LE DRAGON

RESTAURANT ASIATIQUE

Bienvenue au restaurant Le Dragon

Découvrez l'authenticité de l'Asie à travers une expérience culinaire unique dans un cadre raffiné et élégant. Notre restaurant tire son nom de l'horoscope chinois qui célèbre l'année du dragon en 2024 qui symbolise entre autre la réussite et la puissance.

Au restaurant le Dragon, nous vous invitons à un voyage à travers la cuisine asiatique, fortement influencée par notre riche héritage chinois. Nos plats sont soigneusement préparés avec des ingrédients frais, pleins de couleurs et de saveurs.

C'est l'endroit idéal pour les repas de famille, les sorties entre amis et les déjeuners de travail.

APÉRITIFS

Aperol Spritz	8.80€
Hugo	8.80€
Apéritif maison	8.80€
Apéritif maison sans alcool	6.90€
Vin de lychee	6.50€
Campari sec	6.50€
Campari orange/soda	7.90€
Picon bière	7.90€
Martini blanc/rouge	6.90€
Porto blanc/ rouge	6.50€
Ricard	6.50€
Kir vin blanc	6.50€
Kir royal	7.90€
Coupe de crément	6.90€
Coupe champagne	15.00€
Gin sec	7.90€
Gin tonic	8.90€
Whisky J&B Coca	8.90€
Whisky J&B	7.90€
Whisky Jack Daniel's	9.90€
Bitter rouge	5.90€
Crodino	5.90€
Cynar sec	6.50€
Cynar soda	7.90€
Pisang orange	7.90€
Vodka	7.90€

SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Zero/Fanta/Ice Tea	3.20€
Eau pétillante/eau plate 0,25l	3.20€
Eau pétillante/eau plate 0,5l	4.20€
Schweppes Tonic/Lemon	3.90€
Jus *(Orange, pommes, tomates, ananas, multivitamines)*	4.20€

BIÈRES

Bière Bofferding	3.90€
Bière Battin	3.90€
Bière Chinoise Tsingtao	5.20€
Bière sans alcool	3.90€

Ti-lux

Potages

1.	Potage piquant maison [1a,3,11]	6.00€
2.	Soupe aux Wontons (raviolis chinois) [1a,2,3,6,11]	6.80€
3.	Soupe aux vermicelles [2,6,11]	5.50€
4.	Tom Yan Kung [1a,2,6] (potage thaïlandais aux scampis et à la citronnelle)	8.50€
5.	Soupe maïs [2,3,6]	6.00€
6.	Soupe Homard [1a,2,6,7,12]	9.90€

Entrées

7.	Impérial au poulet [1a] (mini-croquettes farcies au poulet et légumes ou mini-croquettes au légumes)	6.50€
7a.	Wonton frit [1a,3,6]	6.80€
8.	Croquettes de printemps [1a,6] (germes de soja,petits légumes)	6.00€
9.	Nems [1a,4,11] (croquettes vietnamiennes)	6.50€
10.	Brochettes de poulet grillées [1a,3]	6.80€
11.	Brochettes de scampis grillées [2,7]	9.50€
11a.	Brochettes de boeuf au fromage [1a,7]	9.00€
12.	Tempura aux scampis [2,7]	10.50€
13.	Assortiment d'entrées [1a,3,6,11] (croquette de soja, nem, brochette de poulet, tempura crevette)	9.50€
14.	Gyoza au poulet [1a,3,6]	7.90€
15.	Mini bao zi's maison [1a,2,6] (petits pains chinois cuits à la vapeur farcis au porc, grillés)	7.90€
16.	Assortiment Dim Sum à la vapeur [1a,2,6]	10.50€
16a.	Crevette à la vapeur [2,7]	10.50€
17.	Tempura aux légumes [6,11]	8.00€
18.	Salade végétarienne [6,11] (salade, légumes de saison, avocat, vinaigrette au sésame)	10.90€
19.	Salade du chef [1a,3,6,11] (salade, poulet croustillant, tempura de scampis, vinaigrette au sésame)	13.90€
20.	Cuisses de grenouille à l'ail [1a,7,11]	12.50€

春卷

Plats végétariens

21.	Légumes variés au Wok [6,11]	16.80€
22.	Marmite de tofu sauté aux légumes [6,11]	17.50€
23.	Riz sauté aux légumes de saison [3,6,11]	14.80€
24.	Nouilles sautées aux légumes de saison [1a,3,6,11]	14.80€
25.	Légumes thaï style [6,11]	16.80€
	(au curry rouge et lait de coco)	

Poulet

30.	Poulet sauté sur plaque chauffante [1a,6,11]	19.50€
31.	Dés de poulet aux légumes et piments [3,8,11]	17.60€
32.	Poulet aux noix de cajou [3,8d]	17.80€
33.	Poulet caramélisé [1a,3]	17.80€
34.	Poulet aux légumes du Wok [1a,6,11]	17.60€
35.	Poulet à l'ananas [1a]	17.60€
36.	Beignets de poulet sauce aigre douce [1a,2,6]	17.60€
36a.	Filet de poulet frit [1a]	17.60€
37.	Poulet thaï style [1a,7]	18.50€
	(au curry rouge et lait de coco)	
37a.	Poulet curry *(légèrement épicé)* [1a,7]	17.90€
38.	Poulet sauté à l'ail [1a,3,11]	17.60€
39.	Poulet aux champignon chinois [1a,6]	19.80€
	(champignon chinois, bambou)	

VÉGÉTARIEN ÉPICÉ

Boeuf

40.	Boeuf sauté à l'ail [1a,3,6,11]	19.50€
41.	Boeuf sauté sur plaque chauffante [1a,6,11] 🌶	19.80€
42.	Boeuf aux oignons [1a,3,6,11]	18.80€
43.	Boeuf sauté thaï style [1a,7] 🌶 *(au curry rouge et lait de coco)*	19.50€
43a.	Boeuf curry *(légèrement épicé)* [1a.7] 🌶	18.80€
44.	Boeuf découpé en lanières à la sauce piquante [1a,3,6,9,11] 🌶🌶 *(céleri, carotte, oignons, poivron)*	19.50€
45.	Boeuf aux champignon chinois [1a,6]	19.90€

Canard

50.	Canard pékinois [1a,3,4,11] *(Canard laqué, crudités, le tout enroulé dans une galette de blé fine et assaisonné avec de la sauce hoisin)*	25.50€
51.	Canard croustillant grillé [1a,11]	19.50€
52.	Canard à l'orange [1a,6]	21.50€
53.	Canard thaï style [1,6,7] 🌶 *(au curry rouge et lait de coco)*	20.50€
54.	Canard Cantonais [1a,6]	22.50€
55.	Canard à l'ananas [1a]	21.50€

烤鸭

✓ VÉGÉTARIEN 🌶 ÉPICÉ

Fruits de mer

60.	Scampis aux légumes sur plaque chauffante [2,6,11]	23.50€
61.	Gambas grillées [2,6,11] *(flambées au sake, sur plaque chauffante)*	26.50€
62.	Scampis thaï style [1a,2,7] 🌶 *(au curry rouge et lait de coco)*	22.80€
62a.	Scampis curry *(légèrement épicé)* [1a,2,7] 🌶	21.80€
63.	Calamar à l'ail et au poivre [2,4,7]	19.50€
64.	Poisson à l'ail et au poivre [2,4,7]	19.50€
65.	Fruits de mer sur plaque chauffante [1a,2,4,7]	22.90€
66.	Beignets de scampis sauce aigre douce [1a,2,6]	21.80€

Riz/Nouilles

70.	Riz sauté au poulet [3,11]	15.80€
71.	Riz sauté au boeuf [1a,3,6,11]	16.80€
72.	Riz sauté maison [2,3,8d,11]	18.80€
	(bœuf, poulet et scampis, ananas, noix de cajou)	
73.	Nouilles sautées au poulet [1a,3,6,11]	15.80€
74.	Nouilles sautées au boeuf [1a,3,6,11]	16.80€
75.	Nouilles sautées maison [1a,3,6,11]	18.80€
	(bœuf, poulet, scampis)	
75a.	Nouilles sautées au scampis [1a,3,6,11]	19.80€
76.	Riz Cantonais [1a,3,6,11]	18.80€
77.	Vermicelles de riz maison [3,6,11]	18.80€
	(bœuf, poulet, scampis, curry, légume)	

VÉGÉTARIEN ÉPICÉ

Spécialités maison

80. Couronnes d'agneau façon chef sur plaque chaude [1a,7]	28.90€
81. Cuisses de grenouilles à l'ail [1a,7,11]	22.50€
82. Trois délices frits [1a,2]	23.80€
(canard grillé, poulet croustillant et beignets de scampis)	
83. Filet de boeuf façon chef sur plaque chaude [1a,6,11]	28.60€
(sauce pékinoise, légumes de saison, basilic thaï, piment frais)	
84. Noix de St.Jacques sauté sur plaque chaude [1a,6,11]	26.90€
85. Marmite d'aubergines à la façon du chef [6,11]	21.50€
86. Homard sauté spécial du chef [2.6]	(prix du jour)

(Réservez 3 jours à l'avance)

Nouilles en soupe (ramen/udon)

90. *Ramen au Tempura de scampis* [1a,2,4,6] — 19.80€
(oeufs, légumes verts)

91. *Ramen tantan du chef* [2,3,4,6] 🌶 — 19.80€
(viande hachée de boeuf et porc, champignons shitake, piment frais, oeufs, légumes verts)

92. *Ramen au poulet* [2,3,4,6] — 17.80€
(poulet, oeuf, légumes verts)

93. *Ramen au canard* [1a,11] — 18.50€
(canard grillé, oeuf, légumes verts)

94. *Ramen végétarien* [1a,3,6,11] ✓ — 17.50€
(Nouilles en soupe, oeuf et légumes verts)

100. Fondue chinoise

39.00€ / prix par personne (à partir de 2 personnes) [1a,2,4,5,6,11]

La fondue chinoise est un repas très commun qui consiste en une marmite remplie de bouillon mijoté en permanence. Autour de cette marmite, on trouve une variété d'ingrédients (Légumes, viandes, fruits de mer raviolis chinois) prêts à être cuits dans le bouillon par chaque convive

✓ VÉGÉTARIEN 🌶 ÉPICÉ

Ti-lux

DESSERTS

D23.	Coupe de glace [7]	5.90€
	(2 boules de glaces au choix: vanille, fraise, café, chocolat, pistach)	
D24.	Lychees	6.50€
D37.	Lychees avec 1 boule glace vaville	7.90€
D25.	Dame blanche [7]	7.90€
D26.	Banana split [7]	7.90€
D27.	Café glacé [7]	7.90€
D28.	Coco givré [7]	7.90€
D29.	Glace maison [7]	8.90€
	(2 boules au choix: matcha ou gingembre)	
D30.	Beignets de fruits *(servi avec 1 boule glace vanille)* [1a,3]	7.90€
	(à choisir: pomme, banane ou ananas)	
D31.	Beignets de fruits flambés [1a,3]	8.90€
	(pomme, banane ou ananas) (servi avec 1 boule glace vanille)	
D32.	Beignet de glace [1a,3,7]	6.90€
D33.	Beignet de glace flambé [1a,3,7]	7.90€
D34.	Mochi glacé [3,7]	8.90€
D35.	Sorbet [3,7]	6.90€
	(2 boules au choix: citron, framboise, fruit de passion, mango)	
D36.	Moelleux au chocolat	7.90€
	(servi avec 1 boule de glace vanille)	
D38.	Colonel	8.90€

BOISSONS CHAUDES

D1.	Café	3.20€
D2.	Espresso	3.20€
D3.	Décaféiné	3.20€
D4.	Cappuccino	3.90€
D5.	Double Espresso	4.90€
D6.	Irish Coffee	8.90€
D7.	Thé au Jasmin/Thé Vert/Thé menthe /Thé gingembre	3.90€
D8.	Infusion *(camomille noir)*	3.20€

CARTE DES VINS

Nos Blancs

Chardonnay Vieilles Vignes "Les Mougeottes" (France, Pays d'Oc)
Un vin blanc complet et crémeux qui sait convaincre avec une combinaison de saveurs intenses de fruits et avec la douce influence du bois
Verre - 6.5€ ¼ - 9€ ½ - 16€ Bouteille – 23€

Pinot Blanc Coteaux de Schengen Grand 1er Cru (Luxembourg) – 30€
En bouche on retrouve des arômes de fruits à chair blanche, mais également ceux de zestes d'oranges et une pointe de vanille.

Pinot Gris Coteaux de Schengen Grand 1er Cru (Luxembourg) – 38€
Bouquet d'arômes tel que fumé, épicé, miel et cuir. En bouche, il se révèle riche, rond et complexe.

Riesling Coteaux de Schengen Grand 1er Cru (Luxembourg) – 38€
Le nez très expressif de ce vin comprend des arômes de pêche, de silex, de miel et une subtile minéralité en arrière-plan. Cette minéralité accompagnée des arômes d'abricots et de fruits exotiques se retrouve en bouche. Une légère acidité parfaitement intégrée au vin amène de la fraîcheur et de l'élégance en fin de bouche.

Nos Rosés

IGP Gard "Belle Emilie »
Notes cassis, framboises, fraises. Bouche fruitée et friande marquée par les petits fruits rouges !
Verre - 6€ ¼ - 8€ ½ - 15€ Bouteille – 23€

Côtes de Provence "Villa Estérelle" – 29€ ½ bouteilles : 19€
En bouche des arômes de petites fraises sauvages acidulées, puis pêche blanches et pêches de vignes.

Pinot Noir Cuvée Particulière Gustave Lorentz (France, Alsace) - 35€
½ bouteilles: 21€
La robe est d'une couleur rouge intense. Le nez est un concentré d'arômes de baies rouges et de fruits noirs. La bouche est riche, ronde et d'une grande longueur.

Tavel 29€

CARTE DES VINS

Nos Rouges

Sangiovese Terre di Chieti I.G.T.
Un vin d'une acidité agréable et tanins veloutés avec des notes de fruits intenses de cerise en finale.
Verre - 6€ **¼ - 8€** **½ - 15€**

Côtes du Rhône "Sélection Parcellaire" Aimé Arnoux (France) – 30€
Fruité et généreux, sa finale ronde et de belle longueur acquerra un bouquet subtil légèrement boisé.

Châteauneuf-du-Pape Domaine de la Présidente (France) – 65€
Robe sombre aux reflets pourpres. Nez de fruits noirs confiturés, d'épices et de torréfaction. La bouche est puissance et fruitée. Un vin structuré avec une belle longueur.

Hautes Côtes de Beaune Levert Frères (France, Bourgogne) – 49€
Robe pourpre et au nez fruité évoquant la griotte et la framboise, évoluera vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée. En bouche le vin est complexe et équilibré, tanins soyeux.

Château Barberousse Saint-Emilion (France, Bordeaux) - 39€
½ bouteilles : 26€
Bouquet de fruits rouges murs accompagnés d'une note légèrement vanillée. Belle harmonie des tanins, rond.

Nos Bulles

Crémant Brut Poll-Fabaire (Luxembourg) – 29€
Un crémant rond, corsé et épicé, un équilibre impressionnant obtenu par la composition de cépages sélectionnés.

DIGESTIFS

D10.	Sake *(Mei kwei lu)*	5.00€
D11.	Limoncello	5.50€
D12.	Poire Williams	6.90€
D13.	Mirabelle	6.90€
D14.	Framboise	6.90€
D15.	Calvados	6.50€
D16.	Sambuca	5.50€
D17.	Baileys	5.50€
D18.	Amaretto	5.50€
D19.	Averna	5.50€
D20.	Cognac	6.50€
D21.	Get 27	6.50€
D22.	Grand marnier	6.50€
D23.	Buff	6.50€

LE DRAGON

RESTAURANT ASIATIQUE

Ti-lux

ALLERGÈNES

1 : Gluten

1a : Blé / 1b : Seigle / 1c : Orge / 1d: Avoine / 1e : Epautre / 1f : Kamut

2 : Crustacés

2a: Crevette / 2b : Chair de crabe / 2c: Homard / 2d : Scampis

3 : Œufs

4 : Poisson

4a : Anchois / 4b : Thon cru / 4c : Thon cuit / 4d : Surimi / 4e : Dorade / 4f : Anguille
4g : Saumon / 4h : Oeufs de capelan / 4i : Oeufs de saumon / 4j : Bar

5 : Arachides

6 : Soja

7 : Lait et Produits à base de Lait

8 : Fruits à coques

8a : Amandes / 8b : Noisettes / 8c : Noix / 8d : Noix de cajou / 8e : Noix de pecan
8f : Noix du bresil / 8g : Pistaches / 8h : Noix de macadamia et macadamia ternifolia
8i : Noix du queensland et produits à base de ces fruits

9 : Céleri

10 : Moutarde

11 : Sésame

12 : Anhydride et Sulfites

13 : Lupin

14 : Mollusques

Ti-lux