

NOS MENUS

GASTRONOMIQUE À 32€

Entrée 1 au choix

Assortiment vapeur
Potage piquant à la pékinoise
Potage d'asperges au crabe

Entrée 2 au choix

Crevettes en beignet
Seiches en beignet
Salade (crabe ou crevette ou poulet)

Trou pékinois (saké) Mei Kuei Lu

Plat au choix

Canard laqué
Bœuf au curry
Crevettes au saté
Poulet au ananas

Accompagnement au choix

Riz cantonais, riz parfumé
Légumes chop suey ou nouilles

Dessert au choix

La carte dessert

DÉLICE À 26 €

Hors d'œuvre au choix

Salade (crevette, crabe ou poulet)
Nems (au porc)
Assortiments vapeur (Ha-Kao, Siu-May, Funkor)

Plat au choix

Poulet aux bambou et champignons noirs
Porc au caramel
Bœuf à la sauce pimentée
Poulet au curry

Accompagnement au choix

Riz cantonais, riz parfumé
Ou germes de soja

Dessert au choix

Glaces : Mystère ou nougat glacé
Gâteau ou nougat chinois
Litchis ou Arbose au sirop

DÉJEUNER À 15 €

Entrée au choix

Pâté impérial
Salade chinoise au poulet

Plat au choix

Poulet aux germes de soja sautés
Bœuf aux oignons
Porc Chop Suey
Avec riz nature

Dessert au choix

Gâteau chinois

Ananas au sirop ou Litchis au sirop
Glace 1 boule au choix (chocolat, Vanille, fraise, mangue)

+ 2,50 € le supplément de riz cantonais ou nouilles



Menu déjeuner servis uniquement du mardi au vendredi (sauf jours fériés) de 12h00 à 13h30 heures.

BOISSONS

Apéritifs

Cocktail maison	12cl	3,90€
Kir (Cassis - Pêche - Mûre)	12cl	3,90€
Ricard Pastis de Marseille) France 45% vol	2cl	3,90€
Martini (Bianco ou Rosso) 14,4% vol	4cl	3,90€
Porto Fine Ruby (Sandeman) 19,5% vol	4cl	3,90€

Whisky

Defender 5 ans - Ecosse (Baby)40% vol	2cl	5,90€
Defender 5 ans – Ecosse 40% vol	4cl	7,90€
The Balvenie 12ans Single Malt EcosDélicat profondeur et rondeur 40% vol	4cl	10,00€
Lagavulin 16ans Islay single Malt Tourbé et iodé Ecosse 43% vol	4cl	12,00€
YOICHI by Nikka Single Malt Fine. Tourbé, fruité et floraux 45% vol	4cl	12,00€

Soft

Orangina	25cl	3,90€
Jus orange	25cl	3,90€
Nectar ananas	25cl	3,90€
Coca Cola	33cl	3,90€
Coca Cola sans sucres(CokeZéro)	33cl	3,90€
Jus de Coco	25cl	3,90€
Jus de Litchi	25cl	3,90€

Bières

Bière Thai Singha 5°	33cl	5,00€
Bière Chinoise Tsingtao 4,7°	33cl	4,50€
Bière 1664 blonde 5,5°	25cl	4,50€

Eaux

Vittel	100cl	5,20€
Vittel	50cl	4,00€
San Pellegrino	100cl	5,20€
San Pellegrino	50cl	4,00€
Perrier	33cl	4,00€

Café et Thé

Thé au jasmin ou à la menthe fraîche- pour 1 personne	3,50€
Café 100% ARABICA MELANGE GOURMET (Origine Colombie,Tanzani et Brésil)	2,20€
Grand café - Café crème	2,90€

Digestifs

Saké «Mei Kuei Lu » Liqueur de Rose(Alc de riz et sorgot,extrait de rose et sucre)	2cl	4,00€
COGNAC FINE AOC François de MARTIGNAC 40% vol	4cl	6,90€
GET 27 Liqueur de menthe poivrées (L'Originale) 17,9% vol	4cl	4,90€

CARTE DES VINS

Vins Blancs

	37.5cl	75cl
Touraine Sauvignon AOP "Les Barbottes"		20,00€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP "Domaine Le Fief de la Brie"	12,00€	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC "Domaine de l'Aiguillette"		20,00€
Chardonnay Raisin Surmûri VDF "Vignoble des Bouquets"		20,00€

Vins Rosés

Côtes de Provence AOC "Masfleurey"	12,00€	20,00€
J'peux pas j'ai rosé "Châteaux découverte" IGP Méditerranée		20,00€
Rosé de Loire (Prestige) AOP Jean de la Roche		20,00€
Les Bois Mathieu AOC "Saint Mont"		24,00€

Vins Rouges

Saumur Champigny "Les Loges" AOP	14,00€	24,00€
Bordeaux "Château Le Mayne" AOC	12,00€	20,00€
Côte du Rhône RÉSERVE AOC "Mont-Redon"		28,00€
CDRV Plan de Dieu AOP « Domaine de Verquière » Bio		29,50€

Au Verre

Rosé de Loire (Prestige) Jean de la Roche AOP	12cl	4,50€
Bordeaux «Château Le Mayne» AOC	12cl	4,50€
Saumur Champigny «Les Loges» AOP	12cl	4,50€
Côtes de Provence «Masfleurey» AOC	12cl	4,50€
Touraine Sauvignon « Les Barbottes »AOP	12cl	4,50€
Chardonnay raisin surmûri VDF« Vignoble des bouquets»	12cl	4,50€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC« Domaine de l'Aiguillette »	12cl	4,50€

Champagne et Mousseux effervescent blanc

Champagne AOP «Chassenay d'Arce» Cuvée première Brut	75cl	55,00€
Grand Saumur AOP Brut « Chapin – Landais »	75cl	29,50€
Grand Saumur AOP Brut « Chapin – Landais » Magnum 1,5 L	150cl	65,00€
Champagne AOP Veuve Clicquot brut	75cl	79,50€

NOS ROUGE DE PRESTIGE

Pessac Léognan AOC «Château Barret»	75cl	45,00€
Saint Émilion Grand Cru AOC «Château des Bardes»	75cl	48,00€
Saint Amour AOC «La Grange St-Pierre»	75cl	35,00€
Châteauneuf du Pape AOC «Château Mont-Redon»	75cl	68,00€

ENTRÉES

Potages et Soupes

A2 Potage piquant du Pékinois		7,00€
A3 Potage d'asperge au crabe		7,00€
A4 Soupe chinoise (Vermicelle de soja,poulet et crevettes)		7,00€
A5 Soupe aux nouilles canard		8,00€
A6 Soupe aux raviolis chinois		8,00€
C1 Soupe aigre douce aux crevettes		8,00€
C2 Soupe maison (Saté,vermicelle de riz, crevettes et Seiches)		8,00€

Vapeurs

A+ Assortiments vapeur (Ha kao, Siu may, Finkor)	5pce	7,50€
A7 Ha kao (Bouchées de crevettes)	4pce	7,00€
A8 Siu may (Bouchées de porc)	4pce	7,00€
A9 Finkor (Raviolis de crevettes aux légumes)	4pce	7,00€
A10 Brioche chinoise à la vapeur	1pce	7,00€
A11 Crêpes de riz farcies à la vapeur	2pce	7,00€
A12 Crabe farci	1pce	9,00€

Fritures

A13 Nems (Pâté impérial)	4pce	6,00€
A18 Samossa (Bœuf, curry, piment, menthe et coriandre)	2pce	7,50€
A19 Crevettes en beignet	5pce	8,00€
A22 Seiche en beignet	5pce	8,00€
A25 Raviolis aux crevettes frits	5pce	8,00€
S3 Crevettes mille feuilles	5pce	9,00€
S4 Papillotes chinoises aux crevettes	5pce	9,00€
S5 Crevettes impériales (sel poivre œuf farine vin de riz frit)	6pce	9,00€

Hors d'oeuvre

A18 B Assiette Angkor	13,50€
(1 papillote aux crevettes, 2 nems, 2 crevettes farcies,2 crevettes mille feuilles avec salade)	
S1 Hors d'oeuvre du chef	10,50€
(2 raviolis frits,2 petit samoussa bœuf ,2 nem légumes ,2 crev en beignets avec salade)	
S2 Hors d'oeuvre arc-en-ciel	10,50€
(Chair de crabe,Crevettes,tranche canard laqué et paté de porc avec salade)	

Salades

A14 Rouleau de printemps (Crev., paté de porc,verm. de riz,menthe,salade,soja frais,carotte)	6,00€
A15 Salade chinoise au crabe (Sauce maison, huile de sésame)	8,50€
A16 Salade chinoise aux crevettes (Sauce maison, huile de sésame)	8,50€
A17 Salade chinoise au poulet (Sauce maison, huile de sésame)	8,50€
T1 Salade Thaï aux fruits de mer (Sauce maison, citronnelle, pate de crev,piment)	8,90€
T2 Salade Thaï aux crevettes Sauce maison, citronnelle, pate de crev,piment)	8,50€
T3 Salade Thaï aux Seiche Sauce maison, citronnelle, pate de crev,piment)	8,50€

PLATS AU WOK

Poulet

B2 Poulet aux amandes et noix de cajou	9,00€
B3 Poulet bambou et champignons noirs	9,00€
B4 Poulet aux ananas	9,00€
B5 Poulet au curry	9,00€
C10 Poulet à la citronnelle	9,90€
T11 Poulet au basilic frais	9,90€

Canard

B6 Canard laqué	12,00€
B7 Canard au gingembre frais	11,00€
B8 Canard aux champignons noirs	11,00€
B9 Canard aux ananas	11,00€
B10 Canard au curry	11,00€
C13 Canard à la menthe fraîche	11,00€
T13 Canard au basilic frais	11,00€

Porc

B11 Porc sauce cantonnaise aigre-douce	9,90€
B12 Porc Shop suey	9,00€
B13 Porc bambou et champignons noirs	9,00€
B14 Porc aux ananas	9,00€
B15 Porc au curry	9,00€
B16 Porc aux gingembres	9,00€
B17 Porc au caramel	9,00€
T10 Porc au basilic frais	9,90€

Bœuf

B18 Bœuf à la sauce pimentée	9,50€
B19 Bœuf au gingembre	9,50€
B20 Bœuf aux champignons noirs	9,50€
B21 Bœuf aux ananas	9,50€
B22 Bœuf au curry	9,50€
C11 Bœuf à la citronnelle	11,00€
T12 Bœuf au basilic frais	11,00€

Fruits de mer

A20 Crevettes en beignet à la sauce cantonnaise aigre-douce	9,50€
A21 Crevettes en beignet au curry	9,50€
A23 Seiche en beignet à la sauce cantonnaise aigre-douce	9,50€
A24 Crevettes natures sautées aux légumes	9,50€
C14 Crevettes à la menthe fraîche	11,00€
C15 Fruits de mer à la menthe (crevettes + seiches)	11,50€
T14 Crevettes au basilic frais	11,00€
T15 Fruits de mer au basilic frais(crevettes + seiches)	11,50€

NOS SPÉCIALITÉS

Bo Bun

C3 G Vermicelles au bœuf et nems (Grand)	13,50€
C3 P Vermicelles au bœuf et nems (Petit)	11,50€

Cuisses de grenouille

C8 Cuisses de grenouilles à la citronnelle	15,50€
C9 Cuisses de grenouilles au gingembre	15,50€
C14 Cuisses de grenouilles au Beurre ail percil	15,50€

Vapeurs

T16 HA MOC (Poisson lait de coco à la pâte de citronnelle maison) Khmer (Dos de cabillaud)	15,50€
A10 Brioche chinoise à la vapeur	7,00€
A11 Crêpes de riz farci à la vapeur	7,00€
A12 Crabe farci	9,00€

Nos Brochettes, Grillades

B1 Aile de poulet farci	9,00€
C5 Brochettes de bœuf (à la citronnelle)	11,00€
C4 Brochettes de crevettes (à la citronnelle)	12,50€
C7 Brochettes de Saint Jacques (à la sauce piquante)	16,00€
C6 Brochettes de poulet (à la citronnelle)	11,00€
B6 Canard Laqué	12,00€
B17b Travers de porc Laqué	11,00€

Plaque chauffante (Sauté au Wok)

S9 Filet de poisson à la sauce piquante (Chinoise) (Dos de cabillaud)	15,50€
S14 Gambas au poivre (Chinoise)	15,50€
S15 Crevettes au saté (Chinoise)	15,50€
S16 Crevettes à la sauce piquante (Chinoise)	15,50€
S17 Fruits de mer à la sauce piquante (Chinoise) (Crevettes, St Jacques et Seiche)	18,50€
S18 Coquilles Saint Jacques au saté (Chinoise)	18,50€
S19 Coquilles Saint Jacques à la sauce piquante (Chinoise)	18,50€
S20 Boeuf au saté (Chinoise)	14,50€
C12 Boeuf pimenté à la cambodgienne (Épice citronnelle,piment,pate crev et saté)	14,50€

Marmites (Sauté au Wok)

T4 Crevettes au lait de coco épicé (Thaï)	15,50€
T5 Canard au lait de coco épicé (Thaï)	15,50€
T6 Fruits de mer au lait de coco épicé (Thaï) (Crevettes, St Jacques et Seiche)	18,50€
T7 Gambas au curry épicé (Thaï)	15,50€
T8 Filet de poisson au curry épicé (Thaï) (Dos de cabillaud)	15,50€
T9 Crevettes au curry épicé (Thaï)	15,50€
S11 Gambas à la sauce cantonaise aigre-douce (Chinois)	15,50€
S12 Gambas aux cinq parfums (Chinois)	15,50€
S13 Fruits de mer aux cinq parfums (Chinois) (Crevettes, St Jacques et Seiche)	18,50€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

B23 Germes de soja sautés	-VG	5,50€
B24 Légumes chop suy	-VG	5,50€
B25 Riz cantonais avec Œuf et Saucisse chinoise au porc		5,50€
B26 Riz parfumé	-VG	2,90€
B27 Nouilles chinoises Sautées avec Oeuf		5,50€
B28 Vermicelles de soja sautées	-VG	5,50€
B29 Vermicelles de riz Blanc	-VG	3,50€

CARTE VÉGÉTARIENNE

Entrée

Nems aux légumes	4pièces	6,50€
Samoussa aux légumes	3pièces	6,50€
Rouleau de printemps légumes	1pièce	6,50€

Plat

Tofu sauce au Saté	9,50€
Tofu sauce au curry	9,50€
Tofu sauce pimentée	9,50€

Accompagnement

Riz parfumé	2,90€
Germes de soja sautés	5,50€
Légumes chop suy	5,50€
Vermicelles de soja sautées	5,50€

FONDUE CHINOISE

LE CLASSIQUE	58,00€ POUR DEUX
AUX FRUIT DE MER	65,00€ POUR DEUX

Le classique avec Bœuf émincé, Crevettes, Seiche et Noix de St Jacques.

Aux fruits de mer avec 2 Gambas, Poisson dos de cabillaud, crev.,seiche et St jacques.

En accompagnements de légumes et vermicelles de riz



CARTE DESSERTS

NOS GLACES

Profiteroles	6,50€
Dôme praliné (suspens)	5,00€
Nougat Glacé	5,00€
Banana Split (1b Chocolat noir, 1b fraise, 1b vanille, banane, coulis chocolat, chantilly)	7,90€
Coupe ANGKOR (1b Mangue, 1b coco, 1b fruit passion)	6,90€
Coupe THAÏ (1b cerise, 1b citron vert, 1b ananas, Chantilly, éclats gingembres confit)	6,90€
Coupe Caramel Breton (2b Caramel fleur de sel, 1b vanille, chantilly)	6,90€
Coupe Dame Blanche (3b vanille, coulis chocolat, chantilly)	6,90€
Coupe Chocolat liégeois (2b chocolat, 1b vanille, coulis chocolat, chantilly)	6,90€
Coupe Café liégeois (2b café, 1b vanille, coulis café, chantilly)	6,90€
Coupe Colonel (2b citren vert, avec du saké)	7,90€
Coupe Pinacolada (1b noix de coco, 1b ananas avec Rhum blanc)	7,90€
Coupe Retour de Cueillette(1b fraise, 1b cassis, 1b framboise, coulis fruit rouge)	7,90€

NOS CRÈMES GLACÉS

Café	Chocolat Noir	Nutty	Caramel fleur de sel
Vanille	Menthe chocolat	Noix de Coco	Pistache
Rhum Raisins			

NOS SORBETS PLEIN FRUIT

Framboise	Fraise	Cassis	Cerise
Ciron vert	Fruit de la Passion	Mangue	Ananas

Composez votre coupe

Coupe 1 boule	3,00€
Parfums au choix	
Coupe 2 boule	5,00€
Parfums au choix	
Coupe 3 boule	6,60€
Parfums au choix	
Supplément crème fouettée	0,80€

NOS DESSERTS ASIATIQUE

Banane au lait de coco	5,00€
Perle de coco	4,50€
Brioche au lotus	4,50€
Gâteau Chinois	4,00€
Tarte à la noix de coco	4,00€
Nougat Chinois	4,00€
Gingembres confits	4,00€
Kumquats confits	4,00€
Litchi au sirop	4,50€
Arbouses au sirop	4,50€
Coupe de fruits au sirop	5,00€
Ananas Frais (selon arrivage)	5,00€
Mangue Fraîche entière (selon arrivage)	8,50€
Beignets Ananas	5,50€
Beignets Bananes	5,50€
Beignets Pommes	5,50€
Supplément flambage au Saké(Alcool de riz et sorgot parfumé à la rose)	2,50€

RESTAURANT

Ouvert du mardi au samedi

12h à 14h et de 19h à 22h.

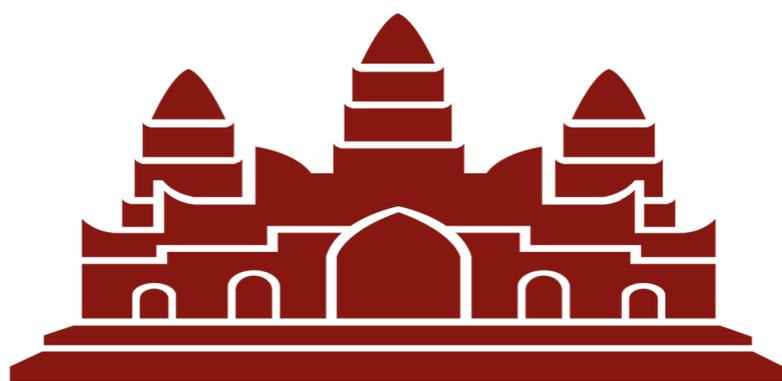
Fermé dimanche et lundi

Plats à emporter : 02 99 94 26 50

25 avenue François Mitterrand - 35300 Fougères

Web : angkor-fougeres.fr

La Carte



ANGKOR

F O U G È R E S

Plats à Emporter

La maison vous propose tous nos plats à la carte

Sauf boissons ,vins et glaces

du mardi au samedi

midi et soir jusqu'à 20h selon disponibilité.

Fermé dimanche et lundi

02 99 94 26 50

25 avenue François Mitterrand - 35300 Fougère

Web : angkor-fougeres.fr

