



Shang Palace

## *Bienvenue au Shang Palace*

Shang Palace, du chinois « Xiang Gong » signifie « Palais parfumé ».

Le Shang Palace du Shangri-La Paris a ouvert ses portes le 8 septembre 2011 et propose un voyage culinaire dans le Sud-est de la Chine dans un décor élégant et typiquement asiatique. Seul restaurant chinois étoilé de France depuis 2012, le Shang Palace ouvre une véritable fenêtre sur l'Asie en plein cœur de Paris.

Sur la carte, un éventail de plus de 60 plats se déploie pour vous faire découvrir des saveurs exotiques d'une grande subtilité. Le savoir-faire traditionnel est assuré par le Chef qui orchestre une brigade chinoise comptant un Maître dans chaque matière : le Wok, le Barbecue, le Chopper (la découpe) et les Dim Sum.

En salle, une atmosphère asiatique inédite règne grâce à de somptueux lustres, de nombreuses colonnes sculptées de nénuphars et quelques paravents d'acajou ajourés offrant à chaque table, une parenthèse hors du temps.

## *Welcome to Shang Palace*

*The Chinese characters « Xiang Gong » which make up the name Shang Palace mean "aromatic scent" and "place for royalty".*

*The first Shang Palace opened in Shangri-La, Singapore in 1974, within the Shangri-La Hotel Group.*

*Shang Palace opened its doors in Shangri-La Paris on 8 September 2011 as the first Chinese fine dining restaurant of this hotel category in France. Executive Chef Samuel Lee and his brigade of four Hong Kong chefs assure its authentic culinary style and serve dishes that are inspired by Southeast China's culinary traditions. The team consists of four Masters – Wok, BBQ, Chopper and Dim Sum. The restaurant's ambience and décor has been signed by a Hong Kong-based interior decorator.*

*Shang Palace cuisine received one star in the 2012 Michelin Guide and remains to this day the only Michelin-starred Chinese restaurant in France.*

欢  
迎  
光  
临  
香  
宫

## Carte des mets

# 冷菜

### Entrées froides - Cold dishes and appetizers

- 潮州卤水鸭肝葱油饼 28 €
-  Foie gras de canard mariné et crêpes épaisses aux poireaux  
Marinated duck foie gras served with leek pancakes
- 夫妻肺片拼葱油饼 36 €
- Jarret et langue de bœuf marinés, crêpes épaisses aux poireaux  
Marinated beef shank and tongue served with leek pancakes
- 芝麻酱棒棒鸡 36 €
-   Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée  
Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing
- 风生水起鱼生捞 45 €
-   Sashimi «Lo Hei» du Chef  
Chef's «Lo Hei» sashimi

 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

# 烧 味

## *La rôtisserie - Barbecued*

- 蜜汁叉烧 42 €  
P 🍷 Porc laqué au miel  
Barbecued pork with honey
- 脆皮烧腩仔 42 €  
P Poitrine de porc croustillante  
Crispy pork brisket
- 明炉烧鸭 38 €  
Canard rôti façon cantonaise  
Roasted duck, Cantonese style
- 烧味拼盘 56 €  
P Assortiment de spécialités rôties façon cantonaise  
*Canard rôti façon cantonaise, poitrine de porc croustillant, porc laqué au miel*  
Barbecued meat combination  
Roasted duck, Cantonese style, crispy pork brisket, barbecued pork
- 北京烤鸭 (两食) 160 €  
🍷 Canard laqué façon pékinoise (en deux services)  
Roasted whole Peking duck (two sequences)  
*1<sup>er</sup> service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.*  
*1<sup>st</sup> course : Sliced crispy duck skin with pancakes.*  
生菜包炒鸭蓉  
*2<sup>ème</sup> service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.*  
*2<sup>nd</sup> 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.

🍷 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🍷 Arachide - Groundnut

🍷 Plat signature - Signature dish



## Les soupes - Soups

- 原盅炖佛跳墙 58 €
- P**  **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 22 €
-  **P** **Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise**  
Hot and sour seafood soup, Cantonese style
- 鲜虾云吞汤 22 €
- P** **« 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.*
- 文思豆腐羹 22 €
- Soupe de tofu et légumes verts**  
*Minced tofu & green vegetables soup*



Pimenté - Spicy



P Porc - Pork



Arachide - Groundnut



Plat signature - Signature dish

## Crabe Royal- King Crab

### Langoustes et homards vivants - Living pink and blue lobsters

帝皇蟹3吃

588 €

King Crabe de Norvège entier, servi en 3 façons

Live King Crab Trio

玫瑰龙虾

298 €

Langouste rose de l'Atlantique

Live Red Lobster

本地蓝龙虾

138 €

 Homard bleu de l'Atlantique

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

P  X0酱蒸

Vapeur à la sauce XO

Steamed with XO sauce

# 玫瑰龙虾

# 蓝龙虾

 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

## Poissons et fruits de mer - Fish and seafood

# 鱼 海 鲜

- 避风塘凤尾虾 58 €
-  Crevettes Obsiblué Bio panées à l'ail et piment  
Deep-fried Obsiblué prawns with crispy garlic and chili
- 姜葱三椒炒虾球 58 €  
Crevettes Obsiblué Bio sautées aux 3 poivres, gingembre & cébettes  
Organic sauteed Obsiblué prawns with three kinds of pepper, ginger and spring onions
- 香宫小炒皇 58 €
- P** Palourdes et échine de porc sautées à la ciboulette chinoise, « buns » vapeur  
Stir-fried pork with clams and Chinese chives served with oatmeal buns
- 豉汁石斑鱼球 68 €
-  Mérrou sauté à la sauce haricots noirs & poivrons  
Wok-fried wild grouper fillet with bell pepper and black bean sauce
- 姜葱火腩烧鳕鱼 68 €
- P** Cabillaud braisé en cocotte, poitrine de porc, gingembre et cébettes  
Braised codfish with roasted pork, ginger and spring onions
- 乾隆松鼠甜酸汁 88 € en demi / 128 € entier  
Bar croustillant à la sauce aigre-douce  
Deep fried sea bass with sweet and sour sauce 88 € Half / 128 € Whole
- 清蒸原条野生多宝鱼 88 € en demi / 128 € entier  
Turbot cuit à la vapeur, gingembre et cébettes  
Wild turbot steamed with ginger and spring onions 88 € Half / 128 € Whole

 Pimenté - Spicy

**P** Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

# 牛、猪、禽、类

## 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
- 歌乐山辣子鸡 48 €
-  Dés de poulet frits au piment du Sichuan  
Deep fried diced chicken with Sichuanese dried chili
- 香宫三杯鸡 48 €
- Fricassée de poulet au vin de riz, gingembre et basilic  
Stewed chicken with Chinese rice wine, ginger and basil
- 西柠鸡 48 €
- Poulet au citron  
Batter-fried chicken with lemon sauce
- 香葱黑椒炒牛肉 58 €
-  Bœuf Black Angus Bio sauté aux champignons eryngii, échalotes et cébettes  
Wok-fried organic Black Angus beef with king-oyster mushrooms, shallots and spring onions
- 川味水煮牛肉 58 €
-  Emincé de boeuf Black Angus Bio poché au piment du Sichuan  
Poached sliced Black Angus organic beef Szechuan style
- 芥蘭炒牛肉 58 €
- Boeuf Black Angus Bio sauté, chou Kale & vin Hua Diao  
Wok-fried organic Black Angus beef, kale, soy sauce, Hua Diao wine
- 梅菜扣肉煲 58 €
-  Poitrine de porc braisée aux légumes  
Braised pork belly with preserved vegetables
- 菠萝咕嚕肉 58 €
-  Porc à la sauce aigre-douce  
Sweet & sour pork

 Pimenté - Spicy

 Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

# 蔬 菜 素 菜

## Légumes - Vegetables

- 榄菜肉碎焖法豆 29 €
-  P Haricots verts sautés, émincé de porc et chou Kale  
Sautéed French bean with minced pork and kale borecole
- 双冬红烧豆腐煲 32 €
-  Tofu braisé en cocotte, champignons & pousses de bambou  
Tofu braised with mushroom and bamboo shoots
- 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 29 €
-  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
- 姜米酒炒芥兰 28 €
-  Chou Kale sauté au gingembre & vin de riz  
Wok fried Chinese kale with ginger and rice wine

 Pimenté - Spicy

 P Porc - Pork

 Vegan

 Plat signature - Signature dish



# 飯 面

## Riz et nouilles - Rice and noodles

- 香宮炒飯 36 €  
P 🍖 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*
- 咸鱼鸡粒炒饭 32 €  
Riz sauté au poulet, légumes & poisson séché au gingembre  
Fried rice with diced chicken, vegetable, ginger salty fish and spring onion
- 飘香荷叶饭 48 €  
Riz Shang Palace en feuille de lotus  
*Riz, crabe, crevettes, poulet, canard rôti façon cantonaise, champignons, asperges, cuit à la vapeur en feuille de lotus.*  
Shang Palace rice in lotus leaf  
*Fried rice with crab meat, shrimps, chicken, roasted duck Cantonese style, mushrooms, asparagus, steamed in a lotus leaf.*
- 豉油皇炒牛肉河粉 36 €  
Pâtes de riz sautées au bœuf Black Angus Bio  
Wok-fried homemade rice noodles with sliced organic Black Angus beef in superior soy sauce
- 豉油皇鸡丝银芽炒面 32 €  
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 €  
P 🍖 🥜 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)*
- 茉莉香米饭 8 €  
Riz vapeur au jasmin  
Steamed jasmine rice

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

👑 Plat signature - Signature dish

# 甜品

## Desserts

- |   |      |
|---|------|
| 杨枝甘露  | 14 € |
| 👉 Crème de mangue, pomelo et perles de sagou<br>Chilled mango cream with pomelo and sago                |      |
| 鲜果雪梅娘   | 14 € |
| 👉 Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais<br>Rice balls with mixed fruits and whipped cream |      |
| 雨花石汤团   | 12 € |
| Boules de riz gluant au sésame noir<br>Glutinous rice balls filled with black sesame paste              |      |
| 姜汁撞奶  | 12 € |
| Lait entier infusé au gingembre<br>Double-boiled fresh milk with ginger                                 |      |
| 时令水果盘   | 18 € |
| Assiette de fruits exotiques<br>Exotic fresh fruit plate  |      |
| 时令水果盘   | 16 € |
| Assortiment de glaces & sorbets maison (3 parfums au choix)<br>Homemade ice-cream & sorbets (3 scoops)  |      |