



欢迎来到香宫

Shang Palace, 中文名为「香宫」，意为「高贵典雅，充满香气的地方」，于2011年9月在巴黎香格里拉大酒店开业，带领着宾客踏上一段探索中华高端美食的精彩旅程。

自2024年起，荣获米其林一星与绿星殊荣的主厨徐存贵，凭借在四川成都多家顶级餐厅逾二十年的丰富经验，率领着一支精通炒锅、烧烤、刀工以及广式点心的厨师团队，秉承餐厅一贯的热情与严谨，持续传承并发扬香宫的卓越烹饪传统。

香宫餐厅经理Jérémie Chemama，凭借深厚的侍酒专业知识、敏锐的鉴赏力，以及对美食与葡萄酒搭配的精准掌握，为宾客打造出与主厨料理完美契合的精致用餐体验。

餐厅内部装饰典雅，华丽的吊灯、雕刻着睡莲的立柱以及镂空的红木屏风，给人们营造出一种令人沉醉的氛围，宛如一处超然世外的静谧之所。

Bienvenue au Shang Palace

Shang Palace, du chinois « Xiang Gong » signifiant « Palais parfumé », a ouvert ses portes au Shangri-La Paris en septembre 2011 et propose un voyage d'exception à travers la haute gastronomie chinoise.

Depuis 2024, le Chef Tony Xu, distingué par une étoile Michelin et une Étoile Verte en Chine, perpétue l'héritage du restaurant avec passion et rigueur. Fort de plus de vingt ans d'expérience au sein de prestigieuses maisons à Chengdu, dans la province du Sichuan, il dirige une brigade hautement spécialisée, maîtrisant les arts du wok, du barbecue, de la découpe et des Dim Sum.

Jérémie Chemama, directeur du Shang Palace, apporte quant à lui son expertise pointue en sommellerie, son œil affûté et sa parfaite maîtrise des accords mets et vins, ainsi que des accords mets et thés qui contribuent à faire vivre une expérience harmonieuse et raffinée, en parfaite continuité avec la cuisine du Chef.

En salle, l'élégance du décor, avec ses lustres majestueux, ses colonnes sculptées de nénuphars et ses paravents en acajou ajourés, crée une atmosphère raffinée et dépayssante, offrant une véritable parenthèse hors du temps.

Welcome to Shang Palace

Shang Palace, from the Chinese «Xiang Gong» meaning « aromatic scent,» opened its doors at Shangri-La Paris in September 2011 and offers a journey of discovery into haute Chinese gastronomy.

Since 2024, Chef Tony Xu, honored with both a Michelin Star and a Green Star in China, has continued the restaurant's esteemed legacy, drawing on expertise honed over more than two decades in prestigious Chinese establishments in Chengdu, Sichuan province, he leads a highly specialized brigade that masters the arts of wok cooking, barbecue, carving and Dim Sum.

Jérémie Chemama, Director of Shang Palace, brings his extensive expertise in sommellerie, his sharp eye for detail, and exceptional mastery of food-and-wine as well as food-and-tea pairings, all contributing to a harmonious and refined dining experience that perfectly complements the Chef's cuisine.

In the dining room, the elegance of the decor, with its majestic chandeliers, its columns carved with water lilies, and its openwork mahogany screens, creates a refined and immersive atmosphere, offering a true sanctuary from time.

En cas de restrictions ou d'allergies alimentaires, nous vous invitons à nous en faire part.
If you have any allergies, intolerances or dietary requirements, we invite you to inform us.

Carte des mets

Entrées - Appetizers

冷菜

鱼子酱炸生蚝	58 €
Huître Gillardeau n°2 frite au caviar Kristal (3 pièces) Deep-fried Gillardeau n°2 oyster topped with Kristal caviar (3 pieces)	
风生水起捞鲈鱼	58 €
«Lo Hei» à la sériole et caviar Kristal Yellowtail «Lo Hei» with Kristal caviar	
 麻酱冰草	28 €
Salade «des neiges», sauce sésame Ice plant salad with sesame sauce	
 芝麻酱棒棒鸡	42 €
Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing	
椒麻布雷斯鸡丝	46 €
Effiloché de volaille de Bresse, poivre vert et cébettes Shredded Bresse Chicken 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	
香宫龙虾饺	36 €
Long Ha Kao - Ravioli vapeur au homard (3 pièces) Long Ha Kao - Blue lobster steamed ravioli (3 pieces)	
煎大虾折皱饺	36 €
Bouchées croustillantes aux crevettes (4 pièces) Pan fried prawn dumplings (4 pieces)	
 鲜虾红米肠粉	36 €
Crêpes de riz rouge aux crevettes Red-rice flour rolls with shrimps	

 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Vegan

 Plat signature - Signature dish

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

煎蔬菜折皱饺

36 €

Bouchées croustillantes aux légumes (4 pièces)

Pan fried vegetables dumplings (4 pieces)



Les soupes - Soups

 P 原盅十年花雕酒炖佛跳墙

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

P 鲜虾云吞汤

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.

 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Vegan

 Plat signature - Signature dish

烧味

La rôtisserie - Barbecue

-  烧腩仔 46 €
Poitrine de porc croustillante
Crispy pork belly
-  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
-  香宫烧味拼（蜜汁叉烧/烧腩仔/明炉烧鸭） 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 €
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.



Pimenté - Spicy



Porc - Pork



Arachide - Groundnut



Vegan



Plat signature - Signature dish

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

P 上汤焗

Braisé au bouillon supérieur

Braised with supreme broth



避风塘

Frit à la Hong-Kongaise «Bei Feng Tong»

Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions



XO酱蒸

Vapeur à la sauce XO

Steamed with XO sauce

玫瑰龙虾

蓝龙虾



Pimenté - Spicy



Porc - Pork



Arachide - Groundnut



Vegan



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

 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) 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 € 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

 Vegan

 Plat signature - Signature dish

蔬菜素菜

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

Sautéed 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

腌菜头炒双笋

28 €

Asperges blanches et vertes sautées, pickles de chou vert chinois

Wok fried white and green asparagus, Chinese green cabbage pickles



Pimenté - Spicy



P Porc - Pork



Arachide - Groundnut



Vegan



Plat signature - Signature dish

牛、猪、禽、类

Viandes - Meat

-  皇帝富贵鸡-福袋烤布鲁斯鸡（提前24小时预定） 198 €
Poulet Impérial
Poulet rôti en cuisson lente dans sa «bourse de fortune»
(uniquement sur précommande 24h avant)
Imperial Chicken
Marinated and slow roasted Bresse Chicken in its «lucky bag» (only on 24h pre-order)
- 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
-  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 mushroom 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 58 €
Porc francilien à la sauce aigre-douce
Sweet & sour pork

 Pimenté - Spicy

 Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Vegan

 Plat signature - Signature dish

飯 面

Riz et nouilles - Rice and noodles

P 🍖 香宮炒飯

39 €

Riz sauté Shang Palace

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

Shang Palace Rice

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

蓝龙虾芦笋炒糙米饭或白米饭

78 €

Riz brun et blanc sauté au homard et aux asperges

Fried brown and white rice with lobster and asparagus

🍲 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, poulet, crevettes, champignons et jus de homard

«Lo Mai Gai»

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

🌿 茉莉香米饭

12 €

Riz vapeur au jasmin

Steamed jasmine rice

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🌿 Vegan

🍲 Plat signature - Signature dish

甜品

Desserts



椰香杨枝甘露

16 €

Crème de mangue et noix de coco

Chilled coconut mango cream with pomelo

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

冰淇淋及雪巴

18 €

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

Homemade ice creams & sorbets (3 scoops)

P 香宫咸蛋奶皇流沙

18 €

Gâteau traditionnel vapeur, crème aux œufs

Traditional steamed buns with egg custard and salted egg yolk



Pimenté - Spicy



P Porc - Pork



Arachide - Groundnut



Vegan



Plat signature - Signature dish