



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. Our executive Chef 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
宮

Carte des mets

冷菜

Entrées - Appetizers

魚子醬酥炸生蠔

58 €

Huître Gillardeau n°2 frite au caviar Kristal (3 pièces)

Deep-fried Gillardeau n°2 oyster topped with caviar (3 pieces)

风生水起鱼生捞

50 €

 Sashimi «Lo Hei» du Chef

Chef's «Lo Hei» sashimi

Cognac Hennessy XO (2 cl) - 45 €

芝麻酱棒棒鸡

41 €

  Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée

Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing

夫妻肺片拼葱油饼

45 €

 Jarret et langue de bœuf marinés, crêpes épaisses aux poireaux

Marinated beef shank and tongue served with leek pancakes

香宫龙虾饺

36 €

Long Ha Kao - Ravioli vapeur au homard (3 pièces)

Long Ha Kao - Blue lobster steamed ravioli (3 pieces)

甜酸炸云吞

36 €

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

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

鮮蝦紅米腸粉

36 €

Crêpes de riz rouge aux crevettes

Red-rice flour rolls with shrimps

香葱蔬菜脆腸粉

36 €

Crêpes de riz croustillantes aux légumes

Vegetables rice rolls

盐焗手撕鸡

36 €

Poulet cuit en croûte de sel

Chicken baked in salt crust

 Pimenté - Spicy

 Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

烧 味

La rôtisserie - Barbecued

蜜汁叉烧 46 €

P **!** 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

Soupe de canard au tofu, champignons et chou chinois.

Duck soup with tofu, mushrooms and Chinese cabbage.

10 € par pers

Château Valandraud 2005 (8 cl) - 1er Grand Cru classé de St Emilion - 98 €

 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 24 €
- P** **** **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

-  Pimenté - Spicy
- P** Porc -
-  Arachide - Ground-
- !** Plat signature - Signature

Langoustes et homards vivants - Living pink and blue lobsters

玫瑰龙虾

Langouste rose vivante

Live Red Lobster

328 €

本地蓝龙虾

 Homard bleu vivant

Live blue lobster

138 €

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

 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 panées à l'ail et piment

Deep-fried Obsiblué prawns with crispy garlic and chili

Clos Canarelli Amphora 2022 (10 cl) - 32 €

姜葱三椒炒虾球

58 €

Crevettes Obsiblué sautées aux 3 poivres, gingembre & cébettes

Organic sauteed Obsiblué prawns with three kinds of pepper, ginger and spring onions

XO 酱爆花枝片

68 €

Emincé de seiche sautée à la sauce XO

Sliced cuttlefish wok-fried with green beans and XO sauce

豉汁龙利球

88 €



Sole française sautée à la sauce haricots noirs & poivrons

Wok-fried french sole fish fillet with bell pepper and black bean sauce

姜葱烧鳕鱼

68 €

Cabillaud braisé en cocotte, gingembre et cébettes

Braised codfish, 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 de Bretagne cuit à la vapeur, gingembre et cébettes

Brittany turbot fish 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 53 €
Dés de poulet frits au piment du Sichuan
Deep fried diced chicken with Sichuanese dried chili
- 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
- 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
- 鲜冬菇黑椒炒日本A4和牛粒 188 €
Boeuf Wagyu A4 du Japon sauté au poivre noir & champignons shiitakés
Sautéed Japanese A4 Wagyu with shiitake mushroom and black pepper sauce
Châteauneuf du Pape - La Durbane 2018 (10 cl) - 23 €
- 梅菜扣肉煲 58 €
P Poitrine de porc francilin braisée aux légumes
Braised pork belly with preserved vegetables
- 菠萝咕嚕肉 58 €
P Porc francilin à la sauce aigre-douce
Sweet & sour pork

Viandes d'origine française
Boeuf Wagyu d'origine japonnaise

-  Pimenté - Spicy
P 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
- 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)

Côtes du Rhône - Domaine d'Abrigeon 2021 - Serre de Case (10 cl) - 20 €
- 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

 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

 Vegan

 Plat signature - Signature dish

飯 面

Riz et nouilles - Rice and noodles

- 香宮炒飯 39 €
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
- 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 €
P **A** **S** 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 16 €

🍷 Crème de mangue
Chilled mango cream with pomelo

Umeshu - vin aromatisé à l'alcool de prune (8 cl) - 22 €

鲜果雪梅娘 16 €

🍷 Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais
Rice balls with mixed fruits and whipped cream

雨花石汤团 16 €

Boules de riz gluant au sésame noir
Glutinous rice balls filled with black sesame paste

姜汁撞奶 16 €

Lait entier infusé au gingembre
Double-boiled fresh milk with ginger

时令水果盘 18 €

Assiette de fruits exotiques
Exotic fresh fruit plate

冰淇淋及雪巴 18 €

Assortiment de glaces & sorbets maison (3 parfums au choix)
Homemade ice-cream & sorbets (3 scoops)

香宫咸蛋奶皇流沙 18 €

Gâteau traditionnel vapeur, crème aux oeufs
Traditional steamed buns with egg custard and salted egg yolk

红糖椰汁年糕 22 €

Gâteau de riz gluant au lait de coco
Steamed rice cake with brown sugar coconut milk