



LE EAST: UN CONCEPT PAN-ASIATIQUE

C'EST LORS D'UN VOYAGE EXPLORATOIRE EN QUÊTE DE NOUVELLES SAVEURS QUE LES PROPRIÉTAIRES ONT EU L'IDÉE D'UN CONCEPT RÉUNISSANT TOUS LEURS COUPS DE CŒUR DE LA CUISINE ASIATIQUE.

AUX ANTIPODES DE LA CUISINE FUSION, LA DÉMARCHE DU **EAST** IMPLIQUE UNE RECHERCHE CONSTANTE D'AUTHENTICITÉ. RASSEMBLER SUR UN MENU DES METS CLASSIQUES PROVENANT DES QUATRE COINS DE L'ASIE TOUT EN CONSERVANT CE QUI LES DISTINGUE : DES SAVEURS TYPIQUES, HISTOIRES RICHES DE SIGNIFICATIONS ET DE SYMBOLIQUES.

L'EXPÉRIENCE CULINAIRE DU **EAST** NE SERAIT PAS COMPLÈTE SANS SON DÉCOR INSPIRÉ DE L'ÉPOQUE MYTHIQUE DU VIEUX SHANGHAI. LA PRÉSENCE DE FRESQUES SUR LES MURS DE BRIQUES, DE CLOCHES EN BRONZE VIEILLI AINSI QUE DE GRILLES MÉTALLIQUES AUX MOTIFS ORIENTAUX DONNENT LE TON ET APPELLENT AU VOYAGE...



ENTRÉES

APPETIZERS


SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY 9^{aa}

SALADE DU JOUR / SALAD OF THE DAY 9^{aa}

ROULEAUX IMPÉRIAUX (2) / 10^{aa}
IMPERIAL ROLLS (2)
Porc, crevette, légumes, sauce chili sucrée /
Pork, shrimp, vegetables, sweet chili sauce

KARAAGE 15^{aa}
Poulet frit, togarashi, yuzu, mayo wasabi /
Fried chicken, togarashi, yuzu, wasabi mayo

BROCHETTE DE POULET (1) / 10^{aa}
CHICKEN SKEWER (1)
Marinée avec soya et gingembre / Marinated with
ginger and soy


 BROCHETTE DE BOEUF (1) / 14^{aa}
BEEF SKEWER (1)
Marinée avec épices sèches, servie avec sauce
piquante maison / Marinated in dry spices, home-
made hot sauce

 SALADE SIGNATURE YUSHENG 32^{aa}
(À PARTAGER) / **SIGNATURE YUSHENG**
SALAD (TO SHARE)
32 ingrédients / 32 ingredients



BAO (2)

PORC BRAISÉ / **BRAISED PORK** 16^{aa}
5 épices, sésame, arachide, basilic thaï,
chou moutarde / 5 spice, sesame, peanuts,
thai basil, green mustard cabbage

 POULET CROUSTILLANT / 16^{aa}
CRISPY CHICKEN
Mayo épicée, légumes marinés / Spicy mayo,
pickled vegetables

CANARD DE PÉKIN / **PEKING DUCK** 17^{aa}
Concombre, daïkon, carotte, sauce Hoisin /
Cucumber, daikon, carrot, Hoisin sauce



ÉPICÉ / **SPICY**



VÉGÉTARIEN / **VEGETARIAN**



DUMPLINGS

PLATEAU DE DÉGUSTATION (12) / 38[€]
TASTING PLATTER (12)

*HAR GOW (4) 14[€]
Crevette, porc, châtaigne d'eau /
Shrimp, pork, water chestnut

*TAI CHI GOW (4) 15[€]
Pétoncle, crevette, porc, feuilles de pois /
Scallops, shrimp, pork, snow pea leaves

 *CHOY GOW (4) 13[€]
Chou, carotte, champignon, épinard /
Cabbage, carrot, mushroom, spinach

*SIU MAI (5) / 25[€]
Homard, crevette, porc, Shiitake /
Lobster, shrimp, pork, Shiitake

*TORI GYOZA (5) 20[€]
Poulet, carotte, Shiitake, gingembre /
Chicken, carrot, Shiitake, ginger

*DUMPLINGS SAUCE ARACHIDE ET SÉSAME /
PEANUT AND SESAME SAUCE DUMPLINGS
Ciboulette, huile de chili & basilic frit /
Chive, chili oil & fried basil

 *POULET / CHICKEN (6) 18[€]
*VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN (7) 16[€]



CRU

RAW


HUÎTRES (6) / OYSTERS (6) 22[€]

SASHIMIS SIGNATURE SAUMON / 24[€]
SALMON SIGNATURE SASHIMIS


SASHIMIS SIGNATURE LOUP DE MER / 24[€]
SEABASS SIGNATURE SASHIMIS

SASHIMIS SIGNATURE HAMACHI / 26[€]
HAMACHI SIGNATURE SASHIMIS


CHIRASHI - BOL POKÉ JAPONAIS / 32[€]
CHIRASHI - JAPANESE POKE BOWL
Saumon, hamachi, tamago, concombre, avocat,
edamame, carotte, daïkon, gingembre, wasabi,
arima sansho / Salmon, hamachi, tamago, cucum-
ber, avocado, edamame, carrot, daikon, pickled
ginger, wasabi, arima sansho


 MAKI DE TARTARE ÉPICÉ (10) / 26[€]
SPICY TARTAR MAKI (10)
Hamachi, saumon, loup de mer, avocat,
concombre, sésame / Hamachi, salmon, seabass,
avocado, cucumber, sesame

MAKI CREVETTE TEMPURA (10) / 26[€]
TEMPURA SHRIMP MAKI (10)
Concombre, avocat, shiso, umeboshi /
Cucumber, avocado, shiso, umeboshi

 MAKI INARI (10) / 23[€]
Tofu, concombre, avocat, gingembre /
Tofu, cucumber, avocado, pickled ginger

HOSOMAKI SAKE (6) 10[€]
Saumon / Salmon


 HOSOMAKI KAPPA (6) 9[€]
Concombre / Cucumber

 HOSOMAKI AVOCAT (6) 9[€]
Avocat / Avocado



PRINCIPAUX

MAINS

 **POULET À LA SICHUANAISE / 31^{ea}**
SZECHUAN CHICKEN
 Poulet frit, poivron, arachides, coriandre, oignon, piment, sauce aux prunes épicée, riz au jasmin / *Fried chicken, bell pepper, peanuts, coriander, onion, chili, spicy plum sauce, jasmine rice*

POULET RÔTI THAÏ (KAI YANG) / 32^{ea}
THAI ROASTED CHICKEN (KAI YANG)
 Demi-poulet de Cornouaille rôti, épice du sud de la Thaïlande, servi avec riz frit, relish de concombre et sauce tamarin / *Half Cornish hen, Southern Thailand rub, served with fried rice, cucumber relish and tamarind sauce*

POULET GÉNÉRAL TAO / 30^{ea}
GENERAL TAO CHICKEN
 Poulet frit, sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin / *Fried chicken, plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice*



TOFU GÉNÉRAL TAO / 26^{ea}
GENERAL TAO TOFU
 Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin / *Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice*

CANARD DE PÉKIN / PEKING DUCK 40^{ea}
 Champignon, fèves germées, châtaigne d'eau, daïkon, carotte, oignon vert, concombre, hoisin, crêpes, riz au jasmin / *Mushroom, bean sprouts, water chestnut, daikon, carrot, green onion, cucumber, hoisin, wheat wrappers, jasmine rice*

LOUP DE MER VAPEUR / 35^{ea}
STEAMED SEABASS
 Gingembre, oignon vert, sauce soya, bok choy, riz au jasmin / *Ginger, scallions, soy sauce, bok choy, jasmine rice*

BŒUF BULGOGI / BULGOGI STEAK 40^{ea}
 Onglet, gai lan, riz frit au kimchi / *Hanger steak, gai lan, kimchi fried rice*

CARI MASSAMAN / 36^{ea}
MASSAMAN CURRY
 Pomme de terre, échalotes, noix de cajou, piment, riz au jasmin / *Potato, shallots, cashew nuts, chili, jasmine rice*

* **BOEUF / BEEF 36^{ea}**
 * **POULET / CHICKEN 33^{ea}**
 * **VÉGÉTALIEN / VEGAN 29^{ea}**

MORUE NOIRE AU MISO / 42^{ea}
MISO BLACK COD
 Bok choy, nouilles soba, saké, gingembre / *Bok choy, soba noodles, sake, ginger*

RAMEN TONKOTSU / 28^{ea}
 Porc, oignon vert, togarashi, oeuf, nori, ail, sésame / *Pork belly, green onion, togarashi, egg, nori, garlic, sesame*

SALADE YEE SANG / YEE SANG SALAD 26^{ea}
 Salade repas - 32 ingrédients / *Meal salad - 32 ingredients*

PLAT DU JOUR (PM\$) / 28^{ea}
PLATE OF THE DAY (MP \$)



ÉPICÉ / SPICY



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN



RIZ ET NOUILLES

RICE AND NOODLES

PAD THAI

Nouilles de riz, tofu, œuf, fèves germées, ciboulette, arachides / *Rice noodles, tofu, egg, bean sprouts, chive, peanuts*

- * POULET / CHICKEN 29^{€€}
- * CREVETTE TIGRÉE GÉANTE / GIANT TIGER SHRIMP 32^{€€}
- * VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN 27^{€€}

NOUILLES SHANGHAI /

29^{€€}

SHANGHAI NOODLES

Canard, nouilles Udon, fèves germées, poivron, ciboulette, oignon / *Duck, Udon noodles, bean sprouts, bell pepper, chive, onion*



NOUILLES SINGAPOUR /

28^{€€}

SINGAPORE NOODLES

Nouilles de riz, tofu, fèves germées, poivron, ciboulette, oignon, cari jaune, curcuma / *Rice noodles, tofu, bean sprouts, bell pepper, chive, onion, yellow curry, turmeric*

NASI GORENG

29^{€€}

Riz frit, porc braisé aux 5 épices, œuf, haricots longs, mangue, pâte de crevette / *Fried rice, 5 spice braised pork, egg, long beans, mango, shrimp paste*

CHOW MEIN

35^{€€}

Crevette tigrée géante, porc Char Siu, nouilles aux œufs croustillantes, bok choy, châtaigne d'eau, poivron, oignon / *Giant Tiger shrimp, Char Siu pork, crispy egg noodles, bok choy, water chestnut, bell pepper, onion*



ÉPICÉ / SPICY



VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

RIZ FRIT AU CANARD /

35^{€€}

DUCK FRIED RICE

Canard confit, oeuf, poivron, oignon, basilic thaï / *Duck confit, egg, bell pepper, onion, thai basil*

RIZ FRIT KARAAGE

30^{€€}

KARAAGE FRIED RICE

Poulet frit à la japonaise, saucisse Lap Cheong au porc, mayo wasabi, oeuf, pois vert, maïs, oignon, / *Japanese fried chicken, Lap Cheong pork sausage, wasabi mayo, egg, green pea, corn, onion*



À CÔTES

SIDES DISHES

SAUTÉ DE CHAMPIGNONS /

11^{€€}

MUSHROOMS SAUTÉ

Ail, bébé épinard / *Garlic, baby spinach*

RIZ FRIT AU KIMCHI /

16^{€€}

KIMCHI FRIED RICE

BÉBÉ BOK CHOY / BABY BOK CHOY

10^{€€}

KIMCHI / KIMCHI

7^{€€}

AJOUTER SASHIMIS / ADD SASHIMIS :

* SAUMON / SALMON 11^{€€}

* LOUP DE MER / SEABASS 11^{€€}

* HAMACHI 13^{€€}



GÂTEAU FROMAGE AU TARO 12[€]
ET CARAMEL SALÉ /
TARO CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL

MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET YUZU / 12[€]
YUZU WHITE CHOCOLATE MOUSSE
Sirop orange et yuzu, noix de coco /
Orange and yuzu syrup, coconut

MOELLEUX AU CHOCOLAT / 14[€]
VOLCANO CAKE
Chocolat noir 66%, crème glacée gingembre,
caramel salé / 66% dark chocolate, ginger ice
cream, salted caramel

CRÈME GLACÉE / ICE CREAM 8[€]
Inspiration du moment / Inspiration of the day

MOCHI 8[€]
Inspiration du moment / Inspiration of the day