

BIENVENUE AU MEI-JING

RESTAURANT CHINOIS

美景

AU COEUR DU LITTORAL NEUCHÂTELOIS

Vous êtes amateur

de cuisine

Vous



chinoise?

voulez sortir des sentiers battus?

**Restaurant Chinois
Place de la Gare 2
CH-2000 Neuchâtel**

Vous avez un appétit d'ogre?

Et souvent les plats proposés dans les Restaurants chinois n'arrivent pas à vous rassasier,

Tél. (0041) 32 725 17 71

www.restomeijing.com

alors n'hésitez pas une seconde de plus et rendez vous **au restaurant**

- Ouverture: 11h30—14h30
18h00—23h00

EN ETE, GRANDE

TERRASSE OMBRAGEE

A L'ABRI DE

TOUTE NUISANCE DU

TRAFIC

- Au fait, une salle peut recevoir 60 couverts pour vos banquets, vos anniversaires, votre mariage

Pensez-y !

Parmi un vaste choix de menus gastronomiques, vous vous délecterez de fruits de la mer, de fondues chinoises ainsi que ses plats à la vapeur et ses préparations sur plaque de fonte.

T.V.A. 8.1 %

 **Minérales**

Minérale gazeuse, plate			3.5 dl	4.60
Minérale gazeuse, plate			5 dl	5.50
Minérale gazeuse, plate			1 L	9.00
Coca-cola, light, zéro			3.3 dl	4.70
Jus de pomme			3.3 dl	5.00
Schweppes (tonic, lemon)			2 dl	4.50
Jus de fruits Granini (orange, ananas, pêche, abricot, tomate)			2 dl	4.50
Sprite, Fanta, Rivella			3.3 dl	4.70
Minéral, Thé froid (ouvert)	2 dl	3.50	3 dl	4.30
Oishi (thé vert, jaune froid)			5 dl	5.50

 **Cafés, Thés**

Cafés, expresso, ristretto				4.00
Renverser, Chocolat chaud, froid				4.60
Cappuccino				5.00
Thé (infusion)				3.50
Thé Chinois Jasmin, Vert (théière)	1 per	5.00	2pers	8.50

 **Bières**

Carlsberg (Pression), Panachée, Monaco	2.5 dl	4.20	5 dl	7.20
Bière (sans Alcool)				4.60
Bière Weisse (Schneider)				7.00
Tsing Tao (bière Chinoise)				6.00
Shinga Beer (bière Thaï)				6.00

 **Aperitifs**

Suze	20%		4.cl	5.50
Suze coca			4.cl	6.50
Porto	19.5%		4.cl	5.50
Pastis, Ricard	45%		2.cl	5.00
Campari	23%		4.cl	6.50
Campari orange, soda	23%		4.cl	8.00
Martini blanc/rouge	15%		4.cl	6.00
San Bitter (sans Alcool)			1.dl	4.50
Kir, Kir Mei-Jing			1.dl	5.00
Cocktail Mei-Jing			1.dl	10.00
Cocktail (sans Alcool)			1.dl	6.00
Gin Tonic, Whisky coca, Malibu orange			4.cl	10.00
Apérol spritz			1.dl	10.00



Liqueurs & Whisky

Whisky	40%	4.cl	10.00
Cognac	40%	2.cl	9.00
Kirsch, Pruneau, pomme, Williamine	40%	2.cl	6.00
Liqueur de litchi	21%	4.cl	7.00
Grappa, Prunelle de Bourgogne, Marc	40%	2.cl	7.00
Vodka, Gin	40%	4.cl	10.00
Bailey's	18%	4.cl	7.00
Amaretto	28%	2.cl	8.00
Saké	15%	1.dl	10.00
Mei kwei lu chew (liqueur de rose)	54%	2.cl	10.00

Vins Mousseux

Prosecco	11%	1.dl	7.00
----------	-----	------	------

Vins Blanc Ouverts

		<u>1.dl</u>	<u>2.dl</u>	<u>3.dl</u>
Blanc de Neuchâtel	11.5%	4.00	8.00	12.00
Châteaux d'Auvernier	12%	5.00	10.00	15.00
Chardonnay (Italia)	12.5%	5.00	10.00	15.00

Vins Rouge Ouverts

		<u>1.dl</u>	<u>2.dl</u>	<u>3.dl</u>
Côte-du-Rhône	13%	4.00	8.00	12.00
Pinot Noir (Neuchâtel)	13%	5.40	10.80	16.20
Merlot-Malbec	13%	5.50	11.00	16.50

Vins Rosé Ouverts

		<u>1.dl</u>	<u>2.dl</u>	<u>3.dl</u>
Rosé de Gamay	13.5%	4.00	8.00	12.00
Oeil de Perdrix	13%	5.40	10.80	16.20



Vins Rouge en Pot/Bouteille

Côtes-Du-Rhône (La cave du Cortaillod)	13%	50cl	20.-
Syrah (élever en fût de chêne)	12.5%	50cl	25.-
Cave des Côteaux Cortaillod (Pinot Noir)	13%	50cl	28.-
Domaine du Château d'Auvernier (Pinot Noir)	13%	75cl	50.-



75cl/42.-



75cl/45.-



75cl/58.-



75cl/65.-

Vins Roser en Pot/Bouteille

Cave des Côteaux Cortaillod (Oeil de Perdrix)	13%	50cl	28.-
Domaine du château d'Auvernier (Oeil de Perdrix)	13%	75cl	50.-

Vins Blanc en Bouteille

Domaine du château d'Auvernier (Blanc)	12%	75cl	43.-
---	------------	-------------	-------------



 **Boeuf Suisse**

 **Porc Suisse**

 **Poulet Brasil**

(* peut avoir été produit avec des antibiotiques et/ou autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance.)

 **Crevette Vietnam/Inde**

 **Poisson Vietnam**

 **Canard Allemagne**

Cuisine Thaï

Potage

P1.	Potage crevettes piquant	11.00
P2.	Potage crevettes et lait de coco	11.00
P3.	Potage poulet relevé	10.00
P4.	Potage poulet et lait de coco	10.00

Entrée chaude

E1.	Aile de poulet caramélisée	10.00
E2.	Brochettes de poulet	8.00
E3.	Raviolis thaï frits (3pcs)	8.00
E4.	Samosa frit (3pcs)	8.00

Poulet

Pl 1.	Poulet au curry rouge et lait de coco	26.00
Pl 2.	Poulet au curry vert et lait de coco	26.00
Pl 3.	Poulet sauté aux piments et basilic	26.00

Boeuf

Bf 1.	Boeuf sauté aux piments et basilic	28.00
Bf 2.	Boeuf au curry épicé et pousse de bambou	28.00
Bf 3.	Boeuf sauté à l'ail	28.00
Bf 4.	Boeuf croustillant	28.00
Bf 5.	Boeuf au curry panang	28.00

Crevettes

Cv 1.	Crevettes au curry rouge (ou vert) et lait de coco	31.00
Cv 2.	Crevettes croustillant à l'ail et gingembre	31.00
Cv 3.	Crevettes sauté aux piments et basilic	31.00
Cv 4.	Gambas à l'ail à la mode thaï	31.00

Salade

TS 1.	Salade de boeuf et vermicelles	18.00
TS 2.	Salade de crevettes et vermicelles	18.00



Nos Suggestions



Sp0.	椒盐脆香牛	Bœuf salé et pimenté -----	27.00
Sp1.	椒盐脆香虾	Crevettes salé et pimenté -----	31.00
Sp2.	京都排骨	Côtes de porc à la mode de Kyoto -----	27.00
Sp3.	蒜蓉蒸大虾	Crevettes à l'ail cuite à la vapeur -----	31.00
Sp4.	姜葱鱿鱼	Calamars aux oignons et gingembre -----	27.00
Sp5.	麻婆豆腐	Mapo Tofu -----	27.00



Sp7.	海鲜豆腐煲	Fruits de mer mixtes dans le pot -----	27.00
Sp8.	咖喱大虾	Gambas aux curry rouge -----	31.00
Sp9.	黑椒铁板牛	Bœuf aux poivres noir sur ardoise -----	28.00
Sp10.	咖喱鸭	Canard aux curry rouge -----	30.00
Sp11.	香叶鸭	Canard sauté au basilic -----	30.00
Sp12.	香蒜鱼	Poissons à l'ail -----	27.00
Sp13.	腰果脆香虾	Crevettes croustillante et noix de cajous -----	31.00



美景酒家
Restaurant Mei-Jing

 **Menu Découverte**
(A)

Fr.52. -- par personne
(Min.2 personnes)

Potage pékinois

Raviolis vapeur

Poulet au citron

Boeuf Sichuan

Riz nature

Salade de fruits

 **Menu Gastronomique**
(B)

Fr.59. -- par personne
(Min. 2 personnes)

Potage de crabe

Dim Sum (3pcs)

Porc à l'impérial

Canard laqué

Riz sautées aux poulets

Beignets de fruits

 **Menu Plaisirs**
(C)

Fr.69. --par personne
(Min.2 personnes)

Salade Mei-Jing

Crevettes aux sésames sur canapé

Poulet aigre-doux

Crevettes épicées sur ardoise

Champignons parfumés et
bambou

Riz cantonnais

Coupe Mei-Jing

 **Menu Thaï**
(D)

Fr.62. --par personne
(min.2 personnes)

Potage crevettes piquant

Raviolis thaï frits (3pcs)

Crevettes croustillante et noix de cajous

Poulet au curry rouge/vert

Riz cantonnais

Le Général

 **Menu Enfant**
Fr.19.9 --par personne
(NO.1)

Rouleau de printemps

Poulet aigre-doux

Riz nature

Salade de fruits

 **Menu Enfant**
Fr.19.9 --par personne
(NO.2)

Nêms

Porc aux légumes

Riz nature

Beignets de pommes



Potages / Soups

1. 北京汤 **Potage pékinois piquant** ----- 8,00
Beijing soup, spicy
2. 云吞汤 **Potage aux raviolis chinois (Wan Tan)** ----- 10,00
Wan Tan soup
3. 香浓牛肉汤 **Potage au boeuf** ----- 8,00
Beef soup
4. 蟹肉芦笋汤 **Potage au crabe et asperges** ----- 11,00
Crab and asparagus soup
5. 粟米汤 **Potage au maïs et poulet** ----- 9,00
Sweet corn and chicken soup



Entrées froides / Cold Entrees

6. 纯沙律 **Salade chinoise** ----- 7,00
Chinese salad
7. 鸡沙律 **Salade de poulet** ----- 11,00
Chicken salad
8. 吞拿鱼沙律 **Salade de thon (un peu piquant)** ----- 12,00
Thun salad
9. 虾沙律 **Salade aux crevettes** ----- 16,00
Shrimps salad
10. 蟹沙律 **Salade aux crabes** ----- 16,00
Crabs salad



Entrées chaudes / Warm Entrees

11. 春卷 **Rouleau de printemps chinois (1 pc)** ----- 6,00
Chinese spring roll
12. 虾饺 **Raviolis aux crevettes (Ha - Kao) (4pcs)** ----- 11,00
Steamed Chinese raviolis with shrimps
13. 烧卖 **Bouchées de porc (Siu - Mai) (4pcs)** ----- 9,00
Steamed Siu - Mai
14. 蒸饺 **Raviolis pékinois à la vapeur (3pcs)** ----- 9,00
Steamed raviolis
15. 锅贴 **Raviolis pékinois grillés (3pcs)** ----- 10,00
Dumpling raviolis
16. 多士芝麻虾片 **Les toasts de crevettes au sésame (2pcs)** ----- 12,00
Shrimps toast with sesames
17. 炸虾 **Beignets de crevettes (4pcs)** ----- 12,00
Fried butterfly Shrimps
18. 越南春卷 **Nems (2pcs)** ----- 7,00
Nems
19. 五香卷 **Rouleaux aux 5 parfums (2pcs)** ----- 8,00
Five parfums roll



Poulet / Chicken

- | | | |
|-----|-------|--|
| 20. | 宫保鸡片 | Poulet à l'impérial (gong bao) (piquant) ----- 26,00
<i>Imperial chicken (hot)</i> |
| 21. | 川式炒鸡 | Poulet à la Sichuanaise (piquant) ----- 26,00
<i>Chicken in Sichuan style (hot)</i> |
| 22. | 木耳鸡片 | Poulet aux champignons et aux pousses de bambou ----- 25,00
<i>Chicken with mushrooms and bamboo shoots</i> |
| 23. | 糖醋鸡球 | Poulet à la sauce aigre-doux ----- 25,00
<i>Chicken with sweet and sour sauce--</i> |
| 24. | 辣味玉米鸡 | Poulet aux maïs (piquant) ----- 25,00
<i>Chicken with corn (hot)</i> |
| 25. | 沙爹鸡片 | Poulet à la sauce "saté" ----- 26,00
<i>Chicken with "saté" sauce</i> |
| 26. | 金香鸡片 | Poulet sauté aux feuilles de basilic (piquant) ----- 26,00
<i>Chicken with basilic leave (hot)</i> |
| 27. | 姜丝鸡片 | Poulet sauté au gingembre ----- 26,00
<i>Chicken with ginger</i> |
| 28. | 香茅鸡片 | Poulet à la citronnelle (piquant) ----- 26,00
<i>Chicken with lemon grass (hot)</i> |
| 29. | 什菜鸡 | Poulet aux légumes chinois ----- 26,00
<i>Chicken with Chinese vegetables--</i> |



Canard / Duck

- | | | |
|-----|------|---|
| 30. | 烤 鸭 | Canard laqué ----- 31,00
<i>Roasted duck</i> |
| 31. | 川式炒鸭 | Canard à la Sichuanaise (piquant) ----- 30,00
<i>Duck in Sichuan style (hot)</i> |
| 32. | 橙子鸭 | Canard à l'orange ----- 30,00
<i>Orange duck</i> |
| 33. | 粉丝鸭片 | Canard aux vermicelles (piquant) ----- 30,00
<i>Vermicelli duck (hot)</i> |
| 34. | 北京鸭 | Canard laqué pékinois (4 services) ----- 75,00
<i>Peking duck (mini 2 pers. / par pers.)</i> |
- Sur réservation**



Porc / Pork

- | | | |
|-----|------|---|
| 40. | 宫保肉片 | Porc à l'impérial (gong bao) (piquant) ----- 27,00
<i>Imperial pork (hot)</i> |
| 41. | 四川肉片 | Porc à la Sichuanaise (piquant) ----- 27,00
<i>Pork in Sichuan style (hot)</i> |
| 43. | 糖醋猪 | Porc à la sauce aigre-doux ----- 26,00
<i>Pork with sweet and sour sauce</i> |
| 44. | 蠔油肉片 | Porc à la sauce d'huître sur ardoise ----- 28,00
<i>Pork with oyster sauce</i> |



Boeuf / Beef

50.	宫保牛肉	Boeuf à l'impérial (gong bao) (piquant) -----	28,00
		<i>Imperial beef (hot)</i>	
51.	川式牛肉	Boeuf à la Sichuanaise (piquant) -----	28,00
		<i>Beef in Sichuan style (hot)</i>	
52.	木耳牛肉	Boeuf aux champignons et aux pousses de bambou -----	27,00
		<i>Beef with mushrooms and bamboo shoots</i>	
53.	洋葱牛肉	Boeuf aux oignons -----	26,00
		<i>Beef with onions</i>	
54.	时菜牛肉	Boeuf aux légumes -----	27,00
		<i>Beef with vegetables</i>	
55.	沙爹牛肉	Boeuf à la sauce "saté" -----	27,00
		<i>Beef with "saté" sauce</i>	
56.	金香牛肉	Boeuf sauté aux feuilles de basilic (piquant) -----	27,00
		<i>Beef with basilic leave (hot)</i>	
57.	姜丝牛肉	Boeuf sauté au gingembre -----	27,00
		<i>Beef with ginger</i>	
58.	京都蜜汁牛	Boeuf au miel -----	28,00
		<i>Beef with honey</i>	
59.	葱爆牛肉	Boeuf sauté aux échalotes et poireaux -----	26,00
		<i>Beef sauted with green onions</i>	



Crevettes & Poisson / Shrimps & Fish

60.	宫保虾	Crevettes à l'impérial (gong bao) (piquant) -----	32,00
		<i>Imperial shrimps (hot)</i>	
61.	四川虾	Crevettes à la Sichuanaise (piquant) -----	32,00
		<i>Shrimps in Sichuan style (hot)</i>	
62.	咖喱虾	Crevettes à la sauce curry (piquant) -----	30,00
		<i>Shrimps with curry sauce (hot)</i>	
63.	糖醋虾	Crevettes à la sauce aigre-doux -----	30,00
		<i>Shrimps with sweet and sour sauce-</i>	
64.	时菜虾	Crevettes aux légumes -----	30,00
		<i>Shrimps sauted with vegetables</i>	
65.	上海干烧虾	Crevettes à la mode de Shanghai (piquant) -----	32,00
		<i>Shanghai shrimps (hot)</i>	
70.	柠檬鱼	Poisson à la sauce de citron -----	25,00
		<i>Fish with lemon juice</i>	
71.	四川鱼	Poisson à la Sichuanaise (piquant) -----	25,00
		<i>Fish in Sichuan style (hot)</i>	
72.	咖喱鱼	Poisson à la sauce curry (piquant) -----	25,00
		<i>Fish with curry sauce (hot)</i>	
73.	糖醋鱼	Poisson à la sauce aigre-doux -----	25,00
		<i>Fish with sweet and sour sauce</i>	



Tofu & Légumes / Tofu & Vegetable

80.	咖喱豆腐	Tofu à la sauce curry (piquant) -----	23,00
		<i>Curry tofu (hot)</i>	
81.	四川豆腐	Tofu à la Sichuanaise (piquant) -----	23,00
		<i>Tofu in Sichuan style (hot)</i>	
82.	炒什锦蔬菜	Légumes sautés -----	18,00
		<i>Mixed vegetables</i>	
83.	素烧双冬	Champignons parfumés sautés -----	18,00
		<i>Steved perfumed mushrooms</i>	
84.	罗汉斋	Lo Hon Chai (Légumes et vermicelles sautés) -----	20,00
		<i>Lo Hon Chai (Mixed vegetable with vermicelli)</i>	



Les spécialités du chef

S1.	五香鸡	Poulet sauté aux 5 épices sur ardoise -----	27,00
		<i>Sauted chicken with 5 spices</i>	
S2.	五香虾	Crevettes sautées aux 5 épices sur ardoise -----	32,00
		<i>Sauted shrimps with 5 spices</i>	
S3.	五香牛	Boeuf sauté aux 5 épices sur ardoise -----	29,00
		<i>Sauted beef with 5 spices</i>	
S5.	五香猪	Porc sauté aux 5 épices sur ardoise -----	27,00
		<i>Sauted pork with 5 spices</i>	
S7.	五香鸭	Canard sauté aux 5 épices sur ardoise -----	31,00
		<i>Sauted duck with 5 spices</i>	
S8.	蠔油牛肉	Boeuf à la sauce d'huître sur ardoise -----	28,00
		<i>Beef with oyster sauce</i>	



Nouilles & Riz / Noodles & Rice

90.	白米饭	Riz nature -----	2,00
		<i>Steam rice</i>	
91.	广东炒饭	Riz sauté cantonais -----	7,00
		<i>Cantonese fried rice</i>	
92.	虾肉炒饭	Riz sautés aux crevettes -----	23,00
		<i>Shrimps fried rice</i>	
93.	素菜炒面	Nouilles sautées aux légumes -----	18,00
		<i>Sauted noodles with vegetables</i>	
94.	鸡肉炒面	Nouilles sautées au poulet -----	20,00
		<i>Sauted noodles with chicken</i>	
95.	牛肉炒面	Nouilles sautées au boeuf -----	22,00
		<i>Sauted Noodles with beef</i>	
96.	虾炒面	Nouilles sautées aux crevettes -----	25,00
		<i>Sauted Noodles with shrimps</i>	
100.	清炒面	Nouilles nature -----	7,00
		<i>Fried noodles</i>	



Desserts

T.V.A. 8.1 %

D1.	Banane-Split -----	9.00
D2.	Beignets de banane -----	8.00
D3.	Beignets de glace -----	9.50
D4.	Beignets de pommes, d'ananas -----	7.00
D5.	Beignets de fruits flambés (banane, pomme, ananas) -----	12.00
D8.	Coupe Danemark -----	11.00
D9.	Coupe (2 boules + chantilly) -----	7.00
D10.	Ice Café -----	9.00
D11.	Coupe Mei-jing -----	11.00
D12.	Frappés -----	8.00
D14.	Ice Chocolat -----	9.00
D15.	Le Général -----	11.00
D16.	Lychees au sirop -----	8.00
D17.	Mini-Dream -----	7.00
D19.	Portion (3 boules à choix) -----	11.00
D20.	Salade fruits -----	8.00

NOS GLACES:

(Fraise, Chocolat, Coco, Vanille, Café glacé, Banane, Citron vert, Mangue, Pistache, Caramel) -----	3.50/ boule
Supplément chantilly -----	1.50