4cl)	3,90€
Campari Orange	6,50€
Whisky JB (4cl)	4,90€
Whisky Chivas (4cl)	5,90€
Whisky soda	6,50€
Bière thaïlandaise (Singa) 33cl	4,50€
Bière vietnamienne (Saigon) 33cl	4,00€
Bière chinoise (Tsingtao) 33cl	4,50€
Heineken 25cl	3,00€
<b>(En raison de l'épidémie de Covid 19 et des difficultés d'imports, toutes nos bières asiatiques sont en rupture)</b>	
Jus Pago (orange, ananas, fraise, ananas, tomate, abricot) (20cl)	3,00€
Soft (Coca, Coca zéro, Orangina, Ice Tea, Limonade) (33cl)	3,00€
Cocktail sans alcool (Jus d'orange, jus de lychee, grenadine)	4,00€
St Pellegrino (50cl - 1l)	3,00€
Saké	5,00€
Cognac (4cl)	2,50€
Limocello (4cl)	5,90€
Baileys (4cl)	4,90€
Baileys (4cl)	4,90€
Jet 27 (4c)	4,90€
	4,90€

# ENTREES

Soupe thaïlandaise aux crevettes (Très piquante) <i>Thai Sprawn Soup (very spicy)</i>	6,50€
Soupe pékinoise (épaisse, champignons, poulet, gingembre) <i>Peking soup (thick, mushrooms, chicken, ginger)</i>	6,50€
Soupe vermicelle poulet <i>Chicken vermicelli soup</i>	6,50€
Salade au poulet <i>Chicken Salad</i>	8,00€
Salade aux crevettes <i>Prawn Salad</i>	8,50€
Salade thaïlandaise aux crevettes (très piquante) <i>Thai Salad with prawns (very spicy)</i>	9,00€
Nems (3 pièces) Spring rolls (pork AND prawns)	4,90€
Assortiments de beignets (2 nems, 2 beignets de crevettes, 2 raviolis frits, 2 croissants) <i>Friters (2 spring rolls, 2 shrimp fritters, 2 fried raviolis, 2 fried croissants)</i>	11,00€
Raviolis frits (6 pièces) / <i>Fried prawns ravalis</i>	7,50€
Beignets de crevettes (6 pièces) / <i>Prawn Fritters</i>	8,50€
Raviolis à la vapeur (4 pièces) / <i>Steamed ravalis</i>	6,50€
Assortiment à la vapeur (6 pièces) / <i>Steamed assortments</i>	8,50€
Hors d'oeuvre maison (1 nem/1 beignet de crevette/1 raviolis frit/1 croissant + salade aux crevettes) <i>Assortment CUU Long : 1 spring roll/ 1 prawn fritter / 1 fried ravioli / 1 croissant + prawns salad /person)</i>	
Pour 2 personnes	19,00€
Pour 4 personnes	38,00€

# PLATS CHAUDS

## CREVETTES / PRAWNS

Crevettes grillées à l'ail flambées au saké 15,50€  
*Prawns grilled with garlic, flambe with saké*

Crevettes à la sauce piquante s/plaque chauffante 14,50€  
*Prawns with spicy sauce*

Crevette au curry 14,00€  
*Curry Prawns*

Crevettes aux champignons noirs 14,00€  
*Prawns with black mushroom sauce*

Crevettes au basilic s/plaque chauffante 14,00€  
*Prawns with basil sauce*

## LES FRUITS DE MER (poisson, encornets et crevettes) /SEA FOOD

Fruits de mer grillés à l'ail flambés au saké 15,50€  
*Sea food (fish, sqid, prawns) grilled with garlic and flambe*

Fruits de mer grillé sel et poivre 15,00€  
*Sea food grilled with salt and pepper*

Fruits de mer à la sauce piquante s/plaque chauffante 15,00€  
*Se food with spicy sauce*

## LES POISSONS / FISH

Filet de cabillaud à la sauce piquante s/plaque chauffante 13,50€  
*Filed of cod with spicy sauce*

Filet de cabillaud à la crème de crabe 13,50€  
*Filet of cod with creamy crab sauce*

## LES ENCORNETS / SQID

Encornets grillés sel/poivre 13,00€  
*Grilled Squid with salt and pepper*

Encornets à la sauce piquante s/plaque chauffante 13,00€  
*Sqid with spicy sauce*

# PLATS CHAUDS

## LES BOEUFS / BEEF

Boeuf sauté à l'ail flambé au saké s/plaque chauffante 14,00€  
*Sauteed beef with garlic and flambe with sake*

Boeuf au curry / Beef curry 12,50€  
Boeuf à la sauce piquante sur plaque chauffante 12,50€  
*Beef with spicy sauce*

Boeuf aux oignons / Beef onions 12,50€

Boeuf Luc Lac / Beef Luc Lac 14,00€

Grillade de boeuf asiatique (en été uniquement) 18,00€  
*Asian Grilled beef (in summer only)*

## LES CANARDS / DUCK

Filet de canard laqué s/plaque chauffante 13,50€  
*Fillet of duck glazed*

Filet de canard à la sauce citron s/plaque chauffante 13,50€  
*Fillet of duck with lemon sauce*

Filet de canard aux champignons noirs 13,00€  
*Fillet of duck with black mushrooms sauce*

Filet de canard au curry 13,00€  
*Curried fillet of duck*

## LES MARMITES (mijotés dans une marmite en fonte)

Marmite maison (crevettes, poulet, canard, encornets) 13,50€  
*Casserole CUU LONG (prawns, chicken, duck, squid)*

Marmite fruits de mer (crevettes, poissons, encornets) 14,50€  
*Sea food casserole (prawns, fish, squid)*

## LES POULETS

Poulet grillé aux 5 parfum (spécialité de la maison) 12,00€  
*Grilled chicken with 5 parfums (speciality of the Chef!!!)*

Poulet au curry / Chicken curry 12,00€

Poulet aux champignons noirs 12,00€  
*Chicken with black mushrooms*

Poulet à la sauce piquante s/plaque chauffante 12,00€  
*Chicken with spicy sauce*

# MENU DU SOIR

## 19,00€/personne

### Entrées

Nems  
Ou  
Salade aux crevettes  
Ou  
Salade au poulet

### Plats chauds

Poulet grillé aux 5 parfums  
Ou  
Boeuf sur plaque chauffante  
Ou  
Poulet à la sauce piquante s/plaque chauffante

### Accompagnements

Riz nature ou Riz cantonnais ou Nouilles sautées

### Desserts

1 boule de glace  
Ou  
1 beignet de fruit  
Ou  
1 café ou thé

SAUF : Jours fériés, St Valentin, Fête des mères, St Sylvestre

# DESSERTS

Gingembre confit	3,50€
Nougat de chine	3,50€
Coupe de lychees	4,50€
<b>BEIGNETS (2 pièces, flambées ou non)</b>	
Beignets de banane	6,00€
Beignets de pomme	6,00€
Beignets d'ananas	6,00€
Beignets de lychees	6,00€
Beignets de caramel (banane ou pomme ou ananas ou lychees)	7,50€
<b>LES GLACES</b>	
Coupe de glace 2 boules (Vanille, chocolat, pistache, fraise, noix de coco, rhum raisin, menthe chocolat)	4,50€
Coupe sorbets 2 boules (mangue, mandarine, citron, passion)	4,50€
Café liegeois	6,00€
Chocolat liégeois	6,00€
Orange givrée	4,50€
Citron givré	4,50€
Mystère	4,50€
Café	1,50€
Thé	2,00€

# VINS

	37,5CL	75CL
<b>VIN ROUGE</b>		
Chateau Roc de Cazade AOP		19,00€
St Emillon (Grand Barrail Larose) AOP	13,50€	25,00€
Brouilly AOP	12,00€	22,50€
Côte du Rhône (Chapoutier) AOP	12,50€	22,50€
Gaillac (Clément Termes) AOP	11,50€	20,50€
<b>VIN ROSE</b>		
Cuvée du Golf de St Tropez AOP	12,00€	22,00€
Gaillac (Clément Termes) AOP	11,50€	20,50€
Tavel Lavandine ou Carteresses AOP	13,50€	22,50€
<b>VIN BLANC</b>		
Gaillac perlé AOP	12,50€	20,50€
Monluc Côté de Gascogne (moelleux)		20,00€
<b>VIN AU VERRE</b>		
Bordeaux Chapoutier ou Rosé St Tropez		5,00€
Gaillac sec ou blanc moelleux		5,00€
<b>VIN ORDINAIRE</b> (Rosé, rouge ou blanc)	25 cl/ 3,50€ - 50 cl/6,00€	
CHAMPAGNE (selon arrivage)	25,00€	45,00€