MENUS


























BON APPETIT !

Chez Ho

Notre cuisine est composée de mets asiatiques de Chine et d'Asie du Sud-Est.

Tous nos plats sont préparés avec de nombreux ingrédients incluant des épices et des saveurs authentiques.

Les viandes, fruits de mer ou légumes sont accompagnés de riz traditionnel ou de nouilles chinoises. Les plats sont mijotés ou sautés à la poêle ou au wok.

Afin de vous faire déguster au mieux cette cuisine raffinée aux multiples facettes, le temps de préparation nécessaire à l'élaboration des plats demande tout de même un peu d'attente.

Nous vous remercions pour votre patience.



Descriptif des mets

Sichuan :	Goût relevé avec piment, oignons, ail et sauce soja
Sha Cha :	Gingembre, oignons, échalotes, poivre et piment
Mongole :	Poivre noir et lait de coco
Indonésienne :	Feuille de curry, pâte pimentée et lait de coco
Mapo :	Pâte de soja au piment, poivre, sauce soja et gingembre
Satay :	Sauce à base de cacahuètes, lait de coco, citronnelle, gingembre, piment et curcuma
Kong Poh :	Epices avec du gingembre et des piments séchés auxquels sont ajoutés des petits dés de légumes
Curry rouge :	Association de piments rouges aux notes acidulées, de la citronnelle et du Galanga
Curry vert :	Piments verts avec de la citronnelle, de l'ail et des échalotes. Plus piquant que le curry rouge
Curry vert :	Piments verts avec de la citronnelle, de l'ail et des échalotes. Plus piquant que le curry rouge
Curry Panang :	Un type de curry Thaïlandais rouge qui se distingue par sa sauce crémeuse à base de cacahuètes
Sambal Pedas :	Sauce pimentée traditionnelle de Malaisie, réputée pour sa saveur intense et piquante. Piment, ail, tamarin, citronnelle et échalotes
Mee Goreng :	Nouilles à la façon Malaisienne avec échalotes, poivrons, sauce pimentée, œufs et légumes
Pad Thaï :	Nouilles à la façon Thaïlandaise, sautées avec des œufs, des légumes, graines germées, tofu et assaisonnées de sauce poisson et de jus de lime

---

Provenance:

Poulet : Ukraine Porc : Suisse Bœuf : Suisse Agneau : New Zélande /Australie
Canard : Hollande + Chine** Crevettes : Vietnam Poissons : Espagne

** *Peut avoir été produit avec des stimulateurs hormonaux, tels que des antibiotiques*

MENUS GASTRONOMIQUES

(minimum 2 personnes)

MENU A

Fr. 56.- p.p.
(min. 2 personnes)

Potage Tom Ka Kaï

*

Trio de rouleaux
- Nems aux crevettes et porc
- Au curry de porc
- Rouleau aux crevettes et poulet

*

Poulet noix de Cajou
Bœuf au poivre noir
Riz Cantonais

*

Beignet de patate douce et glace coco

MENU B

Fr. 65.- p.p.
(min. 2 personnes)

Potage au crabe et asperges

*

Nems au porc et crevettes

*

Trio de raviolis grillés
(Porc, poulet, légumes)

*

Crevettes sauce piquante sur ardoise
Bœuf à l'ananas
Riz à la menthe

*

Mochi artisanal au yuzu



FONDUE CHINOISE A DISCRETION

Seulement sur commande

Fr. 58.- p.p.
(min. 2 personnes)

Bouillon clair

*

Boulettes de porc
Boulettes de crevettes
Tranches fines de bœuf
Poitrine de poulet
Crevettes
Coquilles Saint-Jacques
Calamars

*

Légumes divers
Nouilles

*

Sauces proposées :
Soja, gingembre, piment, ail

Propositions de plats Malaisien

Attention ces plats malaisien sont plus forts que ceux proposés dans la carte des mets

A1 *Sambal Pedas*

Un condiment traditionnel malais pimenté, réputé pour sa saveur intense et piquante

- Calamars Frs 29.00
- Crevettes Frs. 30.00
- Poulet Frs. 26.00

A2 *Asam Pedas*

Un plat vif, acidulé, relevé et savoureux.
Goût aigre-piquant avec du tamarin, de la citronnelle et des feuilles de citron

- Filet de bar Frs. 38.00
- Crevettes Frs. 30.00
- Panaché de fruits de mer Frs. 35.00

A3 *Masak Merah*

Une sauce à base de tomates et de piments qui combine des saveurs à la fois épicées, douces et acidulées

- Poulet Frs. 26.00
- Porc Frs. 26.00

A4 *Masak cili padi*

Un plat traditionnel malais caractérisé par une sauce onctueuse jaune vif, épicée et parfumée avec du piment, lait de coco, citron, ail et échalotes

- Crevettes Frs. 30.00
- Poulet Frs. 26.00
- Bœuf Frs. 29.00

LES POTAGES

SOUP

1	A l'aigre piquant 🌶🌶	*Hot and sour* 🌶🌶	10.-
2	Tom kha kai au lait de coco et poulet	*Tom kha kai coconut milk and chicken*	10.-
3	Tom yam kung aux crevettes 🌶🌶	*Tom yam kung with shrimp* 🌶🌶	10.-
4	Aux vermicelles et poulet	*Vermicelli with chicken*	10.-
5	De raviolis Wonton au porc et crevettes	*Wonton with pork and shrimp*	10.-
6	D'asperges au crabe	*Asparagus and crab meat*	10.-



LES ROULEAUX

ROLLS

7	De printemps végétariens	*Vegetarian spring roll*	(1 pce)	6.-
8	Nems aux crevettes et porc	*Shrimp and pork rolls*	(2 pces)	9.-
9	Au curry de porc 🌶	*Curry pork spring rolls*	(4 pces)	9.-
10	Rouleaux aux crevettes et poulet	*Rolls with Shrimp and chicken*	(2 pces)	9.-
11	Rouleaux d'été aux crevettes (froid)	*Summer rolls with shrimp (cold)*	(2 pces)	10.-
12	Trio de rouleau - Nems aux crevettes et porc - Au curry de porc 🌶 - Rouleau aux crevettes et poulet	*Mixed Rolls* *- Shrimp and pork roll* *- Curry pork roll* *- Shrimp and chicken roll*	(3 pces)	11.-

LES RAVIOLIS

DUMPLINGS

13	Wonton frits aux crevettes et porc	*Fried wonton with shrimp and pork*	(4 pces)	12.-
14	Cantonais au porc	*Steamed Cantonese with pork*	(4 pces)	12.-
15	Grillés au porc	*Grilled with pork*	(4 pces)	12.-
16	Aux légumes	*Vegetables*	(4 pces)	10.-
17	Shiew-Mai aux crevettes et poulet	*Steamed Shiew-Mai with shrimps & chicken*	(4 pces)	12.-
18	Ha-Kow aux crevettes	*Steamed Ha-Kow with Shrimps*	(4 pces)	12.-
19	Au boeuf	*Steamed with beef*	(4 pces)	12.-
20	Grillés aux légumes	*Grilled with vegetables*	(4 pces)	10.-
21	Assortiment de Dim Sum	*Steamed mixed*	(6 pces)	18.-
22	Siu Long Pau au porc et bouillon juteux	*Steamed with pork and juicy broth*	(4 pces)	12.-
23	Kao zi au poulet	*Steamed with chicken*	(4 pces)	12.-
24	Kao zi grillés au poulet	*Grilled with chicken*	(4 pces)	12.-
25	Shiew-Mai au porc	*Steamed pork Shiew-Mai*	(4 pces)	12.-
26	Brioche au porc rôti – Char Siu Bao	*Steamed BBQ pork - Char Siu Bao*	(1 pces)	7.-



HORS D'OEUVRE

27	Beignets de crevettes	(4 pces)	12.-
28	Calamars frits		18.-
29	Guo bao au porc, barbecue	(2 pces)	16.-
30	Travers de porc piquants	(6 pces)	16.-
31	Travers de porc caramélisé	(6 pces)	16.-
32	Brochettes de poulet au satay	(4 pces)	14.-
33	Brochettes de boeuf au satay	(4 pces)	16.-
34	Crevettes croustillantes au sésame		14.-

APPETIZERS

27	*Fried shrimp*	(4 pces)	12.-
28	*Fried calamari*		18.-
29	*Barbecue pork with chinese buns*	(2 pces)	16.-
30	*Spicy spare-ribs*	(6 pces)	16.-
31	*caramelized spare-ribs*	(6 pces)	16.-
32	*Chicken satay skewers*	(4 pces)	14.-
33	*Beef satay skewers*	(4 pces)	16.-
34	*Sesame shrimps*		14.-

35 HORS D'ŒUVRE COMPOSÉ

MIXED PLATTER — 30.-

Brochettes de boeuf au satay	*Beef satay skewers* (2 pces)
Beignets de crevettes	*Fried shrimp* (2 pces)
Rouleau au curry de porc	*Curry pork rolls* (2 pces)
Raviolis Shiew Mai au porc	*Steamed pork dumpling* (2 pces)
Raviolis aux crevettes	*Steamed shrimp dumpling* (2 pces)



LES SALADES

SALAD

36	De papaye verte	*Green papaya*	13.-
37	Au bœuf et citronnelle	*Beef and lemongrass*	18.-
38	De crevettes aux vermicelles transparents	*Glass noodles with shrimp*	16.-
39	Salade de poulpes	*Octopus salad*	18.-
40	Salade de crabe	*Crab meat salad*	18.-
41	Salade mêlée	*Mixed salad*	6.-



LES CREVETTES — SHRIMPS

42	A la Mongole	*Mongolian style*	30.-
43	A l'Indonésienne	*Indonesian style*	30.-
44	Caramélisées	*Caramelized Shrimp*	30.-
45	A l'ananas frais	*With fresh pineapple*	30.-
46	A l'aigre-doux	*Sweet and sour sauce*	30.-
47	Au curry rouge	*With red curry*	30.-
48	Sur ardoise aux 5 épices	*Sizzling with 5 spices in hot plate*	30.-
49	A la sauce Sichuan	*Sichuan style*	30.-
50	A la citronnelle	*With lemongrass*	30.-
51	Au curry vert	*With green curry*	30.-



LES POISSONS — FISH

52	Filet de bar grillé	*Grilled sea bass*	38.-
53	Filet de bar sauce aigre-douce	*Sea bass with sweet and sour sauce*	38.-

FRUITS DE MER — SEAFOOD

54	Noix de st-Jacques grillées	*Grilled Scallops*	36.-
55	Calamars sauce piquante	*Calamari with hot sauce*	29.-
56	Panaché de fruits de mer	*Mixed seafood*	35.-
57	Tom Yam aux fruits de mer	*Mixed seafood with Tom Yam sauce*	35.-



LE POULET — CHICKEN

58	A l'aigre-doux	*Sweet and sour sauce*	26.-
59	Façon Kong Poh 🌶	*Kong Poh style* 🌶	26.-
60	Au citron	*With lemon sauce*	26.-
61	Au curry rouge 🌶🌶	*With red curry* 🌶🌶	26.-
62	Au basilic 🌶	*With basil* 🌶	26.-
63	Aux noix de cajou	*With cashew nuts*	26.-
64	Au curry Malaisien 🌶🌶🌶	*Malaysian style curry* 🌶🌶🌶	26.-
65	A la sauce Sichuan 🌶	*Sichuan style* 🌶	26.-
66	Croustillant	*Crispy*	26.-



LE CANARD — DUCK

67	Rôti désossé	*Roasted*	31.-

En accompagnement		*Side order*	
	Crêpes 8 pces	*Pancakes 8 pces*	
	Poireaux	*Leeks*	
	Concombre	*Cucumber*	
	Salade	*Salad*	
	Sauce hoisin maison	*Home made hoisin sauce*	16.-

68	A la sauce Sichuan 🌶	*Sichuan style* 🌶	28.-
69	Au curry rouge 🌶🌶	*With red curry* 🌶🌶	28.-
70	Au poivre noir 🌶🌶	*With black pepper* 🌶🌶	28.-

LE PORC — PORK

71	A l'aigre-doux	*Sweet and sour sauce*	26.-
72	A la sauce Sha Cha 🌶	*Sha Cha Style* 🌶	26.-
73	Aux champignons chinois et pousses de bambou	*With Chinese mushrooms and bamboo shoots*	26.-
74	Au curry Malaisien 🌶🌶🌶	*Malaysian style curry* 🌶🌶🌶	26.-
75	A la sauce Sichuan 🌶	*Sichuan style* 🌶	26.-
76	Porc haché au basilic Thaï 🌶🌶🌶	*Minced pork with basil* 🌶🌶🌶	26.-

LE BŒUF

77	Aux 5 épices sur ardoise	*Sizzling with 5 spices in hot plate*	29.-
78	Croustillant	*Crispy*	29.-
79	Au basilic	*With basil*	29.-
80	Aux légumes chinois	*With Chinese vegetables*	29.-
81	Au gingembre	*With ginger*	29.-
82	Au curry Malaisien	*Malaysian style curry*	29.-
83	Aux épices chinoises et ananas	*With mixed spices and pineapple*	29.-
84	A la sauce Sichuan	*Sichuan style*	29.-
85	Au curry Panang	*With Panang curry*	29.-
86	Bœuf sauté au poivre de Sze-Chuan	*Beef sauteed with Sze-Chuan peppercorns*	29.-

BEEF

L'AGNEAU

87	Filet au cumin	*Fillet with cumin*	30.-
88	Filet au gingembre	*Fillet with ginger*	30.-
89	Filet au poivre noir	*Fillet black pepper sauce*	30.-
90	Filet à la sauce Sichuan	*Fillet Sichuan style*	30.-
91	Filet au curry Malaisien	*Fillet Malaysian curry*	30.-

LAMB

TOFU

92	Mapo végétarien	*Vegetarian Mapo*	18.-
93	Aux légumes	*With vegetables*	18.-
94	Marmite de bœuf, poulet et légumes	*Clay pot with beef, chicken and vegetables*	30.-
95	Sur ardoise au porc	*Hot plate with pork*	28.-
96	Au curry	*Curry sauce*	20.-
97	«Viande» végétarienne avec champignons légumes et vermicelles (contient du gluten)	*Vegetarian «Meat» with mushrooms, vegetables and vermicelli (with gluten)*	23.-

BEAN CURD

LES LEGUMES

98	Chop Suey	*Chinese mixed*	15.-
		1/2 portion	7.-
99	Au curry	*With curry*	16.-
100	Pak Choy sauté	*Stir-fried Pak Choy*	15.-
101	Germes de soja sautés	*Stir-fried Bean sprouts*	14.-
102	Choy Sum sauté (chou cantonais)	*Stir-fried Choy Sum*	15.-
103	Kangkong Sambal (liseron d'eau piquant)	*Kangkong Sambal (water spinach)*	16.-
104	Aubergines sautées au porc haché	*Eggplant with mince pork*	24.-

VEGETABLES

LE RIZ

RICE

105	Nature	*Steamed fragrant rice*	3.50
106	Cantonais avec porc rôti (1 bol)	*Fried Cantonese with roasted pork (1 bowl)*	6.-
107	Aux crevettes à l'ananas	*With shrimps and pineapple*	20.-
108	Au poulet	*With chicken*	18.-
109	Au boeuf façon Malaisienne 🌶🌶	*Beef Malaysian style* 🌶🌶	20.-

LES NOUILLES

NOODLES

110	Aux légumes	*With vegetables*	17.-
		1 bol - *1 bowl*	7.-
111	Au poulet	*With chicken*	20.-
112	Aux crevettes	*With shrimps*	23.-
113	Au bœuf	*With beef*	23.-
114	Mee Goreng aux fruits de mer 🌶🌶	*Malaysian style with sea food* 🌶🌶	28.-
115	Pad Thaï (pâtes de riz) aux crevettes et tofu	*Thaï style (rice noodles) with shrimp and taufu*	25.-
116	Vermicelles de riz sautés au porc rôti et crevettes	*Singapore style with roasted pork and shrimps*	25.-
117	Kway Teow au boeuf	*Rice Noodles with beef*	23.-
118	Vermicelles transparents et légumes	*Glass noodles with vegetables*	18.-
119	Nouilles croustillantes «Chez Ho» Crevettes, bœuf, poulet et légumes	*Crispy noodles «Chez Ho»* *Shrimps, beef, chicken and vegetables*	28.-



120	Soupe Impériale (nouilles, crevettes, poulet, bœuf et légumes)	*Imperial soup* *(noodles, shrimp, beef & vegetables)*	26.-
121	Soupe Impériale au curry 🌶🌶	*Imperial soup with curry* 🌶🌶	26.-