

# CINQ FOIS PLUS

## IMPLESNACK SICHUANAIS N°1- MINI PLAT

GUO KUI Sichuanais :	
Poirine de porc <i>Piment vert, ciboulette</i>	7.00€/3p
Veggi <i>Radis blanc, ciboulette, coriandre</i>	6.50€/3p
Riz au poisson haché	7.00€
Nouilles fait maison <i>Porc haché, ciboulette, ail</i>	8.00€
Poulet à la sauce sichuanaise <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Plat froid</span>	8.50€

*Poulet ferme label rouge, pousse de poireau et de soja*

## SIMPLESNACK SICHUANAIS N°2 -BAO ZI 6 pièce

### Vapeur

Bao Veggi <i>Haricot vert frais et fermentés, légumes sichuanais fermentés, poivrons rouge, ciboulette gingembre</i>	10.00€
Bao Nature <i>Porc haché, ciboulette, gingembre</i>	10.00€
Han Bao <i>Porc haché, poivre sichuanais, gingembre</i>	10.00€
Ya Bao <i>Porc haché, légumes sichuanais fermentés, ciboulette, gingembre</i>	10.80€
Bao Lentin du chêne	10.80€
<i>Poulet haché, lentin du chêne frais, ciboulette, gingembre</i>	
Bao aux Crevettes	10.80€
<i>Crevette, poulet haché, mais, ciboulette, gingembre</i>	

### Grillé

Ya Bao	12.80€
Bao aux Crevettes	12.80€

Salade concombre 2.00€    Cordiandre 2.00€    Edamame 4.50€

## SIMPLESNACK SICHUANAIS N°3 - PLAT

RIZ au ragoût de légume	10.40€
<i>Carotte, radis blanc, pomme de terre, oignon frais, ciboulette, coriandre, ail</i>	
RIZ au ragoût de bœuf	13.00€
<i>Morceau de bœuf, carotte, radis blanc, pomme de terre, oignon frais, ciboulette, coriandre, ail</i>	
Soupe de VERMICELLE au choucroute sichuanaise	10.40€
<i>Vermicelle de riz, petit pois, choucroute sichuanaise, ciboulette, ail</i>	
Soupe de VERMICELLE au ragoût de légume	10.40€
<i>Vermicelle de riz, carotte, radis blanc, pomme de terre, oignon frais, ciboulette, ail</i>	
Soupe de VERMICELLE au porc haché et petit pois	10.80€
<i>Vermicelle de riz, porc haché, petit pois, ciboulette, ail</i>	
Soupe de VERMICELLE au porc haché et choucroute sichuanaise	10.80€
<i>Vermicelle de riz, porc haché, petit pois, choucroute sichuanaise, ciboulette, ail</i>	
VERMICELLE au bœuf haché et céleri	11.40€
<i>Vermicelle de riz, bœuf haché, céleri, ciboulette, ail, demi soupe</i>	

Merci de nous prévenir à l'avance si vous avez un régime particulier, si vous êtes végétarien ou allergique à certains produits.

## 100% PUR JUS PRESSE

Ksana <i>Pamplemousse rose, melon</i>	8.50€
Promeneur de la vallée <i>Melon, poire, citron</i>	8.50€
Higanbana–souvenir de préexistence <i>Betterave, pomme, concombre, citron</i>	8.50€
Dreamy floatting life <i>Piment, fraise, tomate, orange</i>	8.50€

## BOISSON

Bière Tsingtao	3.50€
Bière Asahi	4.50€
Eau gazeuse fait maison	4.00€
Eau gazeuse CHATELDON	8.00€
Coca/Lait de soja	3.50€
Fentimans Curiosity Cola	4.50€
Pimento/ Dr. Pepper	3.80€
Wat. Water Concombre/Citron 	3.80€
Sansu Yuzu Original/ Concombre Sparking	4.50€
Belvoir Fleur de sureau & Rose	4.50€
Belvoir Grenade & Framboise	4.50€
Belvoir Limonade Bio 	4.50€
Bio Lemonaid+ Citron vert 	4.50€
Bio Lemonaid+ Orange sanguine 	4.50€
Bio Lemonaid+ Fruit de la passion 	4.50€
Tensai Thé Noir Bio & Citron Gingembre 	4.50€
Tensai Thé Matcha Bio & Menthe Poivrée 	4.50€
Tensai Thé Blanc Bio & Myrtille 	4.50€
Tensai Thé Vert Bio & Citron Sureau 	4.50€
Dr. Antonio Martins EAU DE COCO Nature Bio 	4.50€

## THE (7.50€/théière , 2.00€/ tasse supp.)

### Yin Zhen au Jasmin

*Ce thé blanc du Fujian aux senteurs florales se marie idéalement avec le parfum du jasmin grâce à la technique de l'enfleurage qui réunit pour un temps les bourgeons et les fleurs. Une liqueur subtile tout en équilibre et en poésie où les notes de fleur, de fruit, en l'occurrence de longane, de poire mûre et d'annone se mêlent à la douceur du miel. Désaltérant et faible en théine*

### Cui Yu

*Un wulong de Taiwan tout en parfums floraux tels que le magnolia et le lilas blanc. Une liqueur légère et rafraîchissante où se mêlent des notes de courgettes à la vapeur et de petits pois. Pour les amateurs de sensations printanières.*

### Pu Er en vrac millésime 1998

*Un thé millésimé du Yunnan, riche en matière, développant des fragrances tourbées, aux accents de caves et aux notes de sous-bois, de champignons et une légère touche de bois de camphrier. Près de 20 ans en cave ont conféré à la liqueur des tannins d'une souplesse exceptionnelle. Généreux et rassurant.*

### Dian Hong Gong Fu

*Un thé rouge du Yunnan étonnamment fruité où dominant avec persistance des arômes sucrés évoquant l'abricot sec, marqué par des notes de pollens de fleurs. Une liqueur ronde, pleine et équilibrée. Classique et élégant.*

# CINQ FOIS PLUS

## 成都小吃

成都锅盔:

卤肉 五花肉, 青椒, 葱 7.00€/3p

素食 白萝卜丝, 香菜, 葱 6.50€/3p

鱼松饭 酱油拌饭, 鱼松, 新鲜嫩豆苗, 葱 7.00€

手擀面 猪肉碎, 新鲜嫩豆苗, 葱, 蒜泥, 8.00€

口水鸡 农场鸡, 新鲜嫩豆苗, 新鲜嫩葱苗, 凉菜 8.50€

## 小笼包 6粒

蒸包

蔬菜包 10.00€

宣肉包 10.00€

韩包子 10.00€

碎米芽菜包 10.80€

鸡肉香菇包 10.80€

玉米虾仁包 10.80€

生煎包

碎米芽菜包 12.80€

玉米虾仁包 12.80€

凉拌黄瓜 2.00€/份 香菜 2.00€/份 卤毛豆 4.50€/份

## 简易套餐

炖蔬菜饭 10.40€

胡萝卜, 白萝卜, 土豆, 西红柿, 新鲜嫩豆苗, 新鲜洋葱, 葱, 香菜, 蒜泥

炖牛肉饭 13.00€

红烧牛肉, 胡萝卜, 白萝卜, 土豆, 西红柿, 新鲜洋葱, 葱, 香菜, 新鲜嫩豆苗, 蒜泥

酸菜素米线 10.40€

米线, 豌豆泥, 酸菜, 新鲜嫩豆苗, 葱, 蒜泥, 面汤

炖蔬菜米线 10.40€

米线, 胡萝卜, 白萝卜, 土豆, 西红柿, 新鲜嫩豆苗, 新鲜洋葱, 葱, 香菜, 蒜泥, 面汤

豌豆杂酱米线 10.80€

米线, 猪肉碎, 豌豆泥, 新鲜嫩豆苗, 葱, 蒜泥, 猪骨汤

酸菜碎肉米线 10.80€

米线, 猪肉碎, 酸菜碎, 豌豆泥, 新鲜嫩豆苗, 葱, 蒜泥, 猪骨汤

牛肉芹菜米线 11.40€

米线, 牛肉碎, 芹菜碎, 新鲜嫩豆苗, 葱, 蒜泥, 鸡汤

## 100% 鲜榨果汁

<u>刹那</u> 西柚, 蜜瓜	8.50€
<u>山谷的居民</u> 蜜瓜, 雪梨, 柠檬	8.50€
<u>彼岸花</u> 甜菜, 苹果, 黄瓜, 柠檬	8.50€
<u>浮生若梦</u> 小米椒, 草莓, 番茄, 香橙	8.50€

## 饮料

青岛啤酒	3.50€
日本 ASAHI 啤酒	4.50€
自制汽泡水 50cl	4.00€
CHATELDON 汽泡水 75cl	8.00€
可乐/豆奶	3.50€
Pimento 辣椒姜汽水/胡椒可乐	3.80€
Fentimans Curiosity Cola 珍奇可乐	4.50€
Wat. Water 黄瓜汽水/柠檬汽水 	3.80€
SansuYuz 日本香橙原味水/黄瓜汽水	4.50€
Belvoir 接骨木花 & 玫瑰	4.50€
Belvoir 石榴 & 覆盆子	4.50€
Belvoir 有机原味汽水 Limonade Bio 	4.50€
Bio Lemonaid+ 青柠檬汽水 	4.50€
Bio Lemonaid+ 血橙汽水 	4.50€
Bio Lemonaid+ 百香果汽水 	4.50€
Tensaï 有机红茶 & 柠檬 & 姜 	4.50€
Tensaï 有机抹茶 & 辣薄荷 	4.50€
Tensaï 有机白茶 & 蓝莓 	4.50€
Tensaï 有机绿茶 & 接骨木花 & 柠檬 	4.50€
Dr. Antonio Martins 有机原味椰汁 	4.50€

## 茶 (7.50€/茶壶 2.00€/加一个茶杯)

### 银针茉莉花白茶

这款来自福建原本就带有天然花香的白茶 经特殊的制茶工艺充分融合了茶芽的清香和天然茉莉花香 带来完美的入口花香 茶香之后 更有梨 桑葚 以及最后的蜂蜜香味 白茶含有少量咖啡因 成品茶茉莉花香来自于天然茉莉花 不含任何浓缩香精

### 翠玉乌龙

这款来自台湾的乌龙茶 带有白色丁香花和紫玉兰的清香 茶汤轻柔 入口伴随蒸南瓜和豌豆香味 口味稍重 具有提神效果 适合配餐饮用 ·

### 普洱 1998

这款来自中国云南的普洱 年代感厚重 带有泥土 地窖 蘑菇 以及一抹潮湿香樟的味道 经过将近二十年的窖藏 味道平和 张力十足

### 滇红工夫红茶

这款来自云南的红茶 含有干杏子果香和天然花粉香气 茶汤红润饱满 芬芳四溢

# CINQ FOIS PLUS

## SIMPLESNACK SICHUAN N°1- STARTERS

GUO KUI Sichuan:

Pork belly <i>Green chili, scallion</i>	7.00€/3p
Veggie <i>White radish, scallion, coriander</i>	6.50€/3p
Fish floss rice <i>Tuna floss, soy sauce, Thailand rice</i>	7.00€
Handmade noodles <i>Ground pork, scallion, garlic</i>	8.00€
Sliced chicken with Sichuan sauce <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Cold dish</span>	8.50€
<i>Farm chicken Label rouge, leek sprouts, pea sprouts</i>	

## SIMPLESNACK SICHUAN N°2 -BAO ZI 6 pieces

### Steamed

Bao Veggie string bean <i>Fresh and pickled, Yibin pickled sprouts, red bell pepper, scallion ginger</i>	10.00€
Xuan Bao <i>Ground pork, scallion, ginger</i>	10.00€
Han Bao <i>Ground pork, Sichuan pepper, ginger</i>	10.00€
Ya Bao <i>Ground pork, Yibin pickled sprouts, scallion, ginger</i>	10.80€
Shiitake mushrooms Bao	10.80€
<i>Ground chicken, fresh shiitake mushrooms, scallion, ginger</i>	
Shrimps Bao	10.80€
<i>Shrimps, ground chicken, corns, scallion, ginger</i>	

### Fried

Ya Bao	12.80€
Shrimps Bao	12.80€

Cucumber 2.00€    Coriander 2.00€    Edamame 4.50€

## SIMPLESNACK SICHUANAIS N°3 – MAIN DISHES

Stewed vegetable with RICE	10.40€
<i>Carrots, white radish, potatoes, fresh onion, scallion, coriander, garlic</i>	
Stewed beef with RICE	13.00€
<i>Stewed beef, carrots, white radish, potatoes, fresh onion, scallion, coriander, garlic</i>	
Pickled Chinese cabbage RICE VERMICELLI	10.40€
<i>Rice vermicelli, baby peas, pickled Chinese cabbage, scallion, garlic, soup</i>	
Stewed vegetable RICE VERMICELLI	10.40€
<i>Rice vermicelli, carrots, white radish, potatoes, fresh onion, scallion, coriander, garlic, soup</i>	
Ground pork and baby peas RICE VERMICELLI	10.80€
<i>Rice vermicelli, ground pork, baby peas, scallion, garlic, soup</i>	
Ground pork and pickled Chinese cabbage RICE VERMICELLI	10.80€
<i>Rice vermicelli, ground pork, baby peas, pickled Chinese cabbage, scallion, garlic, soup</i>	
Ground beef and celery RICE VERMICELLI	11.40€
<i>Rice vermicelli, ground beef, celery, scallion, garlic, half soup</i>	

Please let us know if you have any food allergies ahead

No outside food or drink allowed, thanks for your understanding and cooperation

## 100% PURE PRESSED JUICE

Ksana *Grapefruit, Canary melon*

Promeneur de la vallée *Canary melon, pear, lemon*

Higanbana-souvenir de préexistence

*Beet, apple, cucumber, lemon*

Dreamy floating life *Chili, strawberry, tomato, orange*

## DRINKS

Tsingtao beer	3.50€
Asahi beer	4.50€
Castalie sparkling water	4.00€
CHATELDON Royal sparkling water	8.00€
Coke/Soy milk	3.50€
Dr. Pepper/Pimento Sparkling	3.80€
Fentimans Curiosity Cola	4.50€
Wat. Water Cucumber / Lime 	3.80€
Sansu Yuzu Original still /Cucumber sparkling	4.50€
Belvoir Elderflower & Rose	4.50€
Belvoir Pomegranate & Raspberry	4.50€
Belvoir Organic Lemonade Bio 	4.50€
Bio Lemonaid+ Lime 	4.50€
Bio Lemonaid+ Blood orange 	4.50€
Bio Lemonaid+ Passion fruit 	4.50€
Tensaï Tea Black & Lemon Ginger 	4.50€
Tensaï Matcha Tea & Peppermint 	4.50€
Tensaï White Tea & Blueberry 	4.50€
Tensaï Green Tea & Lemon Elderflower 	4.50€
Dr. Antonio Martins Coconut juice Bio 	4.50€

## TEA (Teapot, 7.50€/per, 2.00€/supp. cup)

### Yin Zhen Jasmine

*This flavored white Fujian tea blends ideally with the fragrance of jasmine, thanks to the technique of enfleurage which combines the buds and the flowers. A subtle liquor in balance and poetry where the notes of flower, fruit, in this case longan, ripe pear and annone mingle with the sweetness of honey.*

*Low in theine*

### Cui Yu

*A Taiwan wulong with floral fragrances such as magnolia and white lilac. A light and refreshing liqueur blended with notes of steamed zucchini and peas pandits. For lovers of springtime sensations. Taste slightly with refreshing effect for catering*

### Pu Er en vrac millésime 1998

*A vintage tea from Yunnan, rich flavors, developing peaty fragrances, with accents of cellars and notes of undergrowth, mushrooms and a light touch of camphor wood. Almost 20 years in the cellar have given the liqueur tannins an exceptional flexibility. Generous and reassuring.*

### Dian Hong Gong Fu

*A surprisingly fruity black tea from Yunnan, where sweet aromas of dry apricot dominate with persistence, marked by notes of pollen of flowers. A round, full and balanced liqueur.*