

Carte des mets

冷菜

Entrées - Appetizers

风生水起鱼生捞

Sashimi «Lo Hei» du Chef

Chef's «Lo Hei» sashimi

50 €

芝麻酱棒棒鸡

Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée

Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing

41 €

夫妻肺片拼葱油饼

Jarret et langue de bœuf marinés, crêpes épaisses aux poireaux

Marinated beef shank and tongue served with leek pancakes

45 €

甜酸炸云吞

Raviolis Wonton frits aux langoustines, sauce aigre douce yuzu (6 pièces)

Fried langoustines Wonton with sweet and sour yuzu sauce (6 pieces)

36 €

香葱蔬菜脆肠粉

Crêpes de riz croustillantes aux légumes

Vegetables rice rolls

36 €

盐焗手撕鸡

Poulet cuit en croûte de sel

Chicken baked in salt crust

36 €

烧

La rôtisserie - Barbecued

味

蜜汁叉烧

46 €

Porc laqué au miel

Barbecued pork with honey

明炉烧鸭

68 €

Canard rôti façon cantonaise

Roasted duck, Cantonese style

北京烤鸭 (两食)

178 €

Canard laqué façon pékinoise (en deux services)

Roasted whole Peking duck (two sequences)

1^{er} service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.

1st course : Sliced crispy duck skin with pancakes.

生菜包炒鸭蓉

2^{ème} service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.

2nd course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.

鸭骨蔬菜豆腐汤

10 €

Extra : Soupe de canard au tofu, champignons et chou chinois.

Extra: Duck soup with tofu, mushrooms and Chinese cabbage.

Les soupes - Soups



原盅炖佛跳墙

58 €

Bouddha qui saute par-dessus le mur...

Bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes chinoises, vin de riz de Hua Diao, ormeau, Saint-Jacques séchées et champignon noir.

Buddha jumping over the wall

Double-boiled abalone with black mushroom, conpoy, Chinese herbs, Hua Diao in superior soup.

秘制酸辣海鲜羹

24 €

Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise

Hot and sour seafood soup, Cantonese style

鲜虾云吞汤

24 €

« Soupe Wonton »

Ravioli de porc, crevettes et champignons noirs pochés dans un bouillon traditionnel cantonais.

Wonton Soup

Shrimp, pork and black mushroom dumplings poached in a traditional cantonese broth.

雪花蟹肉菠菜

26 €

Soupe d'épinards au crabe & tofu

Spinach soup with crab meat and tofu

Langoustes et homards vivants - Living pink and blue lobsters

玫瑰龙虾 328 €
Langouste rose vivante
Live Red Lobster

本地蓝龙虾 138 €
Homard bleu vivant
Live blue lobster

Préparé à votre convenance - Prepared to your likings

蒜茸蒸
Vapeur à l'ail émincé
Steamed with minced garlic

上汤焗
Braisé au bouillon supérieur
Braised with supreme broth

椒盐
Frit au sel & poivre
Deep-fried with salt and pepper

避风塘
Frit à la Hong-Kongaise «Bei Feng Tong»
Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions

四川辣子炒
Sauté au wok au piment sichuanais
Wok fried with Sichuan chilli

XO酱蒸
Vapeur à la sauce XO
Steamed with XO sauce

玫瑰龙虾
蓝龙虾

Poissons et fruits de mer - Fish and seafood

鱼 海 鲜

避风塘凤尾虾 Crevettes Obsiblué panées à l'ail et piment Deep-fried Obsiblué prawns with crispy garlic and chili	58 €
姜葱三椒炒虾球 Crevettes Obsiblué sautées aux 3 poivres, gingembre & cébettes Organic sauteed Obsiblué prawns with three kinds of pepper, ginger and spring onions	58 €
XO 酱爆花枝片 Emincé de seiche sautée à la sauce XO Sliced cuttlefish wok-fried with green beans and XO sauce	68 €
豉汁龙利球 Sole française sautée à la sauce haricots noirs & poivrons Wok-fried french sole fish fillet with bell pepper and black bean sauce	88 €
姜葱烧鳕鱼 Cabillaud braisé en cocotte, gingembre et cébettes Braised codfish, ginger and spring onions	68 €
乾隆松鼠甜酸汁 Bar croustillant à la sauce aigre-douce Deep fried sea bass with sweet and sour sauce	88 € en demi / 128 € entier 88 € Half / 128 € Whole
清蒸原条野生多宝鱼 Turbot de Bretagne cuit à la vapeur, gingembre et cébettes Brittany turbot fish steamed with ginger and spring onions	88 € en demi / 128 € entier 88 € Half / 128 € Whole

牛

Viandes - Meat

姜葱豆豉鸡 48 €

Poulet braisé au gingembre, cébettes et sauce haricots noirs
Braised chicken with ginger, spring onion & black bean sauce

猪

歌乐山辣子鸡 53 €

Dés de poulet frits au piment du Sichuan
Deep fried diced chicken with Sichuanese dried chili

禽

西柠鸡 48 €

Poulet au citron
Batter-fried chicken with lemon sauce

川味水煮羊肉 68 €

Emincé d'agneau poché au piment sichuanais
Poached sliced lamb Szechuan style

类

川味水煮牛肉 58 €

Emincé de boeuf normand poché au piment du Sichuan
Poached sliced Normand beef Szechuan style

香葱黑椒炒牛肉 58 €

Filet de boeuf normand sauté aux champignons eryngii, échalotes et cébettes
Wok-fried Normand beef fillet with king-oyster mushrooms, shallots and spring onions

梅菜扣肉煲 58 €

Poitrine de porc francilin braisée aux légumes
Braised pork belly with preserved vegetables

菠萝咕嚕肉 58 €

Porc francilin à la sauce aigre-douce
Sweet & sour pork

豉汁炒乳鸽脯 66 €

Pigeon sauté aux poivrons, sauce haricots noirs
Sautéed sliced pigeon fillets and honey bean with black bean sauce

Toutes nos viandes sont d'origine française

蔬 菜 素 菜

Légumes - Vegetables

- 榄菜肉碎焖法豆 29 €
Haricots verts sautés, émincé de porc et chou Kale
Sautéed French bean with minced pork and kale borecole
- 咸鱼鸡粒茄子煲 32 €
Aubergine braisée en cocotte, poulet et poisson séché
Braised eggplant with diced chicken and salty fish in clay pot
- 川味麻婆豆腐 32 €
«Mapo Tofu», tofu braisé, émincé de boeuf, piment & poivre du Sichuan
(Plat végétarien sur demande)
Braised tofu with minced beef, chili and Sichuan pepper
(this dish can be vegetarian if required)
- 避风塘茄子 34 €
Aubergine croustillante panée à l'ail et piment
Deep-fried eggplant with crispy garlic and chili
- 草菇扒菠菜 29 €
Epinards braisés et champignons de paille
Braised spinach with straw mushroom
- 藕翠拌水芹香 28 €
Poêlée de pois gourmands aux champignons, lotus & céleri
Wok-fried snow beans with fungus, lotus roots & celery
- 蚝油葱烧杏鲍菇 28 €
Champignons eryngii sautés aux cébettes, sauce huître
Sautéed king-oyster mushrooms with spring onions in oyster sauce
- 佛手瓜虾米粉丝煲 32 €
Chayotte braisée en cocotte, crevettes séchées et vermicelles de riz
Braised chayote, dried shrimps and rice vermicelli served in a clay pot

飯

面

Riz et nouilles - Rice and noodles

- 香宮炒飯 39 €
Riz sauté Shang Palace
Riz sauté à l'œuf, crevettes, porc laqué au miel, cébettes & légumes
Shang Palace Rice
Fried rice with barbecued pork, eggs, shrimp, spring onion & vegetables
- 帶子蛋白炒飯 48 €
Riz sauté aux Saint-Jacques & blanc d'œuf
Fried rice with egg white & scallops
- 豉油皇炒牛肉河粉 39 €
Pâtes de riz sautées au boeuf normand
Wok-fried homemade rice noodles with sliced beef in superior soy sauce
- 豉油皇鸡丝银芽炒面 36 €
Nouilles sautées au poulet & pousses de soja
Fried egg noodles with shredded chicken and bean sprouts in superior soy sauce
- 四川担担面 24 €
Nouilles «Dan Dan»
Soupe de nouilles, porc haché, cacahuètes et huile pimentée
(ce plat peut également être proposé avec du poulet, du boeuf ou en version végétarienne)
«Dan Dan» noodles
Noodle soup with minced pork, peanuts and chili oil
(this dish can be proposed with chicken, beef or vegetarian if required)
- 上汤海鲜两面黄 68 €
Nouilles croustillantes, sauce aux fruits de mer
Pan fried crispy noodles with assorted seafood
- 茉莉香米饭 8 €
Riz vapeur au jasmin
Steamed jasmine rice

甜品

Desserts

杨枝甘露 Crème de mangue Chilled mango cream with pomelo	16 €
鲜果雪梅娘 Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais Rice balls with mixed fruits and whipped cream	16 €
雨花石汤团 Boules de riz gluant au sésame noir Glutinous rice balls filled with black sesame paste	16 €
姜汁撞奶 Lait entier infusé au gingembre Double-boiled fresh milk with ginger	16 €
时令水果盘 Assiette de fruits exotiques Exotic fresh fruit plate	18 €
冰淇淋及雪巴 Assortiment de glaces & sorbets maison (3 parfums au choix) Homemade ice-cream & sorbets (3 scoops)	18 €