

# La sélection du Chef

## Chef's Selection

# 主厨精选

香宫无麸质蓝龙虾饺(4粒) - 鱼子酱+12 € 🍽️

36 €

Shang Palace Long Ha Kao Ravioli sans gluten de homard (4 pièces)  
supplément caviar Kristal (+ 12 €)

Shang Palace Long Ha Kao gluten-free blue lobster steamed ravioli (4 pieces)  
extra Kristal caviar (+ €12)

菠萝咕噜肥肝 🍽️

58 €

Foie gras à la sauce aigre-douce

Sweet & sour foie gras

本地蓝龙虾传统宫保味 🍽️ 🥗

138 €

Homard bleu vivant, sauce Gong Bao

Live blue lobster, Gong Bao sauce

北京烤鸭 (两食) 🍽️

178 €

脆鸭皮配面饼 生菜包炒鸭蕊

Canard laqué façon pékinoise (en deux services)

1er service : Peau croustillante servie avec des crêpes

2ème service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue

Roasted whole Peking duck (two sequences)

1st course: Sliced crispy duck skin with pancakes

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

皇帝富贵鸡-福袋烤布雷斯鸡(提前 24 小时预定) 🍽️

198 €

Volaille Impériale

Volaille de Bresse rôtie en cuisson lente dans sa « bourse de fortune »  
(uniquement sur précommande 24h avant)

Imperial Poultry

Marinated and slow roasted Bresse poultry in its "lucky bag"  
(only on 24h pre-order)

# 前菜

## Entrées - Appetizers

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| 鱼子酱炸生蚝 (3 粒)                                                                 | 58 € |
| Huître Gillardeau n°2 frite au caviar Kristal (3 pièces)                     |      |
| Deep-fried Gillardeau n°2 oyster topped with Kristal caviar (3 pieces)       |      |
| 麻酱冰草 🍵 🌱                                                                     | 28 € |
| Salade « des neiges », sauce sésame                                          |      |
| Ice plant salad with sesame sauce                                            |      |
| 鱼香茄盒酿野生多宝鱼 🍷                                                                 | 36 € |
| Aubergines à la sauce aigre-douce farcies au turbot sauvage et crevettes     |      |
| Sweet & sour eggplant stuffed with wild turbot fish and prawns               |      |
| 香宫无麸质蓝龙虾饺(4粒) - 鱼子酱+12 € 🍷                                                   | 36 € |
| Shang Palace Long Ha Kao Ravioli sans gluten de homard (4 pièces)            |      |
| supplément caviar Kristal (+ 12 €)                                           |      |
| Shang Palace Long Ha Kao gluten-free blue lobster steamed ravioli (4 pieces) |      |
| extra Kristal caviar (+ €12)                                                 |      |
| 鲜虾红米肠粉 🍵                                                                     | 36 € |
| Crêpes de riz rouge aux crevettes                                            |      |
| Red-rice flour rolls with shrimps                                            |      |
| 风生水起捞鲈鱼                                                                      | 58 € |
| « Lo Hei » à la sériole et caviar Kristal                                    |      |
| Yellowtail “Lo Hei” with Kristal caviar                                      |      |
| 椒麻布雷斯鸡丝                                                                      | 46 € |
| Effiloché de volaille de Bresse, poivre vert et cébettes                     |      |
| Shredded Bresse poultry with green peppercorn and spring onion sauce         |      |
| 菠萝咕嚕肥肝 🍷                                                                     | 58 € |
| Foie gras à la sauce aigre-douce                                             |      |
| Sweet & sour foie gras                                                       |      |
| 芝麻酱棒棒鸡 🍷                                                                     | 38 € |
| Effiloché de volaille en salade, vinaigrette au sésame pimentée              |      |
| Shredded poultry salad with chilli sesame dressing                           |      |
| 煎大虾折皱饺(4 粒)                                                                  | 36 € |
| Bouchées croustillantes aux crevettes (4 pièces)                             |      |
| Pan fried prawn dumplings (4 pieces)                                         |      |
| 煎蔬菜折皱饺(4 粒) 🍷                                                                | 36 € |
| Bouchées croustillantes aux légumes (4 pièces)                               |      |
| Pan fried vegetables dumplings (4 pieces)                                    |      |

## Les soupes - Soups



原盅十年花雕酒炖佛跳墙 P 🍲

58 €

Bouddha qui saute par-dessus le mur...

Bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes chinoises, vin jaune chinois 10 ans, ormeau, Saint-Jacques séchées, morilles et champignon noir

Buddha jumping over the wall

Double-boiled abalone with black mushroom and morels, conpoy, Chinese herbs, 10 years yellow chinese wine in superior soup

秘制酸辣海鲜羹 🍲

26 €

Soupe de fruits de mer « Suan La Tang »

"Suan La Tang", hot and sour seafood soup

鲜虾云吞汤 P 🍲

26 €

« Soupe Wonton »

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

"Wonton Soup"

Langoustine, shrimps and black mushrooms dumplings poached in a traditional Cantonese broth



## *La rôtisserie - Barbecue*

烧腩仔 P 🍴

46 €

Poitrine de porc croustillante

Crispy pork belly

蜜汁叉烧 P

46 €

Porc laqué au miel

Barbecued pork with honey

明炉烧鸭

68 €

Canard rôti façon cantonaise

Roasted duck, Cantonese style

香宫烧味拼 (蜜汁叉烧/烧腩仔/明炉烧鸭) P

68 €

Assortiment signature de notre rôtisserie

Barbecue mix platter with crispy pork belly, barbecued pork with honey and roasted duck, Cantonese style

北京烤鸭 (两食) 🍴

178 €

脆鸭皮配面饼 生菜包炒鸭蕊

Canard laqué façon pékinoise (en deux services)

1er service : Peau croustillante servie avec des crêpes

2ème service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue

Roasted whole Peking duck (two sequences)

1st course: Sliced crispy duck skin with pancakes

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

## Viandes - Meat

牛  
猪  
禽  
类

皇帝富贵鸡-福袋烤布雷斯鸡(提前 24 小时预定) 🍗 198 €

Volaille Impériale

Volaille de Bresse rôtie en cuisson lente dans sa « bourse de fortune »  
(uniquement sur précommande 24h avant)

Imperial Poultry

Marinated and slow roasted Bresse poultry in its "lucky bag"  
(only on 24h pre-order)

姜葱豆豉鸡 48 €

Volaille braisée au gingembre, cébettes et sauce haricots noirs

Braised poultry with ginger, spring onion & black bean sauce

歌乐山辣子鸡 🌶️ 52 €

Dés de volaille frits au piment du Sichuan

Deep fried diced poultry with Sichuanese dried chili

川味水煮牛肉 🌶️ 58 €

Emincé de bœuf normand poché au piment du Sichuan

Poached sliced Normand beef Szechuan style

黑胡椒炒诺曼底牛粒 🍗 58 €

Filet de bœuf normand sauté au poivre et aux champignons eryngii

Wok-fried Normand beef fillet with king-oyster mushrooms and black pepper sauce

鲜冬菇黑椒炒日本A4和牛粒 188 €

Bœuf Wagyu A4 du Japon sauté au poivre noir & champignons shiitakés

Sautéed Japanese A4 Wagyu with shiitake mushrooms and black pepper sauce

黑胡椒炒小牛 🍗 58 €

Filet de veau sauté au poivre et champignons eryngii

Wok-fried veal fillet with king-oyster mushrooms and black pepper sauce

法国诺曼底牛肉焖麻婆豆腐 🌶️ 58 €

« Mapo Tofu », tofu braisé, filet de bœuf normand, piment & poivre du Sichuan

Braised tofu with Normand beef fillet, chili and Sichuan pepper

菠萝咕噜肉 P 58 €

Porc à la sauce aigre-douce

Sweet & sour pork

鲜  
活  
玫  
瑰  
龙  
虾  
蓝  
龙  
虾

*Langoustes et homards vivants*  
*Living pink and blue lobsters*

玫瑰龙虾 328 €

Langouste rose vivante

Live pink lobster

本地蓝龙虾 138 €

Homard bleu vivant

Live blue lobster

根据您的喜好准备 Préparé à votre convenance Prepared to your likings

传统宫保味 ㊟ \

Gong Bao

Traditional Gong Bao sauce

上汤焗 P

Braisé au bouillon supérieur

Braised with supreme broth

XO酱蒸 \ P ㊟

Vapeur à la sauce XO

Steamed with XO sauce

避风塘 ㊟ \ P

Frit à la Hong-Kongaise « Bei Feng Tong »

Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions

# Poissons et fruits de mer

## Fish and seafood

# 鱼 类 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

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

双味蒸野生龙利鱼(XO 酱/豉汁) 🍴 P \

98 €

Sole française vapeur, tofu, sauce XO signature et sauce haricot noir

Steamed wild sole fish and tofu with Chef's signature XO sauce & black bean sauce

乾隆松鼠甜酸汁

88 欧元 半份 / 128 欧元 全份

Bar croustillant à la sauce aigre-douce

88 € en demi / 128 € entier

Deep fried sea bass with sweet and sour sauce

€88 half / €128 whole

清蒸原条野生多宝鱼

88 欧元 半份 / 128 欧元 全份

Turbot cuit à la vapeur, gingembre et cébettes

88 € en demi / 128 € entier

Turbot fish steamed with ginger and spring onions

€88 half / €128 whole

时令扇贝(选择您喜欢的风味烹制)

Coquilles Saint-Jacques de saison (préparées à votre convenance)

Seasonal scallops (prepared to your likings)

XO酱蒸 \ P 🍴

24 € /pc

Vapeur à la sauce XO

Steamed with XO sauce

传统宫保味 🍴 \

68 €

Gong Bao

Traditional Gong Bao sauce

# 蔬菜

## Légumes - Vegetables

牛肝菌焖麻婆豆腐 \ 🌶️ (👉)

32 €

« Mapo Tofu », tofu braisé aux cèpes séchés, piment & poivre du Sichuan

Braised tofu with dried porcini mushrooms, chili and Sichuan pepper

豉香炒西兰苔 (👉)

28 €

Poêlée de broccolini et haricots

Wok-fried broccolini with smoked beans

蚝油葱烧杏鲍菇 (👉)

28 €

Champignons eryngii sautés aux cébettes, sauce huître

Sauteed king oyster mushrooms with spring onions in oyster sauce

传统荷塘小炒 (👉)

28 €

Poêlée de pois gourmands aux champignons, lotus & céleri

Wok-fried snow beans with mushrooms, lotus roots & celery

XO酱炒有机豆角 P 🌶️ (👉)

32 €

Haricots verts bio sautées à la sauce XO

Stir-fried organic green bean with XO sauce

# Riz et nouilles - Rice and noodles

飯  
面

香宮炒饭 P 🍲

39 €

Riz sauté Shang Palace

Riz sauté à l'œuf, crevettes, porc laqué au miel, volaille, cébettes & légumes

Shang Palace Rice

Fried rice with barbecued pork, poultry, eggs, shrimp, spring onion & vegetables

蓝龙虾蔬菜炒糙米饭

78 €

Riz brun et blanc sauté au homard aux cébettes & légumes

Fried brown and white rice with lobster, spring onion & vegetables

豉油皇炒牛肉河粉 🍲 (🍲)

39 €

Pâtes de riz sautées au bœuf normand

Wok-fried homemade rice noodles with sliced beef in superior soy sauce

北京烤鸭菌菇焖面 (🍲)

38 €

Nouilles sautées au canard rôti, pousses de soja, champignons et sauce haricot noir

Fried egg noodles with shredded roasted duck, bean sprouts, mushrooms and black bean sauce

四川担担面 🍲 🍲

26 €

Nouilles « Dan Dan »

Nouilles « maison » au bœuf haché, cacahuètes, pickles et huile de sésame pimentée

“Dan Dan noodles”

Homemade noodle with minced beef, peanuts and pickles, sesame chili oil

时令蔬菜炒糙米饭 (🍲) (🍲)

30 €

Riz brun sauté aux légumes de saison et champignons

Fried brown rice with seasonal vegetables and mushrooms

传统海味糯米鸡

26 €

« Lo Mai Gai »

Traditionnel riz gluant cuit à la vapeur dans une feuille de lotus, volaille, crevettes, champignons et jus de homard

“Lo Mai Gai”

Traditional steamed glutinous rice in lotus leaf, poultry, mushroom, prawns and lobster jus

茉莉香米饭 🍲

12 €

Riz vapeur au jasmin

Steamed jasmine rice



## Desserts

椰香杨枝甘露 🍌 🥥

16 €

Crème de mangue et noix de coco

Chilled coconut mango cream

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

时令水果盘 🍎

18 €

Assiette de fruits frais

Fresh fruit plate

冰淇淋及雪芭(3 种口味可选)

18 €

Assortiment de glaces & sorbets maison (3 parfums au choix)

Homemade ice creams & sorbets (3 scoops)

香宫咸蛋奶皇流沙 P

18 €

Gâteau traditionnel vapeur, crème aux œufs

Traditional steamed buns with egg custard and salted egg yolk



素食主义者  
Végétarien  
Vegetarian



餐厅提供素食选项  
Option végétarienne disponible  
*Vegetarian option available*



严格素食主义者  
Vegan



餐厅提供严格素食选项  
Option vegan disponible  
*Vegan option available*



招牌菜  
Plat signature  
*Signature dish*



猪肉  
Porc  
*Pork*



辣  
Pimenté  
Spicy

餐厅内所有菜肴均由原材料烹饪而成。如有过敏、不耐受或特殊饮食需求, 请告知我们。详情可参阅我们的过敏源信息表。价格为欧元净价, 已含税及服务费。本餐厅不接受支票付款。

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques.

*Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. Net prices in Euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks.*