



IMPERIAL TREASURE

—

IMPERIAL TREASURE OFFRE
UNE EXPÉRIENCE EXCEPTIONNELLE,
UN VÉRITABLE VOYAGE
POUR RAVIR VOS SENS.
DÉCOUVREZ LE RICHE HÉRITAGE DE
LA CUISINE CHINOISE À TRAVERS
DES METS DE LA PLUS
HAUTE QUALITÉ ET UN SERVICE
IMPECCABLE AU SEIN
D'IMPERIAL TREASURE.

中华美食源远流长
御寶尊崇博大精深的美食文化
矢志继承这宝贵遗产
坚持着最道地的烹饪手法
御寶为食客奉上最美味丰盛的佳肴
加之御寶以服务至上, 细致贴心
宗旨是提供最舒适的用餐体验。

**IMPERIAL TREASURE
RESTAURANT GROUP
御寶飲食集團**

点心 DIM SUM

	素菜炸春卷	18€
(V)	Nems aux légumes	六件 6 pièces
	Deep-fried Vegetarian Spring Roll	6 pieces
<hr/>		
	金网脆皮虾蒸肠粉	33€
★	« Chang Fen », Crêpes de riz vapeur croustillante à la crevette	六件 6 pièces
	« Chang Fen », Steamed Crispy Rice Roll with Shrimp	6 pieces
<hr/>		
	上海小笼包	30€
★ (P)	« Xiao Long Bao », Raviolis Shanghaiens	六粒 6 pièces
	« Xiao Long Bao », Steamed Pork Dumpling	6 pieces
<hr/>		
	香葱鸡粒咸水饺	20€
	Raviolis frits de Shanghai au poulet et ciboule chinoise	三件 3 pièces
	Fried Shanghai Dumpling with Chicken & Chives	3 pieces
<hr/>		
	笋尖鲜虾饺	18€
	« Ha Kao », Raviolis aux crevettes	四件 4 pièces
	« Ha Kao », Steamed Prawn Dumpling	4 pieces
<hr/>		
	香菇烧卖皇	18€
(P)	« Siu Mai », Raviolis aux crevettes et porc	四件 4 pièces
	« Siu Mai », Steamed Pork & Shrimp Dumpling	4 pieces
<hr/>		
	凤眼素蒸饺	20€
(V)	Raviolis aux légumes à la vapeur	四件 4 pièces
	Steamed Vegetable Dumpling	4 pieces
<hr/>		



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.
Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

午市套餐
MENU DÉJEUNER EN 6 TEMPS
LUNCH MENU

86€

每位 / Par personne / Per person

(130€ 葡萄酒搭配 Avec accord mets & vins For Wine Pairing)

每天供应至下午两点 / Available daily until 2pm

Disponible tous les jours jusqu'à 14h00

御宝三式拼盘

(P) Les trois trésors impériaux
Imperial Treasure Appetizer Trio

花色蒸饺拼

(P) Assortiment de dim sum
Dim Sum Assortment

西班牙红魔虾

« Carabinero » Crevette impériale
« Carabinero » Jumbo Prawn

烧腊双拼

(P) Duo de rôtisserie
Barbecue Meat Combination

海派黑椒牛柳粒拼扬州什锦炒饭

(P) Dés de filet boeuf croustillants sautés au poivre noir & Riz sauté de Yangzhou
Sautéed Diced Crispy Beef Fillet with Black Pepper & Yangzhou Fried Rice

鲜果雪媚娘拼杨枝甘露

« Mochi » chinois à la crème fouettée et dés de mangue &
Crème de mangue, pomelo et perles de sagou
Chinese « Mochi » with Whipped Cream and Diced Fresh Mango &
Mango Cream, Pomelo & Sago Pearl



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons.

Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

御宝一品套餐

MENU IMPERIAL SIGNATURE EN 8 TEMPS IMPERIAL SIGNATURE SET MENU

175€

每位 / Par personne / Per person

(两位起 / A partir de 2 personnes / Minimum 2 persons)

(240€ 葡萄酒搭配 Avec accord mets & vins For Wine Pairing)

午市晚餐供应 / Available during Lunch & Dinner

Disponible jusqu'à 14h00 au déjeuner et 22h au dîner

日本狮鱼捞鱼生

«Lo Hei Yu Sheng» à la sériole couronnée

« Lo Hei Yu Sheng » with Yellowtail Kingfish

花色蒸饺拼

(P) Assortiment de dim sum

Dim Sum Assortment

豆腐绣球瑶柱黄丝菌汤

Soupe de Tofu soyeux aux Saint-Jacques séchées et chanterelles

Soup with Tofu, Dried Scallop and Chanterelle Mushroom

大西洋蓝龙虾球芙蓉蛋 (酸辣金汤或虾汤)

Homard bleu de l'Atlantique cuit vapeur,
nuage de blancs d'œufs et son velouté au choix
(Bouillon Hot & Sour ou Bisque raffinée de crevettes)

Steamed Atlantic Sea Blue Lobster with Egg White
(Choice of Hot & Sour Golden Soup or Shrimp Bisque)

北京片皮烤鸭

Canard laqué pékinois

Peking Duck

海派黑椒牛肉粒

Dés de filet de boeuf croustillants sautés au poivre noir

Sautéed Diced Crispy Beef Fillet with Black Pepper

扬州鸭肉炒饭

Riz sauté de Yangzhou au canard

Yangzhou Fried Rice with Duck Meat

美点双辉

Assortiment de desserts

Dessert Assortment



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork



(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons.

Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

御宝珍品套餐
MENU TRÉSOR IMPÉRIAL EN 10 TEMPS
IMPERIAL TREASURE SET MENU

258€

每位 / Par personne / Per person

(300€ 葡萄酒搭配 Avec accord mets & vins For Wine Pairing)

午市晚餐供应 / Available during Lunch & Dinner

Disponible jusqu'à 13h45 au déjeuner et 21h30 au dîner

御宝三式拼盘

(P) Les trois trésors impériaux
Imperial Treasure Appetizer Trio

花色蒸饺拼

(P) Assortiment de dim sum
Dim Sum Assortment

烧腊双拼

(P) Duo de rôtisserie
Barbecue Meat Combination

螺头羊肚菌炖汤

Consommé aux bulots et morilles sauvages
Double-boiled Soup with Sea Whelk and Morel Mushroom

蒜蓉粉丝蒸大西洋玫瑰龙虾

Langouste rose de l'Atlantique vapeur, à l'ail et aux vermicelles de riz
Steamed Atlantic Sea Rose Lobster with Garlic and Rice Vermicelli

北京片皮烤鸭

Canard laqué pékinois
Peking Duck

(+ 88€ 可加鱼子酱 Option caviar For Caviar)

八珍冬瓜盒

(P) Courge d'hiver braisée aux huit trésors
Braised Winter Melon Stuffed with Eight Treasures

黑松露芙蓉蛋炒带子

Noix de Saint-Jacques sautées aux blancs d'œufs et truffe noire
Sautéed Scallops with Egg White and Black Truffle

脆米海鲜粒泡饭

Riz croustillant au bouillon de fruits de mer
Crispy Rice in Seafood Broth

元肉银桂糖水

Soupe au longane séché et aux champignons blancs
Dried Longan & White Fungus Soup



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons.

Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

开味小菜

ENTRÉES

APPETIZERS

	香煎酿素鹅	
(V)	Rouleaux de tofu croustillants, farcis aux champignons Crispy Beancurd Skin Roll Stuffed with Mushrooms	22€
	伊比利亚黑毛猪叉烧	
(P)	Pluma ibérique laquée au miel Barbecued Ibérico Pork Glazed with Honey	50€
	脆皮烧三层五花腩肉	
★ (P)	Poitrine de porc française croustillante Roasted Crispy French Pork Belly	38€
	花雕醉鸡	
	Poulet poché au vin jaune chinois, façon « Li Bai » Drunken Chicken in Chinese Yellow Wine, « Li Bai » Style	26€
	悄悄话	
(P)	Pressé d'oreille & langue de cochon marinées Marinated Pressed Pig's Ear & Tongue	22€
	酱香萝卜皮	
(V)	Radis blanc mariné Pickled White Radish	20€
	淮扬冷切牛腱	
	Jarret de boeuf mariné à la, façon « Huaiyang » Marinated Beef Shank, « Huaiyang » Style	22€
	桂花糖莲藕	
(V)	Racine de lotus et riz gluant caramélisés Caramelized Lotus Root & Glutinous Rice	22€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

开味小菜

ENTRÉES

APPETIZERS

(V)	酸甜黄瓜皮 Rouleau de concombre vinaigré Pickled Cucumber Skin Roll	20€
	萝卜丝伴海蜇皮 Salade de méduse et radis blanc Marinated Jellyfish with Shredded Radish	28€
★ (P)	脆米肉末茄子 Aubergine laquée au riz croustillant et porc séché Glazed Eggplant with Crispy Rice & Shredded Dried Pork	24€
🌿	棒棒鸡丝 « BangBang Ji », Salade de pâtes de riz, effiloché de poulet et julienne de légumes, sauce sésame pimentée « BangBang Ji », Rice Noodle Salad, Shredded Chicken, Vegetables & Sesame Chilli Dressing	26€
	无锡脆鳝 Friture d'anguille caramélisée Deep-fried Caramelized Eel	24€
(V)	四喜烤麸 Pain chinois aux quatre trésors de Shanghai Shanghai Four Happiness Appetizer	20€
	日本狮鱼捞鱼生 « Lo Hei Yu Sheng » à la sériole couronnée « Lo Hei Yu Sheng » with Yellowtail Kingfish	46€
(P)	伊比利亚猪汉堡 « Bao » de porc ibérique et riz croustillant Ibérico Pork « Bao » with Crispy Rice	18€ 每位 Par personne Per person



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy



(P) Porc - Pork



(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.
Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

汤羹

SOUPES

SOUPS

	每位 Par personne Per person
(V) 淮扬文思豆腐羹 Soupe de tofu et légumes verts Shredded Beancurd & Vegetable Soup	22€
(P) 淮扬清炖狮子头 (二十分钟准备) « Tête de Lion » du Huaiyang en bouillon clair (20 minutes de préparation) Huaiyang Double-boiled « Lion's Head » in Clear Broth (20 minutes preparation)	26€
四川海味酸辣汤 Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon Sichuanaise Sichuan Hot & Sour Seafood Soup	26€
蟹肉粟米羹 Soupe de maïs à la chair de crabe Sweet Corn Thick Soup with Fresh Crab Meat	28€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

龙虾

LANGOUSTE & HOMARD

LOBSTER

大西洋玫瑰龙虾
Langouste rose de l'Atlantique
Atlantic Sea Rose Lobster

每八百克
Par 800g
Per 800g
时价
Tarif selon arrivage
Seasonal Price

大西洋蓝龙虾
Homard bleu de l'Atlantique
Atlantic Sea Blue Lobster

时价
Tarif selon arrivage
Seasonal Price

可为您准备
PRÉPARÉ SELON VOTRE CHOIX
PREPARED AT YOUR CONVENIENCE

姜葱烩面

Sauté au gingembre, ciboule chinoise et nouilles
Sautéed with Ginger, Scallion & Chinese Noodles

粉丝蒜蓉蒸

Vapeur à l'ail et gingembre
Steamed with Garlic & Ginger

辣炒金沙佐炒面

🌶️ Sauté avec une panure épicée et nouilles sautées
Wok-fried with Crispy Garlic, Chillies & Noodles

黑松露芙蓉蛋

Sauté sur son lit d'œuf cuit vapeur et crème de truffe noire
Sautéed with Steamed Egg & Black Truffle Cream

黑松露酱烩面

Braisé avec nouilles et crème de truffe noire
Braised with Noodles & Black Truffle Cream

麻婆豆腐

🌟 (P) Sauté au « Mapo Tofu », tofu braisé, émincé de bœuf, piment & poivre du Sichuan
Sautéed with « Mapo Tofu », Braised Tofu, Minced Pork, Sichuan Pepper & Chillies

黑胡椒酱烧

🌟 Sauté sauce poivre noir
Wok-fried with Black Pepper Sauce



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.
Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

海鲜

FRUITS DE MER

SEAFOOD

酥炸吉拉多生蚝拼中国鱼子酱 (一颗)

Huître Gillardeau frite & caviar chinois Oscière (à la pièce)

Fried Gillardeau Oyster & Chinese Oscière Caviar (Per piece)

20€

韭香石锅带子

Saint-Jacques sautées à la ciboule chinoise

Wok-fried Scallops with Chinese Chives

56€

剁椒蒸带子

🌿 Saint-Jacques vapeur à l'ail et vermicelles de riz

Steamed Scallops with Diced Chillies, Fried Garlic & Vermicelli

56€

炒虾球 (可为您准备):

Gambas (Préparées selon votre choix):

King Prawn (Prepared at your convenience):

52€

宫保炒

Sautées façon « Kung Pao »

Sautéed « Kung Pao » Style

糖醋炒

Sautées sauce aigre douce

Sautéed with Sweet & Sour Sauce

椒盐炒

Sautées sel & poivre

Sautéed with Salt & Pepper

芥味沙律 🌿

Sautées avec une émulsion oeuf-wasabi

Sautéed with Wasabi Mayonnaise Dressing

辣子炒 🌿

Frites au poivre et piment du Sichuan

Sautéed with Sichuan Dried Chillies & Peppercorn

西班牙红魔虾 (可为您准备):

Crevettes Impériales « Carabinero » (Préparées selon votre choix):

Sautéed « Carabinero » Jumbo Prawn (Prepared at your convenience):

86€

美极油爆

Sautées à la Julius Maggi

Sautéed Julius Maggi Style

海派黑椒

Sautées au poivre noir

Sautéed with Black Pepper

黑胡椒烧

Braisées sauce poivre noir

Braised with Black Pepper Sauce

蒜蓉开边蒸

Sautées ail et ciboule chinoise

Sautéed with Garlic & Chinese Chives

松露酱芦笋炒球

Sautées à la crème de truffe et asperge

Sautéed with Asparagus & Black Truffle Cream

白菜虾汤烧

Braisées au chou chinois

Braised with Chinese Cabbage in Prawn Broth



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

鱼 POISSONS FISH

浓鱼汤雪菜多宝鱼球	
Filets de turbot poché dans son bouillon, feuilles de moutarde vinaigrées	
Poached Turbot Fillet with Preserved « Xue Cai » Vegetable in Fish Broth	74€
法国菇伴芦笋爆多宝鱼球	
Filets de turbot sauté aux champignons, asperges et piments frais	
Sautéed Turbot Fillet with Chopped Chillies, Mushrooms & Asparagus	74€
清蒸多宝鱼球	
Filets de turbot à la vapeur, cébette, gingembre et sauce soja	
Steamed Turbot Fillet with Spring Onion, Ginger and Soy Sauce	96€
宁波梅干菜扒黑鳕鱼	
« Black Cod » sauté et feuilles de moutarde séchées	
Pan-fried Black Cod with Preserved « Mei Cai » Vegetables	66€
剁椒蒸黑鳕鱼	
« Black Cod » à la vapeur, haricots noirs et piment frais	
Steamed Black Cod with Diced Chillies & Black Beans	66€
沪式五香爆黑鳕鱼	
« Black Cod » caramélisé à la Shanghaïenne	
Deep-fried Caramelized Black Cod with Shanghaïnese Sauce	66€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy



(P) Porc - Pork



(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

鱼

POISSONS ENTIERS

WHOLE FISH

清蒸鲈鱼

Bar à la vapeur, cébette, gingembre et sauce soja

Steamed Sea Bass with Spring Onion, Ginger & Soy Sauce

140€

松子糖醋鲈鱼

Bar frit à la sauce aigre douce

Deep-fried Sea Bass with Sweet & Sour Sauce

140€


清蒸龙利鱼

Sole française à la vapeur, cébette, gingembre et sauce soja

Steamed French Sole with Spring Onion, Ginger & Soy Sauce

162€

淮扬蒜子焖河鳗 (四十分钟准备)

 Anguille braisée à la sauce brune chinoise, façon « Huaiyang » (40 minutes de préparation)

Braised Eel with Chinese Brown Sauce, « Huaiyang » Style (40 minutes preparation)

140€

豆豉剁椒蒸河鳗 (四十分钟准备)

 Anguille à la vapeur, haricots noirs et piment frais (40 minutes de préparation)

Steamed Eel with Diced Chillies & Black Beans (40 minutes preparation)

140€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork



(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

肉类

VIANDES

MEAT

青柠脆皮牛肋骨 Bœuf Black Angus caramélisé et parfumé au citron vert Caramelised Black Angus Beef Ribs	86€
文火红焖牛尾 Queue de bœuf braisée à la sauce brune chinoise Slow-braised Oxtail with Chinese Brown Sauce	56€
海派黑椒牛肉粒 ★ Dés de filet de bœuf croustillants sautés au poivre noir Sautéed Diced Crispy Beef Fillet with Black Pepper	62€
脆蒜片香煎牛肉粒 Dés de filet de bœuf sautés à l'ail croustillant Sautéed Diced Beef Fillet with Crispy Garlic	62€
江南红烧肉 (P) Poitrine de porc braisée à la sauce brune chinoise, façon « Jiangnan » Braised Pork Belly with Chinese Brown Sauce, « Jiangnan » Style	56€
淮扬红烧一品狮子头 (三十分钟准备) (P) « Tête de Lion » du « Huaiyang » braisée aux légumes et sauce brune chinoise (30 minutes de préparation) « Huaiyang » Braised Lion's Head with Vegetable in Chinese Brown Sauce (30 minutes preparation)	98€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian


Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.
Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

家禽 VOLAILLES POULTRY

北京片皮烤鸭 (二食可为您准备):

 Canard laqué pékinois (Second service préparé selon votre choix):

Peking Duck (Second service prepared at your convenience):

186€

香酥椒盐鸭架

Frit sel et poivre

Fried with Salt & Pepper

银芽爆鸭丝

Emincé, sauté au wok avec pousses de soja et poivron

Minced, Wok-fried with Bean Sprouts & Bell Pepper

生菜包鸭菘

Brunoise, sauté au wok et feuille de laitue

Wok-fried and Served in Lettuce Leaves

三食: 鸭骨白菜豆腐汤

Troisième service: Soupe de canard, tofu et chou chinois

Third service: Duck Broth, Tofu & Chinese Cabbage

18€

每位附加费

En supplément par personne
Per person extra

鲍鱼滑鸡煲

Poulet et ormeau braisés en cocotte

Stewed Chicken Fillet & Diced Abalone in Claypot

130€

辣子鸡球

 Dés de poulet frits au piment du Sichuan

Deep-fried Diced Chicken with Sichuan Dried Chillies

46€

豉香冬菇滑鸡球

Poulet sauté au wok, asperge, champignon Shiitaké, poivron, sauce haricot noir

Sautéed Chicken with Asparagus, Shiitake Mushrooms, Bell Pepper and

Black Bean Sauce

52€

糖醋鸡球

Poulet aigre doux

Sautéed Sweet & Sour Chicken

46€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

豆腐、蔬菜

LÉGUMES ET TOFU

VEGETABLE & TOFU

<p>四川麻婆豆腐</p> <p>★ (P) « Mapo tofu » Tofu braisé en cocotte, émincé de porc, piment et poivre du Sichuan</p> <p>« Mapo Tofu », Braised Tofu with Minced French Pork, Sichuan Peppercorn & Chillies</p>	36€
<p>生拆蟹肉烩豆腐</p> <p>Tofu braisé à la chair de tourteau</p> <p>Braised Tofu with Crab Meat</p>	36€
<p>(P) 海鲜石锅豆腐</p> <p>Tofu braisé aux fruits de mer</p> <p>Braised Tofu with Seafood</p>	48€
<p>瑶柱丝扣津白 (三十分鐘准备)</p> <p>(P) Chou chinois braisé au porc et à la Saint-Jacques (30 minutes de préparation)</p> <p>Braised Chinese Long Cabbage with Pork & Scallops (30 minutes preparation)</p>	42€
<p>香菇菜心</p> <p>Chou Bok Choy sauté, champignons Shiitaké</p> <p>Wok-fried Bok Choy with Shiitake Mushrooms</p>	36€
<p>鱼香茄夹</p> <p>Aubergines frites et farcies à la crevette</p> <p>Fried Stuffed Eggplant with Shrimp</p>	42€
<p>(V) 清炒时蔬</p> <p>Légumes de saison sautés</p> <p>Sautéed Seasonal Vegetables</p>	30€
<p>干煸四季豆</p> <p>Haricots verts sautés au porc haché, feuille de moutarde séchées et</p> <p>🌶️ (P) huile de piment</p> <p>Wok-fried String Beans, Minced Pork with Preserved « Mei Cai » Vegetables & Chilli Oil</p>	32€



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.
Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

面、饭

NOUILLES ET RIZ

NOODLES & RICE

<p> (P) 四川担担面 Nouilles « Dan Dan » au porc haché, cacahuètes et huile pimentée « Dan Dan » Noodles with Minced Pork, Peanut & Chilli Oil</p>	<p>22€ 每位 Par personne Per person</p>
<p>多宝鱼汤小刀面 « Black Cod » et nouilles au bouillon de turbot « Black Cod » Noodles in Turbot Fish Broth</p>	<p>24€ 每位 Par personne Per person</p>
<p>法国鸡肉什锦炒面 Nouilles sautées au poulet fermier Wok-fried Chicken Noodles</p>	<p>34€</p>
<p> (P) 扬州什锦炒饭 Riz sauté de Yangzhou Yangzhou Fried Rice</p>	<p>38€</p>
<p>生炒牛松饭 Riz sauté au boeuf Français Fried Rice with Minced French Beef</p>	<p>38€</p>
<p>姜米海鲜炒饭 Riz sauté aux fruits de mer et gingembre Wok-fried Rice with Seafood & Minced Ginger</p>	<p>46€</p>
<p>(P) 笼仔糯米鳗鱼饭 Riz gluant à l'anguille vapeur en feuille de lotus Steamed Glutinous Rice with Eel Wrapped in Lotus Leaf</p>	<p>152€ 80€ 每份 半份 Par portion Demi portion Per portion Half portion</p>



Plat Signature - Signature Dish



Pimenté - Spicy

(P) Porc - Pork

(V) Végétarien - Vegetarian


Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.

Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

甜品 DESSERTS DESSERT

杨枝甘露 Crème de mangue, pomelo et perles de sagou Mango Cream, Pomelo & Sago Pearl	14€ 每位 Par personne Per person
鲜果雪媚娘 « Mochi » chinois à la crème fouettée et dés de mangue Chinese « Mochi » with Whipped Cream and Diced Fresh Mango	18€ 三件 3 pièces 3 pieces
 黑金流沙包 « Liu Sha Bao » au coeur coulant d'oeuf de cane « Liu Sha Bao », Steamed Salted Egg Yolk Black Custard Bun	26€ 四件 4 pièces 4 pieces
擂沙黑芝麻汤圆 Boules de riz gluant au sésame noir et cacahuète Glutinous Rice Ball with Black Sesame Paste and Peanut	15€ 三件 3 pièces 3 pieces

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons. Merci de nous signaler toutes allergies avant la prise de commande.

Please note all dishes might change according to the seasonality.
Guests with allergies & intolerances should make a member of the team aware, before placing an order for food and beverages.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included