

☆=épicé 🍷=piquant

Soupes et Potages

1 Soupe maison.....	4,50
2 Potage au nid d'hirondelles.....	5,00
3 Potage aux ailerons de requin.....	5,80
4 Potage d'asperges au crabe.....	4,50
5 Soupe au poulet et vermicelles.....	4,00
6 Potage pékinois 🍷🍷.....	4,00
7 Soupe de raviolis au porc.....	5,50
8 Soupe aux œufs.....	3,50
T1 Soupe aux fruits de mer à la Thaï 🍷🍷.....	5,90

Salades

10 Salade au poulet.....	3,90
11 Salade au crabe.....	4,60
12 Salade aux crevettes.....	4,50
13 Salade au jambon.....	4,00
16 Rouleau de printemps (froid).....	3,70
T3 Salade de crevettes à la Thaï 🍷🍷.....	5,50
T4 Salade de bœuf à la Thaï 🍷🍷.....	5,50

Hors d'Oeuvres

9 Hors d'œuvre variés maison (pour 2 pers) 10,80 (Nêms, croissants frits, croquettes de langouste, beignets de crevettes et de poisson et de calmars, salade aux crevettes)	
14A Samoussa au bœuf ☆(2 pièces).....	4,90
14B Croquettes de langouste.....	4,00
14C Croissants frits.....	3,50
15 Petits pâtés impériaux (4 nêms).....	4,00
15A Nêms au poulet (4 pièces).....	4,50
15C Nêms aux crevettes (4 pièces).....	5,60
17 Omelette Foo-Yong (légumes).....	3,50
18 Omelette au jambon.....	3,50
19 Omelette au crabe.....	4,00
20 Omelette aux crevettes.....	4,00
A13 Toast aux crevettes.....	8,90
T2 Bo bun (Salade, vermicelle, bœuf, nêms).....	6,40

Vapeur (4 pièces)

V0 Bouchées aux crevettes.....	3,60
V1 Raviolis aux crevettes.....	3,60
V2 Bouchées au porc.....	3,60
V3 Croissants à la vapeur.....	3,60
V4 Bouchées au bœuf.....	3,60
V7 Brioches shangaienne.....	3,60
V8 Raviolis pékinois grillés (8 pièces).....	5,80
V9 Assortiment à la vapeur.....	3,60

Poulet

39 Poulet aux amandes.....	6,30
40 Poulet aux poivrons 🍷.....	6,30
41 aux champignons noirs et bambou.....	6,40

42 Poulet aux champignons noirs.....	6,30
43 Poulet au curry 🍷.....	6,30
44 Poulet à la sauce piquante 🍷🍷.....	6,30
45 Poulet à l'ananas.....	6,30
45A Poulet aigre douce à l'ananas frais.....	8,20
60A Poulet caramélisé.....	7,60
46 Poulet au citron.....	6,70
47 Poulet aux pignons de pin.....	6,70
48 Poulet Chop-Suey (légumes).....	5,40
A17 Brochettes de poulet.....	7,60
A20 Poulet croustillant du chef 🍷.....	7,60
T9 Poulet sauté au basilic à la Thaï 🍷.....	8,00
T14 Poulet au curry à la Thaï 🍷.....	8,00

Canard

49 Canard laqué.....	7,90
50 Canard croustillant aux cinq parfums.....	7,90
51 aux champignons noirs et bambou.....	7,30
52 Canard aux champignons noirs.....	7,30
53 Canard à l'ananas.....	7,30
53A Canard aigre douce à l'ananas frais.....	9,20
T19 Canard sauté au basilic à la Thaï 🍷.....	9,10
T16 Canard au lait de coco à la Thaï 🍷.....	9,10

Porc

54 aux champignons noirs et bambou.....	6,10
55 Porc aux champignons noirs.....	6,10
56 Porc au curry 🍷.....	6,10
57 Porc à la sauce aigre-douce.....	6,10
58 Porc aux gemes de soja.....	5,80
59 Travers de porc laqué.....	7,80
60 Travers de porc caramélisé.....	7,80
60 Porc caramélisé.....	7,80
61 Porc laqué.....	7,30
A7 Travers de porc au sel et poivre 🍷🍷.....	8,30
S9 Marmite aux travers de porc.....	9,20
T21 Porc sauté au basilic à la Thaï 🍷.....	7,90

Bœuf

62 aux champignons noirs et bambou.....	7,20
63 Bœuf aux oignons.....	7,20
64 Bœuf aux poivrons 🍷.....	7,20
65 Bœuf aux champignons noirs.....	7,20
66 Bœuf à la sauce piquante 🍷🍷.....	7,20
67 Bœuf au curry 🍷.....	7,20
68 Bœuf aux gingembre et ciboulette.....	7,20
69 Bœuf au saté ☆.....	7,20
70 Bœuf aux tomates.....	7,20
71 Bœuf Chop-Suey (légumes).....	5,90
A14 Bœuf sur plaque chauffante.....	8,90
S4 Brochettes de bœuf aux épices ☆.....	8,90

S5 Filet de bœuf au poivre noir sur plaque 🍷.....	9,90
S6 Bœuf à la ciboulette sur plaque chauffante.....	8,90
S16 Bœuf sauté spécial.....	9,00
T8 Bœuf sauté au basilic à la Thaï 🍷.....	8,90
T13 Bœuf au curry à la Thaï 🍷.....	8,90

Agneaux

S13 Agneau sur plaque chauffante.....	9,30
S14 Agneau au gingembre et ciboulette.....	9,30
S15 Agneau de saté sur plaque chauffante 🍷.....	9,30
T20 Agneau sauté au basilic à la Thaï 🍷.....	9,30

Cuisses de Grenouilles

38 Cuisses de grenouilles sautées nature.....	7,80
38A Cuisses de grenouilles piquantes 🍷🍷.....	7,80
38B Cuisses de grenouilles au sel et au poivre 🍷🍷.....	8,50
T17 Cuisses de grenouilles au lait de coco.....	8,90
T10 Cuisses de grenouilles sautées au basilic 🍷.....	8,90
T15 Cuisses de grenouilles au curry à la Thaï 🍷.....	8,90

Fruits de Mer

(Crevettes, coquille st-jacques, calamars)

A9 Marmite aux fruits de mer.....	10,90
A10 Fruits de mer au nid de phénix.....	10,90
A16 Trois trésors sur plaque chauffante.....	10,90
A19 Brochettes de fruits de mer (Crevettes,coquille st-jacques).....	10,90
T23 Fruits de mer au curry à la Thaï 🍷.....	10,90
T6 Fruits de mer au basilic à la Thaï 🍷.....	10,90

Crevettes

21 Crevettes en beignets.....	7,50
23 Crevettes sautées au curry 🍷.....	8,50
24 Crevettes à la sauce aigre-douce.....	8,50
25 Crevettes à la sauce piquante 🍷🍷.....	8,50
26 Crevettes sautées nature.....	8,50
27 Crevettes sautées aux pignons de pin.....	8,50
28 Crevettes sautées aux crêpes de riz.....	8,50
30 Crevettes au sel et au poivre 🍷🍷.....	8,80
A11 Crevettes aigre-douce à l'ananas frais.....	10,50
A15 Crevettes sur plaque chauffante.....	10,50
A18 Brochettes de crevettes.....	10,50
S11 Crevettes sautées aux brocolis.....	11,50
T5 Crevettes sautées au basilic à la Thaï 🍷.....	10,50
T11 Crevettes au curry à la Thaï 🍷.....	10,50

Crabes

A6 Crabe farci.....	8,20
A12 Pincés de crabe enveloppé aux crevettes.....	11,20
S7 Pincés de crabe au gingembre et ciboulette.....	10,80
S8 Pincés de crabe à la sauce piquante 🍷🍷.....	10,80

Calamars	
32B Calamars au sel et au poivre	7,50
32 Calamars à la sauce piquante	7,20
33 Calamars en beignets	7,20
33A Calamars à la sauce aigre-douce	7,20

Langoustes	
A1A Langouste à l'impériale du chef	22,50
A1B Langouste au gingembre et ciboulette	22,50

Gambas	
A4 Gambas grillées	11,80
A5 Gambas à la sauce piquante	11,80
S1 Gambas à l'ail à la vapeur	11,80
S10 Gambas au gingembre et ciboulette	11,80
T18 Gambas sautées au basilic à la Thaï	11,80

Coquilles St-Jacques	
A2 Coquilles st-jacques au vin chinois	10,80
A3 Coquilles st-jacques piquantes	10,80
A3A Coquilles st-jacques au poivre noir	10,80
S12 Coquilles st-jacques sautées aux brocolis	11,80
T7 Coquilles st-jacques sautées au basilic	10,80
T12 Coquilles st-jacques au curry à la Thaï	10,80

Poissons	
34 Filet de poisson en beignets	6,20
35 Filet de poisson à la sauce piquante	6,20
36 Filet de poisson à la sauce aigre-douce	6,20
37 Filet de poisson à la sauce citron	7,50
T22 Filet de poisson sauté au basilic	7,80
S2 Sole à la vapeur	11,50
S3 Sole grillée au beurre	11,50
S3B Sole à la sauce piquante	11,50

Fondue	
A21 Fondue mixte (pour 2 pers) (Fruits de mer, viandes, légumes.....)	35,90

Accompagnements	
85 Choux chinois sauté nature	4,00
72 Légumes Chop-Suey	4,00
73 Germes de soja sautés	4,00
74 Nouilles sautées nature	4,90
74B Nouilles sautées au porc	5,60
75 Nouilles sautées au poulet	5,60
75A Nouilles sautées au bœuf	5,60
76 Nouilles sautées aux crevettes	6,20
77 Nouilles sautées variés	5,90
78 Riz cantonnais	3,30
79 Riz au curry ☆	3,90
80 Riz nature	1,40
84 Riz gluant	3,90
T24 Riz sauté au basilic à la Thaï ☆	4,50

Menu Conseillé à 10€90	
Entrée au choix :	
- Soupe maison	- Petits pâtés impériaux (nêms)
- Salade aux crevettes	- Omelette Foo Yong (légumes)
Plat au choix :	
- Poulet au curry	- Porc aux champignons noirs
- Crevettes en beignets	- Bœuf aux oignons
Dessert au choix : Riz cantonnais	
- Beignet de pomme ou banane ou ananas	
- Nougat chinois mou	- Lychee au sirop

Menu Vapeur à 10€90	
12 pièces de vapeur assortis :	
Raviolis aux crevettes + Croissants à la vapeur + Bouchées au bœuf + Bouchées au porc	
Riz cantonnais	
Dessert au choix :	
- Nougat chinois mou	- Arboise au sirop
- Tranche Napolitaine (glace)	

Menu du Chef à 15€50	
Entrée au choix :	
- Raviolis aux crevettes	- Potage pékinois
- Salade aux crevettes	- Petits pâtés impériaux(nêms)
Plat au choix :	
- Canard laqué	- Bœuf sauté au basilic Thaï
- Crevettes sauce piquante	- Cuisses de grenouilles sautées
Dessert au choix : Riz cantonnais	
- Beignet de pomme ou banane ou ananas flambés	
- 2 boules de glaces au choix	- Lychee au sirop
- Nougat chinois mou	- Salade de fruits exotique

Menu Thaïlandais à 18€90	
Entrée au choix :	
- Soupe fruits de mer à la Thaï	
- Petits pâtés impériaux (nêms)	
- Salade aux Bœuf à la sauce Thaï	
Plat au choix :	
- Canard au lait de coco à la Thaï	
- Crevettes sautées au basilic à la Thaï	
- Cuisses de grenouilles au curry à la Thaï	
Riz sauté au basilic Thaï ☆ ou riz cantonnais	
Dessert au choix :	
- Nougat chinois mou	- Lychee au sirop
- Mystère	- Mouscoco

Menu Spécialités Chinoises à 22€50	
Entrée au choix :	
- Hors d'œuvre maison	- Assortiment à la vapeur
- Salade aux crevettes	- Petits pâtés impériaux (nêms)
Plat au choix :	
- Gambas grillées	- Coquilles st-jacques piquantes
- Marmite aux fruits de mer	- Crevettes aigre douce à l'ananas frais
Riz cantonnais ou nouilles sautées nature	
Dessert au choix :	
- Nougat chinois mou	- Lychee au sirop
- Dame blanche	- Chocolas ou café liégeois

LE PALAIS DE MOISSY

BUFFET A VOLONTE

Lundi au vendredi MIDI 9€90, SOIR et week end 14€50

Spécialités Chinoises et Thaïlandaises



Plats à Emporter - 10%

Sauf les Menus

Tel : 01.64.88.48.98

27, rue de la Cure (A côté de la poste)
Av Philippe Bur 77550 Moissy Cramayel

Ouvert tous les jours de 12h00 à 14H30 et de 19h00 à 22h30

<http://lepalaisdemoissy.free.fr> ou <http://6488.free.fr>