

## 湯類

## POTAGES – SOUPS

		Frs.
1. 招牌湯	Potage « Shanghai » <i>Shanghai soup</i>	12.-
2. 云吞湯	Potage Won-Ton <i>Won-Ton soup</i>	12.-
3. 酸辣湯	Potage Pékinois <i>Hot and sour soup</i>	12.-
4. 海鮮湯	Potage fruits de mer <i>Sea-food soup</i>	12.-
5. 雞絲粉絲湯	Potage au poulet et vermicelles <i>Sliced chicken with vermicelli</i>	11.-
6. 蟹肉蘆筍湯	Potage d'asperges au crabe <i>Crab and aspergus soup</i>	12.-
7. 雞絲粟米湯	Potage poulet au maïs <i>Chicken and corn soup</i>	11.-
8. 冬菜辣蝦湯	Potage piquant aux crevettes <i>Hot soup with shrimps</i>	12.-

N° 3



N° 2



## 頭盤 **HORS-D'ŒUVRES** **APPETIZERS**

		Frs.
10. 中國沙律	Salade chinoise <i>Chinese salad</i>	10.-
11. 蟹肉沙律	Salade au crabe <i>Crab meat salad</i>	14.-
12. 鴨絲沙律	Salade aux juliennes de canard <i>Sliced duck salad</i>	14.-
13. 雞絲沙律	Salade aux juliennes de poulet <i>Chicken salad</i>	14.-
15. 春卷	Rouleau de printemps (1 pièce) <i>Spring roll (vegetable)</i>	5.-
16. 越南春卷	Pâtés impériaux « Nêm » (2 Pcs) <i>Spring roll « Nêm »</i>	10.-
17. 炸大蝦	Beignets de crevettes (4 pcs) <i>Fried shrimps</i>	16.-
19. 蒸燒賣	Bouchées à la vapeur (4 pièces) <i>Steamed ball with pork (shiu-mai)</i>	11.-
20. 蒸餃子	Raviolis à la vapeur (4 pièces) <i>Steamed dumplings</i>	11.-
21. 蒸蝦餃	Raviolis aux crevettes (4 pièces) <i>Steamed dumplings with shrimps</i>	12.-
22. 小籠包	Raviolis spéciaux « Siao Long Bao » <i>Steamed special dumplings « Siao Long Bao »</i>	11.-
23. 鍋貼	Raviolis grilles à la shanghaienne <i>Grilled dumplings style « Shanghai »</i>	12.-

## 豬肉類

## PORCS-PORKS

		Frs.
30. 咕 嚕 肉	Porc à la sauce aigre-douce <i>Pork with sweet and sour sauce</i>	27.-
31. 回 鍋 肉	Porc sauté deux fois <i>Fried pork with two times</i>	28.-
38. 椒 鹽 排 骨	Travers de porc au sel et au poivre <i>Spare ribs (6 pièces)</i>	28.-
39. 魚 香 肉 絲	Juliennes de porc au « Yu-Siang » <i>Sliced pork « Yu-Siang »</i>	28.-

## 牛肉類

## BŒUFS - BEEFS

		Frs.
41. 宮 保 牛 肉	Bœuf à l'impérial <i>Imperial beef</i>	29.-
43. 四 川 牛 肉	Bœuf sauté style « Si-Chuan » <i>Beef with hot sauce « Si-Chuan »</i>	29.-
44. 焗 牛 肉 絲	Bœuf croustillant <i>Crisby beef</i>	30.-
46. 姜 蔥 牛 肉	Bœuf sauté au gingembre et poireaux <i>Fried beef with chives and ginger</i>	29.-

## 雞肉類 **POULETS - CHICKEN**

		Frs.
50. 香脆雞柳	Poulet croustillant <i>Crisby chicken</i>	28.-
52. 巴士力雞	Poulet au basilic <i>Chicken with basilic sauce</i>	29.-
58. 檸檬雞	Poulet au citron vert <i>Chicken with lemon sauce</i>	27.-
59. 鐵板雞片	Émincé de poulet sur plaque chauffante <i>Sliced chicken on hot plate</i>	28.-

## 蝦類 **CREVETTES - SHRIMPS**

		Frs.
61. 干燒大蝦	Crevettes géantes à la sauce du chef <i>Prawns with spicy sauce</i>	32.-
65. 咖喱蝦	Crevettes au curry <i>Shrimps with curry sauce</i>	30.-
66. 姜蔥蝦	Crevettes sautées au gingembre et poireaux <i>Shrimps with chives and ginger</i>	30.-
69. 鐵板蝦	Crevettes sur plaque chauffante <i>Shrimps on hot plate</i>	31.-

## 魚 類      **POISSONS - FISHES**

		Frs.
71. 松子魚	Poisson à la sauce du chef	31.-
76. 鐵板魚	Poisson sur plaque chauffante	28.-
77. 蒜蓉帶子蝦	Coquilles St-Jacques et crevettes à l'ail	34.-
78. 鼓汁魷魚	Calamars à la sauce haricots noirs	26.-

## 鴨 類      **CANARDS - DUCKS**

		Frs.
81. 廣東燒鴨	Canard laqué à la cantonnaise	32.-
83. 四川鴨片	Canard sauté style « Si-Chuan » (Piquant)	30.-
85. 鐵板鴨片	Canard sur plaque chauffante	30.-
86. 北京鴨	Canard laqué pékinoise pour 2 personnes ( 3 services )	120.-



TVA 8 % incluse

## 菜類 **LÉGUMES -** **VEGETABLES**

Frs.

90. 家赏豆腐	Tofu sauté style maison <i>Tofu fried home style</i>	21.-
91. 清炒時菜	Légumes quatre saisons <i>Vegetable four season</i>	18.-
93. 清炒銀芽	Germes de haricots mungo <i>Fried bean sprouts</i>	15.-

## 面飯類 **RIZ-NOUILLES** **RICE-NOODLES**

Frs.

100. 鐵板面	Nouilles sautées style « Shanghai » <i>Fried noodles « Shanghai » style</i>	25.-
101. 蝦炒面	Nouilles sautées aux crevettes <i>Fried noodles with shrimps</i>	23.-
102. 牛肉炒面	Nouilles sautées au bœuf <i>Fried noodles with beef</i>	22.-
103. 雞肉炒面	Nouilles sautées au poulet <i>Fried noodles with chicken</i>	21.-
105. 星州米粉	Vermicelles de riz sautés style «Singapour» <i>Fried vermicelli « Singapour » style</i>	25.-
106. 廣東炒飯	Riz cantonais (Bol) <i>Fried rice cantonese (bol)</i>	6.-
109. 白飯	Riz à la vapeur <i>Steamed rice</i>	3.-

TVA 8 % incluse

## 甜品 **DESSERTS - DESERTS**

		Frs.
111. 荔枝	Litchis	9.-
112. 香宾荔枝	Litchis au champagne	15.-
114. 糖姜片	Gingembre confit	8.-
115. 炸香蕉	Beignet de banane	10.-
116. 炸菠萝	Beignet d'ananas	10.-
117. 炸苹果	Beignet de pomme	10.-
118. 炸冰糕	Beignet de glace	10.-
119. 拔丝草莓	Fraises caramélisées	12.-
120. 拔丝香蕉	Banane caramélisée	12.-
121. 拔丝苹果	Pomme caramélisée	12.-