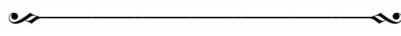
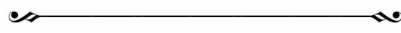


THE CHEDI MENU

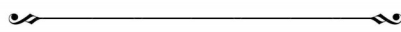
pierre de chou rouge
pomme | raifort | riz sauvage | cacahuètes



sélection de dim sum
crevette | poulet | boeuf | végétarien



filet de veau grillée & foie gras
basilic | bergamote | betterave
courge butternut | pommes de terre violettes



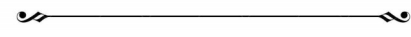
chocolat pur! - variation de cacao
sorbet | mousse | croquant

MENU 145 PAR PERSONNE
WINE FLIGHT 85 PAR PERSONNE
PAR NOTRE SOMMELIER

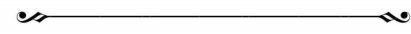
THE ASIAN SHARING MENU

yam nua
salade thaï | entrecôte de boeuf grillée | concombre | ananas
salade de homard & pois chiche
feuilles de citron vert | oignons | carotte | coriandre

laksa malais
crevettes | poulet | tamarin | noix de coco | chili



sélection de dim sum
ha gao | gai gao | vegi gao
beef sui mai | spring roll | pekinese ya gou



filet de boeuf au poivre noir
ail croustillant | poivrons | riz sauté
poulet tikka
moutarde | yaourt | aneth | gingembre

phad thai
nouilles de riz sautées | crevettes | poulet | tamarin | cacahuètes
sandre biryani
coquilles saint-jacques | crabe | tomate | concombre raita | riz basmati






kulfi - glace indienne & mangue
cardamome | safran | eau de rose
litchi & hibiscus
sorbet | yuzu | meringue | pandan




MENU 145 PAR PERSONNE
WINE FLIGHT 85 PAR PERSONNE
PAR NOTRE SOMMELIER

THE DIM SUM MENU

dim sum vapeur

ha gao - ravioli aux crevettes *
gai gao - ravioli au poulet *
ya gao - canard | pousses de bambou | champignons shiitake *
beef sui mai - ravioli classique au boeuf *
gai sui mai - ravioli classique au poulet*
char sui bao - porc au BBQ en bun *
vegi gao - chou | champignons shiitake | pousses de bambou 
tofu thai curry gao - tofu | nouilles chinoises | shiitake 
satay gao - carotte | champignons | gingembre 

dim sum frits

rouleau de printemps- légumes chinois 
won ton croustillants au crevettes * 
won ton croustillants au légumes 
pekinese ya gou - dumpling canard *
wor tip - dumpling porc & chou *

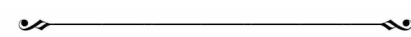
sauce soja & sauce chili maison

1 PIÈCE 6
CORBEILLE INDIVIDUELLE : 4 PIÈCES 24

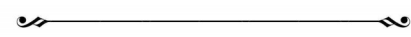
* contient de la viande de porc

THE VEGAN MENU

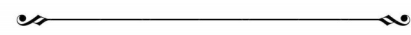
amuse bouche - tomate et aubergine tartare
95 calories



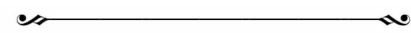
salade fattouhe & pain de seigle
30 calories



soupe indienne épicée de lentilles
130 calories



tarte sheperd's végétarienne & cresson
180 calories



gâteau à la carotte & sorbet poire
238 calories

total: 673 calories

MENU 95 PER PERSON