

Cocktails sans alcool

6.80€



VIRGIN PINA COLADA - 20cl

Jus d'ananas, **crème**, arôme de noix de coco



CHERRY STAR - 18cl

Jus d'ananas, arômes naturels de cerise et fruits rouges



VIRGIN MOJITO - 12cl

Sucre, menthe fraîche, citron vert et eau gazeuse



YELLOW MEXICO - 18cl

Jus d'orange, arômes naturels pomme et mirabelle, arôme vanille



CHINA PASSION - 18cl

Jus d'ananas, arômes naturels litchi, framboise et rose



BERRYLICIOUS - 18cl

Jus d'ananas, arômes naturels de fraise & framboise, arôme cassis



TROPICAL DREAM - 18cl

Jus d'ananas, arômes de mangue, passion

Les allergènes sont écrits en gras - **Crème**: protéines de lait (*) voir mentions légales au dos.

Suggestion de présentation

Buffet à Volonté



OUVERT 7J/7, 12H00 - 14H30 & 19H00 - 22H30

MIDI LUNDI AU VENDREDI	MIDI SAMEDI	MIDI DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS	SOIR LUNDI AU JEUDI	SOIR VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS
17.90€ ADULTE	23.90€ ADULTE	27.90€ ADULTE	25.90€ ADULTE	27.90€ ADULTE
12.90€ ENFANTS DE 7 À 10 ANS	14.90€ ENFANTS DE 7 À 10 ANS			
7.90€ ENFANTS DE 3 À 6 ANS				

Enfant de moins de 3 ans GRATUIT

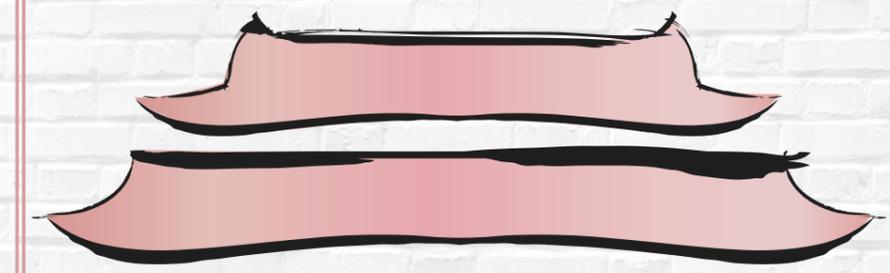
Pour bénéficier d'un tarif enfant, merci de nous présenter une pièce **justificative**.

NOUS RAPPELONS À NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LA FORMULE BUFFET EST À CONSOMMER SUR PLACE UNIQUEMENT.

TOUT GASPILLAGE DE NOURRITURE SERA FACTURÉ 7€ EN SUPPLÉMENT PAR ASSIETTE NON CONSOMMÉ. PRIX NETS SERVICE COMPRIS.



Les allergènes sont écrits en gras. Crème: protéines de lait - Contenance en alcool des cocktails de 5,8% vol. à 6,8% vol. Mojito à 16% vol, Caipirinha à 24%vol. Contenance des cocktails de 18 à 22cl, Mojito 10cl, Caipirinha 6cl, Mojito aromatisé 13cl, Spritz 18cl. (*) Les cocktails alcoolisés sont réalisés avec des liqueurs contenant les alcools indiqués (rhum des Caraïbes, vodka, cachaça du Brésil) et des infusions de fruits ou arômes naturels contenant de l'alcool neutre. Caipirinha: cachaça 97,5% | Sex on the beach: vodka 89% | Pina Colada : rhum 84% | Swimming pool : rhum 46%, vodka 44% | Zombie : rhum 94% | Mojito : rhum 98%. Aucun alcool neutre n'est utilisé pour obtenir le degré d'alcool. Les cocktails sans alcool sont réalisés avec des concentrés aromatiques sucrés contenant des arômes ou des arômes naturels, des colorants et un conservateur E202. China passion: le colorant E124 peut avoir des effets indésirables sur l'hyperactivité chez les enfants mais également des allergies, de l'asthme ou des réactions cutanées. Prix nets service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération. Les logos et les photographies sont la propriété de la société Benoit Chapellet. Suggestion de présentation.



Restaurant Asiatique

Feifei



24 Boucle du Ferronnier - 57100 THIONVILLE

www.feifei57.com

f @Feifei57100

Cocktails avec alcool

7.80€

HIGHBALL - 24cl

Jim Beam, tonic OU
ginger beer et glaçons



SPICY MANGO - 20cl

Vodka, jus d'orange, infusion de
passion et mangue^(*), arômes naturels
gingembre, cannelle et cardamome



MOJITO - 10cl

Rhum des Caraïbes, sucre, menthe
fraîche, arôme naturel de menthe^(*),
citron vert et eau gazeuse



PINA COLADA - 22cl

Rhum des Caraïbes, jus d'ananas
crème, infusion d'ananas^(*), arôme
naturel de noix de coco



SEX ON THE BEACH - 20cl

Vodka, jus d'ananas, infusion de
pêche de vigne^(*), arôme naturel cranberry



ZOMBIE - 20cl

Rhum des Caraïbes, jus d'ananas,
arômes naturels d'abricot^(*) et citron



SWIMMING POOL - 22cl

Rhum des Caraïbes, jus d'orange,
infusion d'orange^(*), arômes naturels
amandes et citron



FEIFEI - 15cl 8.80€

Liqueur mangue, passion et coco,
Champagne Brut de la Maison Doulet
et eau gazeuse



Suggestion de présentation

APÉRITIFS

Cocktail maison avec alcool - 12cl	4.50€
(Alcool de riz, vodka, martini, vin blanc, jus de litchi, curaçao)	
Cocktail maison sans alcool - 12cl	3.90€
Kir Vin blanc (cassis, mûre, pêche, framboise) - 12cl	4.20€
Coupe de Champagne - 12cl	8.20€
Kir Royal avec Champagne (cassis, mûre, pêche, framboise) - 12cl	8.80€
Ricard - 2cl	4.50€
Martini rouge, blanc - 6cl	4.20€
Porto rouge, blanc - 6cl	4.20€
Whisky Jack Daniel's - 4cl + Coca-cola +1€	6.50€
Whisky Japonais Nikka Super - 4cl	7.50€
Whisky Johnnie Walker - 4cl + Coca-cola +1€	5.50€
Gin / Vodka / Malibu - 6cl + jus +1€ (ananas, orange, pomme)	5.20€

SOFTS & EAUX

Carola plate - 50cl / 1L	3.80€ / 5.50€
Carola pétillante - 50cl / 1L	3.80€ / 5.50€
Jus de fruits Granini - 25cl	3.90€
(Litchi, orange, pomme, ananas, abricot)	
Fuzetea / Sprite - 25cl	3.90€
Coca-cola original, zéro, cherry - 33cl	4.20€
Fanta orange / Oasis / Tropico - 25cl	4.20€
Schweppes agrumes / Orangina - 25cl	4.20€
Perrier - 33cl	4.20€
Diabolo - 33cl (fraise, grenadine, menthe, citron, violette, pêche)	3.90€
Sirop à l'eau - 33cl (fraise, grenadine, menthe, citron, violette, pêche)	2.00€
Limonade - 33cl	3.50€
Limonade japonaise Ramune Hatakosen - 20cl	4.20€
(parfums selon stock et arrivage)	
Lait de soja chaud ou froid - 25cl	3.90€

BIÈRES BOUTEILLES :

Bière chinoise Tsingtao 4,7% - 33cl	4.90€
Bière japonaise Kirin 5% - 33cl	5.20€
Bière coréenne Terra 4,6% - 33cl	5.20€
Heineken 5% - 33cl	4.90€
Desperados sans alcool - 33cl	4.90€

BIÈRES PRESSION :

	33cl	50cl
Stella Artois 4,8%	4.50€	6.50€
Lefte Blonde 6,6%	5.50€	7.50€
Lefte Ruby 5%	5.90€	7.90€
Desperados 5,9%	6.80€	-
Goose Island Midway IPA 4,8%	6.50€	-
Bière de Saison (variable)	5.90€	-
Picon bière	5.90€	-
Panaché / Monaco	5.90€	-

THÉS / CAFÉS

Café / Décaféiné	2.20€
Café crème	3.20€
Cappuccino	3.80€
Irish Coffee	8.20€
Thé	3.00€
vert / menthe / jasmin	
Infusion	3.00€
verveine / camomille	

DIGESTIFS

Alcool de riz - 4cl	3.80€
(Mei Kwei Lu)	
Limoncello / Baileys - 4cl	5.20€
Get 27 - 4cl	5.20€
Cognac - 4cl	6.50€
Mirabelle - 4cl	5.80€
Poire Williams - 4cl	5.80€

VINS ROUGES

37,5cl - 75cl

● IGP Pays d'Oc Syrah Esprit P&G HVE	-	16.00€
● AOC Bourgogne Pinot Noir B. Chapelle	-	28.00€
● AOC Pinot Noir Médaille d'or E. Lieber HVE	15.00€	25.00€
● AOC Côtes du Rhône Benoit Chapelle	11.00€	17.00€
● AOC Lussac St. Émilion Ch. Taureau	-	24.00€

VINS ROSÉS

37,5cl - 75cl

● Perle de Chine Région de Rebei	-	20.00€
○ AOC Cabernet d'Anjou D. Bourg Neuf HVE	12.00€	17.00€
● AOC Côtes de Provence Manon Chapelle	13.00€	18.00€
● AOC Côtes de Provence Arbaude BIO	-	28.00€
Mas de Cadenet		

VINS BLANCS

37,5cl - 75cl

● IGP Pays d'Oc Chardonnay Esprit P&G HVE	-	16.00€
○ AOC Riesling Wolfberger	15.00€	24.00€
○ AOC Gewurztraminer E. Lieber HVE	16.00€	26.00€
● AOC Saint-Véran Dom. Gaël Martin HVE	-	28.00€

CHAMPAGNE

75cl

AOC Champagne Brut Réserve C. Doulet	-	42.00€
--------------------------------------	---	--------

PICHETS

12cl (Verre) 25cl 50cl

IGP Méditerranée	3,50€	5.50€	8.50€
rouge, rosé, blanc			

- Vin ample, fruité avec une belle acidité et une bonne persistance en bouche.
- Vin léger, fin, idéal pour la viande rouge.
- Vin friand, léger, rond, fruité et adapté pour tous les repas.
- Vin fruité, avec une bonne rondeur, très facile à boire.
- Vin doux, adapté pour la cuisine épicée et les grillades
- Vin harmonieux, suave et fruité avec des tannins fondus et un bon équilibre.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Vins Maison Benoit Chapelle - www.benoitchapelle.com - Tel 03 80 24 96 48
AOC = Appellation d'origine contrôlée / AOP = Appellation d'origine protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale - Tous les prix sont nets service compris.