


## PETITS PLATS | 小吃

- XIAO LONG BAO | SHANGHAI** 6,5  
Petites brioches vapeur au porc, renfermant un bouillon longuement mijoté
- SALADE DE DAIKON & CHIOGGIA | SICHUAN**   6  
Salade de radis Daikon et betterave Chioggia, croquante légèrement épicée, pleine de tonus !
- ROULEAUX FRITS AU CANARD | SHANGHAI** 7  
Rouleaux frits à la mode de Shanghai au canard effiloché et châtaignes d'eau
- RAVIOLIS DE CHENGDU | SICHUAN** 8  
Raviolis de porc nappés d'une sauce maison à l'huile de piment et poivre de Sichuan
- SIU MAI AU PORC ET FEUILLES DE MOUTARDE | HK** 6  
Bouchées vapeur garnies de poitrine de porc, feuilles de moutarde et riz gluant
- RAVIOLIS CRISTAL "DI SAN XIAN" | DONGBEI**   6  
Bouchées moelleuses transparentes, cuites à la vapeur, aux trois délices de la terre (aubergines, poivrons, pommes de terre)
- JIAOZI À LA FEUILLE D'AIL ET ŒUFS | SHANDONG**  7  
Raviolis pochés végétariens au parfum d'ail doux
- FLUFFY BAO AUX LÉGUMES | SHANGHAI**  7  
Bao moelleux garni au choy sum, shiitakés, vermicelles et tofu aux cinq parfums
- WONTON FRITS AUX CREVETTES | HK** 8  
Raviolis croustillants aux crevettes avec une sauce sucrée façon "Banquet"
- GUOTIES POULET AU SHACHA | CHAOZHOU** 7  
Raviolis grillés garnis au poulet, maïs et condiment shacha
- RAVIOLES AU BOUILLON AIGRE | XI'AN** 7  
Ravioles de boeuf servies dans un bouillon relevé au vinaigre de riz et piment
- GALETTE CIBOULE ET HOUMOUS | SHANGHAI**  8  
Galette croustillante à la ciboule chinoise et houmous maison à l'edamame "máodòu"
- MALA CHICKEN WINGS OU CUMIN | SICHUAN** 8  
Ailes de poulets frits enrobées d'une sauce maison explosive aux piments de Sichuan ou aux épices de cumin

# DIAMANT ROSE




Une cuisine chinoise du coeur !


## CUISINE MAISON

Traversez les régions de Chine et découvrez la diversité des cuisines locales. On s'attache à vous faire goûter aux saveurs authentiques de spécialités chinoises cuisinées avec notre touche personnelle et surtout beaucoup d'amour !  Nous accordons une importance particulière à ne vous proposer que des plats fait maison, dans nos cuisines et à partir de produits de qualité.



## SIDES | 饭 & 面

- RIZ SAUTÉ AU WOK | HK** 6,5  
Le véritable riz sauté comme en Chine (avec saucisse chinoise ou végétarien)
- RIZ BLANC** 3
- GALETTES DE RIZ SAUTÉES | SHANGHAI**  8  
Niangao à base de riz glutineux, sautés au wok avec des choux shanghaiens et shiitakes
- NOUILLES AU PARFUM DE CIBOULE | SHANGHAI**  6,5  
Nouilles enrobées d'une sauce maison à la ciboule, échalotes et soja
- BURNING NOODLES DE YIBING | SICHUAN**  7  
Nouilles sèches à l'huile de piments maison, cacahuète et pickles

 : VEGAN

 : SANS GLUTEN

Prix en Euros nets TTC service compris

## GRANDS PLATS | 菜

- POULET POPCORN | TAÏWAN**  10  
Poulet très croustillant, mariné à la citronnelle et sauce "Bulldog" maison
- DÉS D'ENTRECÔTE À LA FLAMME | TAÏWAN** 17  
Bouchées fondantes marinées (bœuf de race Simmental), grillées à la flamme, servies avec des chips de racines de lotus et une sauce au thé matcha
- BROCHETTES D'AGNEAU AU CUMIN | ÜRÜMQI** 15  
Plat emblématique de la street-food chinoise, accompagné de pickles
- CREVETTES BUBBLE | HK** 16  
Crevettes en légère friture & chapelure croustillante parfumée à la feuille de citron
- POULET POCHÉ AU GINGEMBRE | HAINAN** 15  
Filet de poulet poché façon Hainan (gingembre, ciboule, pandan) et sauces gingembre/spicy
- PORC LAQUÉ CHAR SIU | GUANGDONG** 15  
Porc mariné puis rôti à la sauce barbecue chinoise maison
- MARMITE DE BOEUF | SICHUAN** 14  
Lamelles de bœuf & légumes pochés dans un bouillon aux épices de Sichuan
- WOK DE LÉGUMES VERTS / FEUILLE DE TOFU / GOJI | HK**   9  
Un équilibre de saveurs plein de vitamines !
- AUBERGINES BRAISÉES | SICHUAN**  9  
Aubergines fondantes à la sauce soja
- SOUPE DE NOUILLES AU BOEUF BRAISÉ | TAÏWAN** 15  
Le plat national taiwanais ! De la joue de bœuf tendre et un bouillon riche, parfumé aux cinq parfums.
- NOUILLES DÀN DÀN AU PORC HACHÉ OU VÉGÉTARIEN | SICHUAN** 13  
Grand classique du Sichuan composé de nouilles à mélanger avec une sauce relevée au sésame





## APÉRITIFS



 COCKTAIL DIAMANT ROSE	Doux & Floral	12 cl	6
SPRITZ NORMAND	Amer & Fruité	12 cl	9
KIR	Cassis / Châtaigne	12 cl	5
MARTINI	Bianco / Rosso / Fiero	7 cl	5
PASTIS - HENRI BARDOUIN	Arômes de plantes et d'épices exotiques	4 cl	5
PORTO BLANC - LAGRIMA WHITE RAMOS PINTO	Frais & Equilibré	6 cl	5
 MEIJIAN - PRUNE	Alcool chinois de prunes vertes	7 cl	7

## BOISSONS CHAUDES



THÉ JASMIN CHUNG HAO 	Thé vert parfumé aux fleurs de jasmin	4,5
THÉ OOLONG TIE GUAN YING	Thé bleu-vert aux saveurs boisées et végétales	5,5
THÉ VERT CHUNMEE MOON PALACE	Thé vert supérieur aux notes d'herbes fraîches	5,5
THÉ NOIR PU'ER IMPÉRIAL 	Thé noir du Yunnan aux arômes de terre humide	5,5
THÉ MILKY OOLONG ORIGINAL 	Thé au goût naturellement latté, vanillé et fleuri	5,5
THÉ GENMAÏCHA	Thé sencha japonais mélangé à du riz grillé	5,5
INFUSION FLEURS DE CHRYSANTHÈME	Infusion douce au parfum floral	5,5
INFUSION BIO PUKKA 	3 gingembres / 3 menthes	5,5
CAFÉ / DÉCAFÉINÉ "La Genovese"	Médaille d'or à l'International Coffee Tasting	2,5


## BOISSONS FRAÎCHES



COCA-COLA / ICE-TEA / ORANGINA	33 cl / 33 cl / 25 cl	4,5	
JUS DE LITCHIS / JUS DE COCO	33 cl / 25 cl	4,5	
JUS DE FRUITS - BOISSONNERIE DE PARIS Orange  / Pomme / Mangue	25 cl	4,5	
THÉ GLACÉ BIO - TENSAI TEA 	Thé matcha menthe / Thé noir gingembre	33 cl	5
ROOIBOS - UMÀ	Rond & réconfortant	25 cl	5
APPLE SIDRA	Boisson taiwanaise effervescente à la pomme	33 cl	5
EVIAN / BADOIT	50 cl / 100 cl	4,5 / 6,5	

## BIÈRES & CIDRE & SOJU ( 33CL )



TSINGTAO CLASSIC 4,7°	Blonde légère et désaltérante	5
BAPBAP Originale 5,8°	Pale Ale aux saveurs équilibrées, notes de caramel et de pain	6
BAPBAP Vertigo 6°	IPA aux houblons aromatiques à l'amertume franche	6
BAPBAP Toast 4,5°	Porter au brun profond, arômes de chocolat, café et pain grillé	6
MONT-BLANC 4,7°	Blanche de Savoie, Médaille d'or au World Beer Award 2017	6
 CIDRE APPIE 4,7°	Cidre 100% jus au goût fruité en accord avec la cuisine épicée	5,5
SOJU Chum Churum 17°	Spiritueux national de la Corée à base de riz (360 ml)	13

Nous mettons à disposition sac & bouchon si vous souhaitez emporter votre bouteille non terminée.

## VINS



Bouteille 75 cl

<b>BORDEAUX - CHÂTEAU LAUDUC</b> - <b>L'INVINCIBLE - 2022 - SANS SULFITES AJOUTÉS</b>	21
Nez pétillant de fruits rouges et noirs, bien équilibré en bouche	
<b>CÔTES DU RHÔNE - DOMAINE DU SÉMINAIRE</b> - <b>TRADITION - 2021 - VIN NATURE</b> & <b>BIO</b>	23
Vin équilibré, frais, fruité avec des tanins souples	
<b>PINOT NOIR - VIGNOBLES BERTHIER</b> - <b>L'INSTANT PINOT NOIR - 2021</b>	25
Vin floral, fruité, avec une finale élégante	
<b>CROZES-HERMITAGE - LES VINS DE VIENNE</b> - <b>2022 - SANS SULFITES AJOUTÉS</b>	45
Notes très aromatiques de fruits rouges et d'épices	

<b>MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - DOMAINE MÉNARD GABORIT</b> - <b>2021</b>	21
Nef expressif et aromatique avec des notes d'agrumes	
<b>GEWURZTRAMINER - JOSEPH CATTIN</b> - <b>CATTIN SAUVAGE - 2020 - VIN VEGAN</b>	28
Bouquet d'une grande finesse avec des nuances florales et de fruits exotiques	
<b>CHABLIS - DOMAINE CÉLINE ET FRÉDÉRIC GUEGUEN</b> - <b>2021 - VIN VEGAN</b>	43
Un nez fin et très fruité et une bouche souple pleine de fraîcheur	

<b>CÔTES DE PROVENCE - MAÎTRES VIGNERONS DE SAINT-TROPEZ - CEP D'OR - 2022</b>	25
Rondeur et bel équilibre avec des notes de fruits rouges	
<b>CHINON - DOMAINE LAMBERT - MATHILDE</b> - <b>2022 - BIO</b>	32
Arômes discrets de fruits rouges et bouche ample sur le palais	
<b>CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU MINUTY - "M" - 2022</b>	38
Cru classé de Provence, notes de pêche et d'orange confite avec une belle fraîcheur	

<b>VIN DE TABLE EN PICHET</b> 25 cl / 50 cl	4,5 / 6,5
<b>VIN EN BOUTEILLE AU VERRE</b> (12 cl)  Côtes du Rhône /  Muscadet /  Côtes de Provence	6

## DIGESTIFS (4CL)



<b>RHUM DON PAPA 7 ANS</b> 40° Rhum philippin aux arômes de vanille, miel et fruits confits	9
<b>VODKA NIKKA COFFEY</b> 40° Vodka japonaise suave aux notes d'agrumes	9
<b>GIN GUNPOWDER DRUMSHANBO</b> 43° Gin irlandais mêlant thé vert, agrumes et épices	10
<b>WHISKY MONKEY SHOULDER</b> 40° Blended Malt écossais expressif et crémeux	7
<b>COGNAC CAMUS ÎLE DE RÉ FINE ISLAND</b> 40° Cognac tout en finesse avec des notes iodées	7,5
<b>JIANG XIAO BAI</b> 40° Baijiu léger et délicat aux notes florales et herbacées	7
<b>LANGPAI TEQU "T6"</b> 50° Baijiu à l'arôme riche, harmonieux et légèrement sucré	13
<b>BAMBOO GREEN 5"</b> 38° Baijiu aux herbes médicinales et infusé aux feuilles de bambou	9
<b>BAI JIA YAN</b> 52° Baijiu pour les banquets familiaux de la maison Wuliangye	12
<b>YANGHE SKY BLUE</b> 52° Baijiu complexe vieilli plus de 6 ans en jarres de porcelaine	15
<b>YANGHE DAQU</b> 52° Baijiu au goût corsé et aux senteurs d'agrumes	12
<b>MOUTAI KWEICHOW FLYING FAIRY</b> 53° (2cl) L'emblématique baijiu national chinois	30

**CRÈME CHOCOLAT AUX CINQ PARFUMS CHINOIS**

6,5

Crème au chocolat noir onctueuse au goût subtil d'épices cinq parfums (cannelle, fenouil, anis étoilé, clou de girofle et poivre de Sichuan)

**BEIGNETS DE BANANE OU POMME / FLAMBÉ**

6,5 / 8

Flambé au rhum ou Mei Kuei Lu

**PERLES DE COCO**

5

Perles de coco fourrées à la crème d'œufs

**ANANAS FRAIS**

7

Fruit préparé en toute simplicité (selon disponibilité)

GLACES 

**COUPE : 8,5 €**

**2 BOULES : 6 €**

**MATCHA AFFOGATO**

Thé vert matcha chaud versé sur glace vanille, chantilly

**YING & YANG**

Glace gingembre & sésame noir, copeaux de gingembre confit

**XING QI TIAN**

Glace vanille & noix de coco, sirop de sucre brun, cacahuètes

**PINK DIAMOND**

Sorbet litchi, alcool de riz à la rose

**CHOCOLAT / CAFÉ LIÉGEOIS**

**DAME BLANCHE**



VANILLE



CHOCOLAT



CAFÉ



CITRON VERT



CASSIS



NOIX DE COCO



MANGUE



LITCHI



THÉ VERT MATCHA



GINGEMBRE



SÉSAME NOIR



FEUILLES DE PANDAN



**DIAMANT**  
**ROSE**