



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 Tony Xu 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 Tony Xu 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.

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.

欢
迎
光
临
香
宫

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» au saumon

Salmon «Lo Hei» sashimi
Cognac Hennessy XO (2 cl) - 45 €

 麻酱冰草

28 €

Salade «des neiges», sauce sésame


Ice plant salad with sesame sauce

 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

46 €

Jarret et langue de bœuf marinés, tripe, pousse de bambou, sauce au sésame pimenté

Marinated beef shank and tongue, tripe, peanut, coriander with sesame and chill sauce

 菠萝咕嚕肥肝

58 €

Foie gras à la sauce aigre-douce

Sweet & sour foie gras

L'Oxymore orange de Terrasson - Château Terrasson - Bordeaux 2020 (12 cl) - 18 €

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)

鮮蝦紅米腸粉

36 €

Crêpes de riz rouge aux crevettes

Red-rice flour rolls with shrimps

 Pimenté - Spicy

 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
Sweet & sour eggplant stuffed with wild turbot fish

 香葱蔬菜脆肠粉 36 €
Crêpes de riz croustillantes aux légumes
Vegetables rice rolls


 煎蔬菜折皱饺 36 €
Bouchées croustillantes aux légumes (4 pièces)
Pan fried vegetables dumplings (4 pieces)

汤

Les soupes - Soups

P 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 26 €
Soupe de fruits de mer « Suan La Tang » façon cantonaise
«Suan La Tang» hot and sour seafood soup, Cantonese style

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 mushroom dumplings poached in a traditional cantonese broth.

 Pimenté - Spicy


P Porc - Pork


 Arachide - Groundnut

 Vegan

烧味

La rôtisserie - Barbecued

-  烧腩仔 46 €
Poitrine de porc croustillante
Crispy pork belly
- P 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^{eme} service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.
2nd course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.

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

-  Pimenté - Spicy
P Porc - Pork
 Arachide - Groundnut
 Plat signature - Signature dish

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

根据您的喜好准备 - *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 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

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

宫保元贝 68 €
Kong Pao à la noix de saint-jacques, poivre du Sichuan et noix de cajou
Scallops Kong Pao, cashew nuts, chili and sichuan pepper
C de Sec - Château Closiot - Bordeaux 2018 (12 cl) - 23 €

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
- 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 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 €
Boeuf Wagyu A4 du Japon sauté au poivre noir & champignons shiitakés
Sautéed Japanese A4 Wagyu with shiitake mushroom and black pepper sauce
Cuvée Emlie - Hermitage - Domaine des Remizières 2017 (12 cl) - 48 €
- 法国诺曼底牛肉焖麻婆豆腐 58 €
«Mapo Tofu», tofu braisé, filet de boeuf normand, piment & poivre du Sichuan
Braised tofu with Normand beef fillet, chili and Sichuan pepper
- P 菠萝咕嚕肉 58 €
Porc francilien à la sauce aigre-douce
Sweet & sour pork

Viandes d'origine française Boeuf Wagyu d'origine japonaise

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🍷 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 dry porcini mushrooms, chili and Sichuan pepper
-  迷你菌菇扒菠菜 29 €
Champignons de hêtre et épinards
Beech mushrooms and spinach
-  豉香炒西兰苔 28 €
Poêlée de brocolini 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
- 藕翠拌水芹香 28 €
Poêlée de pois gourmands aux champignons, lotus & céleri
Wok-fried snow beans with fungus, lotus roots & celery
- P XO 酱炒法豆 32 €
Haricots verts sautés, sauce XO
Sautéed French bean with XO 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
- 蓝龙虾芦笋炒糙米饭或白米饭 78 €
Riz brun ou blanc sauté au homard et aux asperges
Fried brown or white rice with lobster and asparagus
- 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 26 €
Nouilles «Dan Dan»
Nouilles «maison» au boeuf haché, cacahuètes, pickles et huile de sésame pimentée
«Dan Dan» noodles
Homemade noodle with minced beef, peanuts and pickles, sesame chili oil
-   菠菜担担面 24 €
Nouilles «Dan Dan» aux épinards
Nouilles «maison» aux épinards, cacahuètes et pistache, sauce sésame
Spinach «Dan Dan» noodles
Homemade spinach noodle with peanuts and pistachio, sesame sauce
-  芦笋炒糙米饭 30 €
Riz brun sauté aux asperges
Fried brown rice with asparagus
-  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

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 frais

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