




# Carte des mets

# 冷菜

## Entrées froides - Cold dishes and appetizers

	风生水起鱼生捞	45 €
	Sashimi «Lo Hei» du Chef	
	Chef's «Lo Hei» sashimi	
	芝麻酱棒棒鸡	36 €
	Effiloché de poulet en salade, vinaigrette au sésame pimentée	
	Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing	
	夫妻肺片拼葱油饼	36 €
	Jarret et langue de bœuf marinés, crêpes épaisses aux poireaux	
	Marinated beef shank and tongue served with leek pancakes	

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

# 烧 味

*La rôtisserie - Barbecued*

	蜜汁叉烧	42 €
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)	160 €
🥗	Canard laqué façon pékinoise (en deux services) Roasted whole Peking duck (two sequences)  <i>1<sup>er</sup> service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.</i> <i>1<sup>st</sup> course : Sliced crispy duck skin with pancakes.</i>  生菜包炒鸭蕊 <i>2<sup>ème</sup> service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.</i> <i>2<sup>nd</sup> course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.</i>	
	鸭骨蔬菜豆腐汤 <i>Extra : Soupe de canard au tofu, champignons et chou chinois.</i> <i>Extra: Duck soup with tofu,mushrooms and Chinese cabbage.</i>	10 €

- 🌶 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 22 €  
P 🥗 Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise  
Hot and sour seafood soup, Cantonese style

鲜虾云吞汤 22 €  
« 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 - 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

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  
P 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			魚 海 鮮
🔥	避风塘凤尾虾	58 €	
	Crevettes Obsiblu <span>ee</span> panées à l’ail et piment		
	Deep-fried Obsiblu <span>ee</span> prawns with crispy garlic and chili		
	姜葱三椒炒虾球	58 €	
	Crevettes Obsiblu <span>ee</span> sautées aux 3 poivres, gingembre & cébettes		
	Organic sauteed Obsiblu <span>ee</span> 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 €	魚 海 鮮
	Sole française sautée à la sauce haricots noirs & poivrons		
	Wok-fried french sole fish fillet with bell pepper and black bean sauce		
P	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	48 €
 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	
梅菜扣肉煲	58 €
P Poitrine de porc francilin braisée aux légumes Braised pork belly with preserved vegetables	
菠萝咕噜肉	58 €
P Porc francilin à la sauce aigre-douce Sweet & sour pork	

Toutes nos viandes sont d'origine française

-  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 Sauteed 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)	
🌱	避风塘茄子	29 €
	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 Sauteed king-oyster mushrooms with spring onions in oyster sauce	



Pimenté - *Spicy*



Porc - *Pork*



Vegan



Plat signature - *Signature dish*

飯  
、  
面

Riz et nouilles - Rice and noodles

	香宮炒飯	36 €
P	<div><div></div><div>Riz sauté Shang Palace</div><div>Riz sauté à l'œuf, crevettes, porc laqué au miel, cébettes &amp; légumes</div><div>Shang Palace Rice</div><div>Fried rice with barbecued pork, eggs, shrimp, spring onion &amp; vegetables</div></div>	
	帶子蛋白炒飯	48 €
	<div><div>Riz sauté aux Saint-Jacques &amp; blanc d'oeuf</div><div>Fried rice with egg white &amp; scallops</div></div>	
	豉油皇炒牛肉河粉	36 €
	<div><div>Pâtes de riz sautées au boeuf normand</div><div>Wok-fried homemade rice noodles with sliced beef in superior soy sauce</div></div>	
	豉油皇鸡丝银芽炒面	32 €
	<div><div>Nouilles sautées au poulet &amp; pousses de soja</div><div>Fried egg noodles with shredded chicken and bean sprouts in superior soy sauce</div></div>	
	四川担担面	24 €
P	<div><div></div><div>Nouilles «Dan Dan»</div><div>Soupe de nouilles, porc haché, cacahuètes et huile pimentée</div><div>(ce plat peut également être proposé avec du poulet, du boeuf ou en version végétarienne)</div><div>«Dan Dan» noodles</div><div>Noodle soup with minced pork, peanuts and chili oil</div><div>(this dish can be proposed with chicken, beef or vegetarian if required)</div></div>	
	茉莉香米饭	8 €
	<div><div>Riz vapeur au jasmin</div><div>Steamed jasmine rice</div></div>	

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



# 甜品

## Desserts

	杨枝甘露	14 €
🍧	Crème de mangue Chilled mango cream with pomelo	
	鲜果雪梅娘	14 €
🍡	Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais Rice balls with mixed fruits and whipped cream	
	雨花石汤团	12 €
	Boules de riz gluant au sésame noir Glutinous rice balls filled with black sesame paste	
	姜汁撞奶	12 €
	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	16 €
	Assortiment de glaces & sorbets maison (3 parfums au choix) Homemade ice-cream & sorbets (3 scoops)	