



**“PALAIS D’ÉTE”**

4. route de Diekirch

L—9381 **Moestroff**

TEL: 00352--- 80 43 62

<http://www.palaisdete.lu>

Spécialités  
chinoises

thaïlandaises

**SPECIALITE**

1. Scampis sur le petit nid d'oiseaux et bœuf à la sauce saveur huître (2.4.6.11).....17.50
2. Nid d'oiseaux aux trois sortes de viande (1.4.11)..16.00
3. Diverses sortes de viandes avec de l'ail, du gingembre et des haricots noirs (piquante (4.11).....15.00
4. Caille à l'ail, au poivre et sel (2.11).....16.50
5. Diverses sortes de viandes à la poêle (1.4.11).....15.50
6. Scampi, Canard et poulet rissolés avec sauce aigre-doux et piquante (1.6).....16.50
7. Couronne d'agneau grillée aux oignons (11)....L....24.00
8. Filet de cheval grillé à la sauce poivre noir à la poêle (4).....16.50
11. Côtes d'agneau grillé à la sauce poivre noir à la poêle (4.11) .....16.80

**POTAGE**

21. Potage au riz grillé et crevettes (2.6.10).....9.60  
(pour 2 personnes)
23. Potage piquant aux scampis et à la citronnelle (Thaïlande) (4.6).....5.90
24. Potage de poulet (4).....3.50
25. Potage de Pékin (2.4.10).....4.50
26. Potage de tomate.....3.50
27. Potage d'œuf (2).....3.50

28. Potage à la pulpe de coco et à l'émincé (5).....5.90
29. Potage Wan-Tan (1.4.10).....4.80
30. Potage Tong-Gu (4).....4.30
32. Potage aux fruits de mer (2.6.7).....5.50
33. Potage Wan-Tan aux scampis (1.4.6.10).....5.50

**ENTREES**

40. Salade de scampis à la sauce de l'ail (4.6).....8.50
41. Salade au soja (2.4).....5.00
42. Salade de poulet (2.4).....6.50
43. Salade de chef (2.4.6).....8.00
46. Cuisses de grenouilles au beurre de l'ail (2.11)....8.50
47. Rouleaux de printemps (Thaï) (1.2.5.9).....5.00
48. Côtelettes de porc façon thaïlandais (5).....7.50
49. Poulet de coco et feuilles de bananes (5.10).....7.50
50. Assortiment d'entrées (Thaï) (1.2.5.6.9.10).....9.00
51. Plateau spéciale "Palais d'été (1.2.4.10.11).....8.50
52. Croquettes de printemps (1.2.4.10).....4.00
53. Rouleaux Vietnamiens (Nems) (4.5).....5.00
54. Croquettes de scampis (1.2.6).....5.50
57. Calamar grillé à l'ail et au poivre (2.7.11).....8.50
58. Brochettes de viande (porc ou poulet) (1.11).....5.50
59. Plateau maison (Croquette, Saté) (1.2.4.10.11)....5.50
60. Scampis frits au poireau (6).....8.50
61. Raviolis aux crevettes à la vapeur (6.10).....5.50
62. Bouchées de porc à la vapeur (1.11).....5.00
63. L'assortiment à la vapeur (six pièces) (1.6.10).....8.50

**FONDUE**

72. Fondue spéciale chinois ( 1.4.5.6.7.10 ).....56.00  
(pour 2 personnes)

**SCAMPI**

100. Nid d'oiseaux aux scampis (2.6.11).....17.00
101. Scampis aux légumes à la poêle (2.6.11).....17.00
102. Scampis impériales (2.6).....17.00
103. Scampis haricots noirs (piquante) (2.4.6.11)....14.90
104. Scampis aux champignons chinois (2.4.6.11)....14.90
105. Scampis ananas curry ou aigre-doux (2.6).....14.90
106. Scampis bambous paprika (piquante) (2.6.11)...14.90
107. Scampis au curry (2.6.11).....14.90
108. Scampis rissolés aigre-douce piquante (1.2.6)...14.90
109. Gambas grillées à la sauce piment aux feuilles de basilic (Thaïlande) (1.6).....23.00
110. Scampis grillés à l'ail, au poivre et sel (2.6).....17.00
111. Gambas aux légumes frais (Thaï) (1.6).....19.00
112. Scampis sautés avec curry rouge au lait de coco (Thaïlande) (2.5.6).....17.00
113. Scampis grillés sauce de tomate et d'ail (2.6)....17.00

**POISSON**

120. Coquilles ST-Jacques impériale (2.4.6).....22.00
121. Lotte aux légumes chinois (2.5.11).....16.50
122. Poisson frit aigre-doux ou piquante (1.2.5.11)..12.80
123. Filet de dorade royale frit saccé d'orange (5.11).16.80
124. Calamar sauté aux légumes (4.8.11).....13.50
125. Calamar grillés à l'ail et au poivre (2.7.11).....14.90
126. Cuisses de grenouille grillé au poivre (2.11).....14.90
127. Cuisses de grenouille au beurre de l'ail (2).....14.90
128. Fruits de mer dans la cocotte (2.5.6.7.11).....16.50
129. Fruits de mer sauce curry rouge (2.5.6.7).....17.00
130. Saumon à la poêle (4.5.11).....15.50
131. Poisson très piquant sur feu ouvert (2.5).....14.80

### CANARD

201. Croquant de canard à la poêle (1.4).....15.90  
202. Croquant de canard à l'ananas (1).....15.50  
203. Croquant de canard aux bambou et champignons chinois (1.4).....15.50  
204. Croquant de canard sauce "Palais d'été"(2.4).16.50  
205. Croquant de canard à la sauce aigre-douce ou piquante (1.4).....15.50  
206. Croquant de canard aux haricots noirs (piquante)(1.4).....15.50  
207. Canard pékinois (1.4).....15.90  
208. Canard laqué au curry et lait de coco(Thaï)(1).16.90

### POULET

221. Poulet à la poêle (4.11).....13.90  
222. Poulet au curry (11).....11.90  
223. Poulet au curry rouge avec ananas(Thaï)(5).....13.90  
224. Poulet aux bambous et amandes (4.8.11).....11.90  
225. Poulet bambous et paprika (piquante) (4.11)....11.90  
226. Poulet aux champignons chinois (4.11).....11.90  
227. Poulet rissolé aigre-douce ou piquante(1.4.11)..11.90  
228. Poulet aux cinq parfums (Thaï) (1.5).....13.90  
229. Poulet aux oignons (1.4.11).....11.90  
230. Poulet à l'ananas (1.4.11).....11.90  
231. Poulet aux noix de cajou (4.8.11).....12.50  
232. Poulet avec haricots noirs (piquante) (4.11).....11.90  
233. Poulet grillé aigre-doux et piquante (1.6.11).....14.50  
234. Poulet grillé sauce aigre-doux avec de l'ail et du sésame (2.4.10).....14.50  
235. Poulet grillé à l'ail, au poivre et sel (2).....14.50  
236. Poulet au curry et lait de coco (Thaï) (5).....14.50  
237. Emincé de poulet sur son lit de nouilles croquantes ( légèrement épice) (1.10).....14.50  
238. Croquant de poulet sauce "Palais d'été"(2.4)..15.50

### BOEUF

300. Queue de boeuf à la façon du patron (4.11).....17.80  
301. Boeuf à la poêle (1.4.11).....14.50  
302. Boeuf au curry (11).....13.00  
303. Boeuf sauté aux basilic (piquant) (4.5) .....14.50  
304. Boeuf avec paprika et bambous(piquant)(4.11).13.00  
305. Boeuf avec champignons chinois (4.11).....13.00  
306. Boeuf aux oignons (1.4.11).....13.00  
307. Boeuf aigre-douce et piquante à la poêle (4).....14.50  
308. Boeuf au curry et lait de coco (5).....14.90  
309. Bœuf aux asperges sauce poivre noir (4.11).....15.50  
310. Bœuf piquant avec poireau, noix de cajou, sésame et parfumé (8.10.11).....14.50

### PORC

321. Pieds de porc à l'ail, au poivre et sel (4.11).....14.80  
322. Tranches de porc sauté aux piments (4.11).....12.50  
324. Porc sauté au Tong-Gu et bambous (4.11).....11.50  
326. Viande de porc avec paprika (piquant)(4.11).....11.50  
327. Viande de porc à la poêle (4.11).....12.90  
328 Côtelettes de porc à la sauce impériale (4.11).....14.80

### VEGETARIENS

- 25A. Potage de Pékin (2.4.10).....4.50  
26A. Potage de tomate.....3.50  
30A. Potage Tong-Gu (champignons chinois)(4).....4.30  
47A. Rouleaux de printemps (Thaïlande) (1.2.5.9).....5.00  
52A. Croquettes de printemps (1.2.4.10).....4.00  
401. Plat de légumes chinois (4).....11.60  
402. Tofu à la mode de Si Chuan(piquante)(1.4.10)..12.00  
403. Tofu sauté aux légumes sauce tomate (4.11)...12.50

405. Riz sauté aux légumes (2.11).....8.90  
406. Nouilles sautées aux légumes (4.11).....9.20

### RIZ

500. Riz sauré au poulet, feuilles de basilic et noir de cajou (Thaï) (2.5.8.11).....12.50  
501. Riz sauté spécial (Palais d'été) (2.6.11).....11.90  
502. Riz sauté au poulet (2.11).....10.00  
504. Riz sauté au bœuf (2.11).....10.20  
505. Riz sauté aux crevettes (2.6.11).....11.50  
506. Riz sauté avec scampis (2.6.11).....11.90  
507. Nasigoreng (1.2.6.11).....12.50

### NOUILLES

520. Nouilles croquantes avec diverses sortes de viandes (1.2.4.11).....12.90  
521. Nouilles sautées au bœuf (1.2.4.11).....10.50  
523. Nouilles sautées au poulet (1.2.4.11).....10.30  
524. Nouilles sautées aux scampis (1.2.4.6.11).....12.90  
525. Bami-Goreng (1.2.6.11).....12.60  
526. Vermicelles sautés spéciaux (2.6.11).....13.00  
527. Bami-Bangang à la sauce aigre-douce (11).....12.50  
528. Bami-Bangang à la sauce piquante (4.11).....12.50

### **Les 14 allergènes alimentaires :**

- |                   |             |                                  |                  |
|-------------------|-------------|----------------------------------|------------------|
| 1.Gluten          | 2.oeuf      | 3.Arachides                      | 4.soja           |
| 5.Poissons        | 6.Crustacés | 7.Mollusques                     | 8.Fruits à coque |
| 9.Céleri          | 10.Sésame   | 11.Anhydride sulfurux / Sulfites |                  |
| 12.Lait y compris | 13.Lupin    | 14.Moutarde                      |                  |

2020

Fermé le lundi et mardi, sauf jours fériés

**Nous vous souhaitons la bienvenue**