

## **Hors-d'œuvre** 冷热头盘

<i>Salade chinoise</i> 中式沙拉	8.-
<i>Salade de tofu</i> 豆腐沙拉	8.-
<i>Salade de calamars</i> 鱿鱼沙拉	12.-
<i>Salade de méduse</i> 凉拌海蜇皮	18.-
<i>Salade de bœuf (épicé)</i> 牛肉沙拉	12.-
<i>Rouleaux de printemps (2pièces)</i> 春卷	8.-
<i>Nems (3pièces)</i> 越南春卷	8.-
<i>Rouleaux aux crevettes (3pièces)</i> 广式虾卷	8.-
<i>Rouleaux au poulet</i> 广式鸡卷	8.-
<i>Raviolis à la vapeur (4pièces)</i> 蒸饺	8.-
<i>Raviolis grillés (4pièces)</i> 锅贴	8.-
<i>Raviolis cristal aux crevettes (4pièces)</i> 蒸虾饺	8.-
<i>Siu-mai bouchées de porc (4pièces)</i> 烧卖	8.-
<i>Beignets de crevettes (5pièces)</i> 凤尾虾	12.-
<i>Toast aux crevettes et sésame (4pièces)</i> 芝士虾吐司	8.-
<i>brochettes de poulet au satay (2pièces)</i> 沙爹鸡串	10.-

*Travers de porc au sel et poivre (3pièces)* 椒盐排骨 12.-

*Boeuf aux cinq épices* 五香牛肉 15.-

*Assortiment de raviolis à la vapeur « Le phénix »* 金玉满堂 12.-

*Plateau impérial (2P)* 什锦拼盘 26.-

*Salade de méduse et bœuf aux cinq épices* 五香酱牛肉拼海蜇皮 35.-

## **Potage 汤类**

*Potage de raviolis cristal (spécialité de Fuzhou)* 燕皮云吞汤 10.-

*Potage aux raviolis* 云吞汤 8.-

*Potage aigre-piquant* 酸辣汤 8.-

*Potage au crabe et asperges* 蟹肉汤 8.-

*Potage au poulet et maïs* 鸡茸玉米汤 8.-

*Potage de jade* 翡翠汤 8.-

*Potage aux fruits de mer* 海鲜酸辣汤 8.-

*Potage aux crevettes et citronnelle* 泰式冬音汤 8.-

## **Plat** 主菜

### *Spécialités* 特色菜

*Canard laqué Pékinois* Min. 2 pers 北京烤鸭

( 1 service, petit faim)

CHF 39.- P.P

*Menu canard laqué Pékinois* Min. 2pers 北京烤鸭套餐

( 2 service, grand faim)

*Canard laqué et ses crêpes*

*Canard sauté au gingembre et poireaux*

*Fines lamelles de bœuf croustillantes et épicées*

*Riz sauté*

CHF 49.- P.P

*Cuisse de poulet désossée frite au miel* 蜜汁鸡 23.-

*Filet de poulet croustillants aux cacahuètes* 金沙鸡 25.-

*Caillés laquées et rôties* 烤鹌鹑 28.-

*Fines lamelles de bœufs croustillantes et épicées* 干煸牛肉丝 24.-

<i>Bœuf pimenté du chef sauté sur ardoise</i> 铁板辣牛肉	24.-
<i>Fines lamelles de bœuf à la mandarine</i> 桔香牛柳	24.-
<i>Fines lamelles de porc sautées sur lit de poireaux</i> 京酱肉丝	24.-
<i>Crevettes sautées aux milles saveurs</i> 怪味虾	26.-
<i>Poisson entier à la vapeur</i> 清蒸鱼 (600g-1kg)	45.- / 70.-
<i>Poisson entier braisé aux pignons</i> 松子鱼 (600-1kg)	45.- / 70.-
<i>Cuisses de grenouilles au sel et poivre</i> 椒盐田鸡腿	24.-
<i>Boulettes de viande au sel et poivre</i> 椒盐丸子	25.-
<i>Aubergines farcies au porc</i> 红烧茄盒	28.-

## *Spécialités du Sichuan (épicé)*

<i>Fines lamelles de porc sautées aux épices de Sichuan</i> 鱼香肉丝	24.-
<i>Loup de mer bouilli au poivre de Sichuan</i> 水煮鱼	35.-
<i>Loup de mer aux choucroutes chinois</i> 酸菜鱼	40.-
<i>Loup de mer entière grillé aux épices de Sichuan façon Wanzhou (min. 2 p)</i> 烤鱼	78.-
<i>Bœuf bouilli au poivre de Sichuan</i> 水煮牛	35.-
<i>Mala hot pot (très épicé)</i> 麻辣烫	40.-

*Crevettes géantes du chef Phénix* 干锅虾 35.-

*Poulet au poivre vert frais de Sichun* 青花椒鸡 35.-

*Lard du Phénix façon du chef (très épicé)* 干锅五花肉 35.-

*Le Poulet qui fait salivé* 口水鸡 35.-

*Mapo Tofu au porc Haché* 麻婆豆腐 22.-

## **Poulet 鸡肉**

*Poulet au curry et lait de coco* 咖喱鸡 22.-

*Poulet aigre-doux* 糖醋鸡 22.-

*Poulet au citron* 柠檬鸡 22.-

*Poulet à la citronnelle (épicé)* 香茅鸡 22.-

*Poulet Sichuan(épicé)* 四川鸡 22.-

*Poulet sauté au basilic* 川辣鸡 22.-

*Poulet sauté au satay* 沙爹鸡 22.-

*Poulet sauté aux noix de cajou* 腰果鸡丁 22.-

*Dés de poulet sauté Gong-Bao* 宫保鸡丁 22.-

*Poulet sauté sur ardoise* 铁板鸡 24.-

## **Canard 鸭类**

<i>Canard croustillant aux cinq épices et crêpes</i> 五香鸭饼	35.-
<i>Canard laqué à la cantonnaise</i> 广式烧鸭	24.-
<i>Canard flambé à l'orange</i> 橙汁鸭	28.-
<i>Canard sauté aux oignons sur ardoise</i> 铁板洋葱鸭	24.-
<i>Canard sauté au soja</i> 芽菜鸭肉	24.-
<i>Canard Sichuan (épice)</i> 四川鸭	24.-
<i>Canard croustillant aux cinq épices</i> 五香鸭	24.-

## **Porc : 猪肉**

<i>Porc aigre-doux</i> 咕咾肉	21.-
<i>Porc sauté au gingembre et poireaux</i> 葱姜肉丝	21.-
<i>Croustillant de porc au sel et poivre</i> 椒盐里脊	21.-
<i>Porc laqué façon Hunan</i> 回锅肉	23.-
<i>Travers de porc au sel et poivre</i> 椒盐排骨	25.-
<i>Travers de porc caramélisé</i> 京都排骨	25.-
<i>Boulettes de viandes caramélisées</i> 酱烧丸子	25.-

## **Bœuf : 牛肉类**

<i>Bœuf au curry et lait de coco</i> 咖喱牛肉	24.-
<i>Bœuf au curry rouge (épicé)</i> 红咖喱牛肉	24.-
<i>Bœuf à la citronnelle</i> 香茅牛肉	24.-
<i>Bœuf aux champignons chinois et pousses de bambous</i> 双冬牛肉	24.-
<i>Bœufs sauté au poivre noir sur ardoise</i> 铁板黑椒牛肉	24.-
<i>Bœuf sichuan (épicé)</i> 四川牛肉	24.-
<i>Bœuf sauté au gingembre et poireaux</i> 姜葱牛肉	24.-
<i>Bœuf sauté aux légumes</i> 什锦牛肉	24.-

## **Fruits de Mer : 海鲜类**

<i>Crevettes au curry et lait de coco</i> 咖喱虾	26.-
<i>Crevettes Aigre-doux</i> 糖醋虾	26.-
<i>Crevettes sautées au sel et poivre</i> 椒盐虾	26.-
<i>Crevettes Sichuan (épicé)</i> 四川虾	26.-
<i>Crevettes sautées au gingembre et poireaux</i> 姜葱虾	26.-
<i>Crevettes sautées sur ardoises</i> 铁板虾	26.-

<i>Gambas géantes sautées à l'ail</i> 蒜蓉大虾	28.-
<i>Calamars sautés au sel et poivre</i> 椒盐鱿鱼	26.-
<i>Calamars arc-en-ciel</i> 五彩鱿鱼	26.-
<i>Calamars sautés au basilic</i> 川椒鱿鱼	26.-
<i>Coquilles Saint-Jacques sautées aux haricots noirs</i> 豆豉蒸带子	32.-
<i>Coquilles Saint-Jacques sautées sur ardoise</i> 铁板带子	32.-

## **Poissons : 鱼类**

<i>Filet de poisson sauté au gingembre et poireaux</i> 姜葱鱼片	24.-
<i>Poisson frit aigre-doux</i> 糖醋鱼片	24.-
<i>Filet de poisson aux trois saveurs</i> 三味鱼	24.-
<i>Filet de poissons sauté aux haricots noirs</i> 豉汁鱼片	24.-

## **Les marmites 煲类**

<i>Riz croustillant au poulet</i> 锅巴鸡片	26.-
<i>Riz croustillant aux fruits de mer</i> 海鲜锅巴	30.-
<i>Riz croustillant aux crevettes (aigre-doux)</i> 糖醋锅巴	30.-



<i>Assortiment de champignons et de légumes chinois</i> 罗汉斋	22.-
<i>Tofu aux fruits de mer</i> 海鲜豆腐煲	24.-
<i>Aubergine braisées aux épices de Sichuan</i> 鱼香茄子煲	20.-
<i>Poulet au curry rouge (épicé)</i> 红咖喱鸡	22.-

## **Plats végétariens : 蔬菜类**

<i>Mapo Tofu végétarien</i> 麻婆豆腐	20.-
<i>Tofu frit du chef</i> 家常豆腐	20.-
<i>Aubergines au sel et poivre</i> 椒盐茄子	20.-
<i>Assortiment de légumes de saisons sautés</i> 素什锦	16.-
<i>Légumes chinois de saison sautés</i> 炒时蔬	18.-

## **Nouilles et Riz 主食**

<i>Nouilles sautées aux légumes</i> 什锦炒面	14.-
<i>Nouilles Sautées au choix : Bœuf ou Poulet ou Cevettes</i> 随心面	18.-
<i>Vermicelles de soja au porc haché sauté sur ardoise</i> 铁板粉丝	20.-

<i>Pad Thaï à choix : Poulet ou Crevettes</i> 泰式炒面	22.-
<i>Nouilles aux légumes (bol)</i> 碗面	8.-
<i>Riz sauté à choix : Bœuf ou Poulet ou Crevettes</i> 随心饭	18.-
<i>Riz sauté façon Yangzhou (au porc et mini crevettes séchées)</i> 扬州炒饭	15.-
<i>Bol de Riz cantonais (sans porc)</i> 炒饭	6.-
<i>Bol de riz jasmin</i> 白饭	2.50

## **Desserts** 甜品

<i>Neige au soleil</i>	10.-
<i>Beignets de fruits frais au choix (pomme, banane et ananas)</i>	8.-
<i>Beignets de fruits flambés au choix (pomme, banane et ananas)</i>	10.-
<i>Beignets de noix de coco</i>	12.-
<i>Rouleaux de banane sur coulis de chocolat</i>	10.-
<i>Quadrifoglio de dessert</i>	12.-
<i>Coupe de litchis</i>	5.-
<i>Plateau de fruits frais</i>	8.-
<i>Mangue fraîche (en saison)</i>	12.-
<i>Fraises caramélisées (en saison)</i>	12.-

<i>Gingembre confit</i>	7.-
<i>Nougat chinois</i>	8.-
<i>Empereur (glace aux litchis arrosée de liqueur de litchi)</i>	10.-
<i>Colonel (sorbet citron arroé de vodka)</i>	10.-
<i>Général (glace vanille arrosée de whisky)</i>	10.-
<i>Parfait flambé au Grand Marnier</i>	8.-
<i>Noix de coco glacée</i>	8.-
<i>Glace maison : Thé vert, Litchi, Taro (1 boule)</i>	3.50
<i>Diverses glaces au choix : café, chocolat, citron, fraise, noix de coco, vanille</i>	3.-
<i>Flan de noix de coco / mangue</i>	10.-