

Zou Kee


Express

Cuisine authentique de Hong Kong


Depuis 1997

Carte du soir



 Tél : 01 45 88 87 25 / 07 60 11 68 88

 Mail : zoukeeexpress@gmail.com

60 Rue Bobillot 
75013 Paris

Une histoire

De Hong Kong à Paris, l'héritage Zou Kee renaît.

L'aventure du restaurant Zou Kee est avant tout celle d'une passion transmise et d'un voyage culinaire de plus de 35 ans. Tout commence en 1988 à Hong Kong, où Jacques Zou fait ses premières armes et apprend la cuisine cantonaise authentique.

Après avoir perfectionné son art, Jacques s'envole pour la Guyane française. En 1997, il y fonde son propre restaurant, nommé Sing Sing, qui rencontre un immense succès et marque les esprits pendant 5 ans par sa générosité et ses saveurs inchangées.

Aujourd'hui, après avoir travaillé pour de grandes institutions parisiennes – du Shangri-La aux tables triplement étoilées de Guy Savoy, en passant par la présidence de l'Association des Gourmands et Gourmets Chinois – Jacques Zou revient à ses racines avec le Sing Sing dans le 13^e arrondissement. Il referme la boucle de son histoire pour vous offrir une cuisine hongkongaise profondément authentique, familiale et savante.

Auteur du livre de référence « La Cuisine Cantonaise par l'Image », vendu à plus de 15 000 exemplaires en France, il met aujourd'hui tout son savoir-faire afin de vous faire découvrir ce qu'est réellement la cuisine cantonaise authentique.

Bon appétit !

NOMENCLATURE

A : vapeur B : poêlé C : four D : frit E : sauté F : cocotte
G : froid ou grillé H : desserts I : boissons 🍃 : plat végétarien

Raviolis

A1 – Raviolis aux crevettes entières (“King” Ha Kao).....	€
A3 – Raviolis aux crevettes et persil.....	€
A4 – Raviolis au porc et légumes.....	€
A5 – Raviolis au navet blanc et crevettes séchées.....	€
A6 – Raviolis à la chair de crevettes.....	€
A7 – Raviolis aux coquilles Saint-Jacques.....	€
🍃 A8 – Raviolis aux légumes de saison.....	€
A9 – Raviolis au taro et porc.....	€
A10 – Raviolis aux Saint-Jacques séchées et légumes.....	€
A14 – Raviolis au poulet et légumes.....	€
A51 – Xiaolongbao au porc.....	€
A76 – Raviolis au porc et tofu rouge.....	€
B1 – Raviolis géants au porc et feuille à l’ail.....	€
B2 – Raviolis au porc et légumes.....	€
B22 – Raviolis d’œufs au porc.....	€

Siu Mai

A2 – Siu Mai “King” de porc et crevettes.....	€
A11 – Siu Mai au boeuf.....	€
A13 – Siu Mai au porc et fleurs séchées.....	€

Nems

D25 – Nems hongkongais.....	€
D26 – Nems vietnamiens.....	€
D27 – Nems aux fruits de mer.....	€

Crêpes de riz

A12 – Crêpes de riz au poulet.....	€
A16 – Crêpe de riz aux crevettes.....	€
A17 – Crêpe de riz au boeuf.....	€
A18 – Crêpe de riz au porc laqué.....	€
🍃 A19 – Crêpe de riz aux ciboulettes.....	€
🍃 A20 – Crêpe de riz au beignet nature.....	€
A21 – Crêpe de riz rouge et crevettes.....	€
A22 – Travers de porc sur crêpes de riz.....	€
B11 – Crêpe de riz aux crevettes séchées.....	€

Riz gluant

A15 – Rouleaux de riz gluant.....	€
A58 – Riz gluant au poulet et feuille de lotus.....	€
A59 – Mini riz gluant au poulet et feuille de lotus.....	€
A60 – Riz gluant au porc, à l'œuf salé et au soja vert.....	€
🍃 A61 – Riz gluant nature aux haricots rouges.....	€
A62 – Riz gluant aux saucisses chinoises sautées.....	€
A63 – Rouleaux de riz gluant façon <i>Shanghai</i>	€
🍃 A64 – Riz gluant au lait de coco.....	€

Riz parfumé

A65 – Riz parfumé au poulet, crevettes et feuille de lotus.....	€
🍃 A66 – Riz parfumé aux huit fruits secs.....	€
A67 – Riz parfumé aux pattes de poulet et travers de porc.....	€
A68 – Riz parfumé au porc et au poisson salé.....	€
A69 – Riz parfumé au poulet et champignons parfumés.....	€
A70 – Riz parfumé au bœuf et légumes marinés.....	€
A71 – Riz parfumé à la poitrine de porc séchée et saucisses chinoises.....	€
🍃 A72 – Riz parfumé aux légumes.....	€
A73 – Riz parfumé au bœuf et œuf entier mi-cuit.....	€
A74 – Riz parfumé au filet de poisson et ciboulette.....	€
A75 – Riz parfumé aux fruits de mer.....	€

Riz sauté

E12 – Riz cantonais façon <i>Yangzhou</i>	€
E13 – Riz façon <i>Fujian</i>	€
E14 – Riz façon <i>Shanghai</i>	€
E15 – Riz à la sauce XO et Saint-Jacques.....	€
E16 – Riz ananas et fruits de mer.....	€
E17 – Riz à la crème et sauce tomate.....	€
🍃 E18 – Riz aux œufs nature.....	€
E19 – Riz au poulet et poisson salé.....	€
🍃 E20 – Riz aux champignons.....	€
E21 – Riz aux crevettes.....	€
🍃 E22 – Riz <i>Hakka</i> au gingembre frais.....	€

Riz cocotte

F36 – Bœuf et œuf & riz cantonais.....	€
F37 – Poulet et maïs & riz cantonais.....	€
F38 – Côtes de porc frits & riz cantonais.....	€
F39 – Poulet frit & riz cantonais.....	€
F42 – Riz façon <i>Xinjiang</i>	€
F43 – Riz cocotte (<i>viande ou légumes au choix</i>).....	€

Riz blanc

F31 – Riz blanc aux 4 trésors.....	€
F32 – Canard et porc laqué & riz blanc.....	€
F33 – Poulet blanc & riz blanc.....	€
F34 – Poulet mariné au soja noir & riz blanc.....	€
F35 – Cochon de lait laqué & riz blanc.....	€

Beignets

D1 – Beignets à la farine de riz gluant et légumes.....	€
D2 – Beignets de pâte de taro et légumes.....	€
D3 – Beignets à la farine de riz gluant, sésame et haricots rouges.....	€
D4 – Beignets au navet blanc et crevettes séchées façon <i>Hakka</i>	€
D6 – Beignets de raviolis aux légumes.....	€
🍃 D7 – Beignets nature.....	€
🍃 D8 – Beignets à la farine de blé et sésame.....	€
🍃 D9 – Beignets à la farine de blé et beurre croquant.....	€
🍃 D10 – Beignets aux légumes goût curry.....	€
D11 – Beignets de <i>wontons</i>	€
D12 – Beignets aux fruits de mer.....	€
🍃 D13 – Beignets à la farine de blé et au miel.....	€
🍃 D14 – Beignets mini à la farine de blé et 5 parfums.....	€
🍃 D15 – Beignets au sésame <i>Shagima</i>	€
🍃 D16 – Beignets de raviolis au sésame.....	€
🍃 D17 – Beignets de riz gluant au sucre.....	€
🍃 D18 – Boule de sésame.....	€
🍃 D19 – Donut mou façon <i>Hong Kong</i>	€

Galette

B4 – Galette de pâte feuilletée au bœuf.....	€
B6 – Galette de potiron au haricot rouge.....	€
B19 – Galette à la chair de poisson.....	€
B20 – Galette aux huîtres.....	€
B21 – Galette à la chair de crevettes.....	€
🍃 B23 – Galette aux légumes.....	€

Brioche

A41 – Brioches au porc laqué.....	€
A42 – Brioches au poulet et champignons parfumés.....	€
A43 – Brioches au porc et légumes salés façon <i>Hakka</i>	€
A44 – Brioches géantes au poulet.....	€
A45 – Brioches aux saucisses chinoises.....	€
A46 – Brioches à la crème de jaune d'œuf.....	€
🍃 A47 – Brioches à la crème de lotus.....	€
A48 – Brioches aux haricots rouges.....	€
A49 – Brioche au jaune d'œuf coulant.....	€
A50 – Brioches géantes nature au lait (<i>Mantou</i>).....	€
A52 – Brioches au riz gluant et taro.....	€
A57 – Brioches à la crème de sésame noir.....	€
B5 – Brioches au porc et légumes poêlés.....	€
C1 – Briochettes au porc laqué.....	€
C19 – Brioches <i>Bo Lo Bao</i>	€
🍃 C20 – Brioches au coco.....	€
C21 – Brioches à la crème de beurre.....	€
C22 – Brioches aux côtes de porc façon <i>Macao</i>	€
C23 – Brioche au jambon.....	€
C24 – Brioches aux saucisses françaises.....	€
C25 – Brioches au thon.....	€
C26 – Brioches au bœuf salé.....	€
C27 – Brioches au <i>custard cream</i>	€
C28 – Brioches aux haricots rouges.....	€
D32 – Briochette nature au lait.....	€

Gâteaux

A53 – Gâteaux de riz nature.....	€
A54 – Gâteaux malais.....	€
A55 – Gâteaux de riz aux haricots rouges façon <i>Hong Kong</i>	€
A56 – Gâteaux de blé au sucre roux façon <i>Hong Kong</i>	€
B7 – Gâteaux au navet blanc et saucisses chinoises (<i>Lo Bak Go</i>).....	€
B8 – Gâteaux au taro et cinq parfums.....	€
🍃 B9 – Gâteaux aux châtaignes d'eau.....	€
🍃 B10 – Gâteaux à la farine de riz gluant.....	€
C2 – Chausson feuilleté au porc laqué.....	€
C3 – Gâteau feuilleté au jaune d'œuf salé.....	€
C4 – Gâteau feuilleté aux œufs de cent ans.....	€
C5 – Gâteau feuilleté aux 5 noix.....	€
C7 – Gâteau à l'ananas (<i>Feng Li Su</i>).....	€
C8 – Galette <i>Lo Po Pang</i>	€
C9 – <i>Lo Po Pang</i> aux haricots rouges.....	€
🍃 C17 – Gâteaux à la farine de patate douce.....	€
D5 – Pâte feuilletée au navet blanc.....	€

Tarte

C12 – Tarte aux oeufs de <i>Hong Kong</i> (<i>Dan Tat</i>).....	€
C13 – <i>Pastel de Macau</i>	€
C14 – Tarte au poulet.....	€
C15 – Tarte aux pommes.....	€
C16 – Tarte aux fruits de saison.....	€

Sandwich

B16 – Sandwich façon <i>Hong Kong</i>	€
B17 – Sandwich au porc et omelettes.....	€
B18 – Sandwich au jambon et omelettes.....	€
D20 – Toast beurré à la crème cacahuète.....	€
D21 – Toast à la chair de crevette.....	€

Boulettes

A24 – Boulettes vapeur géantes de bœuf.....	€
D30 – Boulette de chair de poisson frite.....	€
D31 – Boulette de chair de poisson et œuf.....	€
A37 – Boulettes vapeur de porc au maïs.....	€



Pattes et tripes

- A23 – Pattes de poulet aux haricots noirs
- A26 – Nerfs de bœuf à la sauce *Satay*
- A27 – Tripes de bœuf à la sauce hongkongaise
- A29 – Tripes de bœuf à l’ail frit
- A31 – Taro et pattes de canard
- A35 – Tripes de bœuf au gingembre et ciboulettes
- A36 – Pattes de cochon aux cacahuètes

Spécialités de la mer

- A34 – Calamar à l’ail frit
- A38 – Seiche entier à l’ail frit
- D22 – Pince de crabe farci à la chair de crevettes
- D23 – Crabe mou frit
- D28 – Filet de poisson frit
- D29 – Calamar frit
- D34 – Chips de crevettes


Froid

- G1 – Jarret de porc mariné
- G2 – Jarret de boeuf mariné
- G3 – Méduse marinée
- G4 – Pattes de poulet blanc façon *Guangzhou*
- G5 – Pattes de cochon façon *Guangzhou*
- G6 – Pattes de poulet au gingembre gris
- G7 – Salade au langouste ou homard
- G8 – Salade hongkongaise
-  G9 – *Kimchi* (choux chinois marinés)
-  G10 – Gingembre mariné et œuf de cent ans

Bouillon

F7 – Bouillon de nouilles ou pâtes de riz ou vermicelles.....	€
F24 – Bouillon avec chair de poisson et légumes de saison.....	€
F25 – Bouillon de chair de crevettes et légumes de saison.....	€
F26 – Soupe de boulettes de porc façon <i>Shanghai</i>	€
F27 – Bouillon de choux chinois.....	€
F28 – Bouillon de poisson avec légumes de saison.....	€
F29 – Bouillon aux légumes façon <i>Hakka</i>	€

Bouillon de riz

F16 – Bouillon de riz aux fruits de mer "King"	€
F17 – Bouillon de riz aux fruits de mer (<i>au choix</i>).....	€
F18 – Bouillon de riz au porc et œufs de cent ans.....	€
F19 – Bouillon de riz à la morue salée.....	€
F20 – Bouillon de riz au poulet et champignons parfumés.....	€
F21 – Bouillon de riz au bœuf et persil chinois.....	€
F22 – Bouillon de riz aux viandes (<i>au choix</i>).....	€
 F23 – Bouillon de riz aux légumes (<i>au choix</i>).....	€


Soupe

F1 – Raviolis aux Saint-Jacques séchés et légumes.....	€
F2 – Raviolis aux crevettes.....	€
F3 – Raviolis au porc façon <i>Yakou</i>	€
F4 – Soupe de raviolis aux crevettes et porc.....	€
F5 – Soupe <i>Wonton</i>	€
F6 – Soupe de boulettes de poisson.....	€
F8 – Soupe de vermicelles au canard laqué.....	€
F10 – Soupe de nouilles au boeuf bourguignon.....	€
F14 – Soupe de nouilles au porc laqué.....	€
F15 – Soupe de nouilles aux fruits de mer.....	€

Vermicelles

F9 – Vermicelles à la viande façon <i>Zhongshan</i>	€
F11 – Vermicelles aux boulettes de poisson.....	€
F12 – Vermicelles au poulet façon <i>Yunnan</i>	€
F13 – Vermicelles au porc et légumes salés.....	€
E4 – Vermicelles façon <i>Singapour</i>	€
E5 – Vermicelles façon <i>Xiamen</i>	€
E6 – Vermicelles façon <i>Hakka</i>	€
E7 – Vermicelles sautées aux viandes.....	€
E8 – Vermicelles aux fruits de mer.....	€

Nouilles

E9 – Nouilles sautées aux 8 trésors.....	€
E10 – Nouilles au porc fin.....	€
 E11 – Nouilles à la sauce soja "King".....	€
F40 – Nouilles aux œufs et crevettes séchées (<i>Lo Mein</i>).....	€
F41 – Nouilles à la sauce d'huître (<i>Lo Mein</i>).....	€
F44 – Langouste ou homard & nouilles frites.....	€

Grillé chaud

G11 – Canard laqué façon <i>Hong Kong</i>	€
G12 – Porc laqué façon <i>Hong Kong</i>	€
G13 – Travers de porc laqué.....	€
G14 – Poitrine de porc laqué.....	€
G15 – Cochon de lait laqué.....	€
G16 – Gigot d'agneau laqué.....	€
G17 – Poulet laqué.....	€
G18 – Canard laqué pipa façon <i>Guangdong</i>	€
G19 – Poulet laqué pipa façon <i>Guangdong</i>	€
G20 – Foie de poulet laqué.....	€
G31 – Canard laqué pékinois.....	€
G32 – Lapin laqué.....	€
G33 – Carpe d'amour laquée.....	€

Autres plats chauds

A25 – Travers de porc aux haricots noirs.....	€
A28 – Bœuf bourguignon aux 5 parfums.....	€
A30 – Poulet aux 4 trésors.....	€
A32 – Poulet et estomac de poisson.....	€
A33 – Rouleaux au tofu frit et crevettes.....	€
A39 – Pâte de tofu au porc et légumes.....	€
🍃 B3 – Crêpes de blé à la ciboulette.....	€
B12 – Crêpe de blé beurrée au sucre de canne.....	€
B13 – Poivrons et aubergines farcis.....	€
B14 – Tofu farci.....	€
B15 – Piments vert farcis.....	€
B25 – Saucisses rouges poêlées.....	€
C29 – Poulet à la crème portugaise de <i>Macao</i>	€
C30 – Légumes à la crème portugaise de <i>Macao</i>	€
C31 – Brochettes de viande (<i>agneau, bœuf, porc ou poulet</i>).....	€
D24 – Rouleaux de blé aux viandes laquées.....	€
🍃 D33 – Tofu frit à la sauce aigre-douce.....	€
E1 – Pâtes de riz sautées au bœuf.....	€
E2 – Pâtes de riz sautées au bœuf et légumes de saison.....	€
🍃 E3 – Pâtes de riz sautées à la sauce soja "King".....	€
F30 – Légumes de saison à la sauce d'huître.....	€
G21 – Poulet blanc façon <i>Hainan</i>	€
G22 – Poulet blanc de Bresse.....	€
G23 – Poulet à la vapeur façon <i>Hakka</i>	€
G24 – Poulet au sel façon <i>Hakka</i>	€
G25 – Poulet à la sauce de soja noir.....	€
G26 – Poulet doré mariné.....	€
G27 – Poulet blanc au piment et ciboulettes.....	€
G28 – Canard blanc.....	€
G29 – Caille laquée.....	€
G30 – Poulet mariné et fumé façon <i>Guangzhou</i>	€

Desserts

H1 – Baye Baye et champignons blancs.....	€
H2 – Soupe de patate douce et gingembre.....	€
H3 – Soupe de haricot rouge et graines de lotus.....	€
H4 – Soupe de soja vert et peau de mandarine séchée.....	€
H5 – Crème de sésame ou cacahuète.....	€
H6 – Soupe de boules de riz gluant au sésame noir.....	€
H7 – Soupe de feuilles de soja et œufs.....	€
H8 – Crème de riz rouge et maïs.....	€
H9 – Crème d’amandes.....	€
H10 – Crème de fruits et lait de coco.....	€
H11 – Lait entier à la vapeur.....	€
H12 – Lait entier au gingembre.....	€
H13 – Crème brûlée façon <i>Hong Kong</i>	€
H14 – Oeuf à la vapeur au miel.....	€
H15 – Fleur de tofu.....	€
H16 – Gâteau au lait de coco.....	€
H17 – Gâteau de sagou.....	€
H18 – Gâteau à 9 étages.....	€
H19 – Gâteau aux haricots rouges.....	€
H20 – Boules de riz gluant au sésame noir.....	€
H21 – Boule de sagou à la crème pâtissière.....	€
H22 – Gelée à la mangue.....	€
H23 – Morceau de riz gluant vapeur et sucre.....	€
H24 – Mochi farci (<i>chocolat, mangue ou fruit de saison</i>).....	€
H25 – Soupe de pattes de cochon et gingembre mariné.....	€
H26 – Cheesecake japonais.....	€
H27 – Gâteau anniversaire.....	€
H28 – Gâteau de la lune au four.....	€
H29 – Gâteau de la lune froid.....	€
H30 – Gâteau au beurre.....	€
H31 – Gâteau à la crème fraîche.....	€
H32 – Gâteau aux trois chocolats.....	€
H33 – Gâteau aux châtaignes et marrons glacés.....	€
H34 – Cupcakes.....	€
H35 – Gâteau aux fruits de saison.....	€
H36 – Roulé aux fruits de saison.....	€
H37 – Gâteau Castella de Taïwan.....	€

Desserts

C6 – Cookie aux noix.....	€
C10 – Cookie mou au chocolat.....	€
C11 – Biscuit du petit phénix de <i>Guangzhou</i>	€
C18 – Biscuits à la farine de soja vert façon Macao.....	€

Boissons

I1 – Thé au lait (chaud/froid).....	€
I2 – Thé-café au lait (chaud/froid).....	€
I3 – Thé au citron (chaud/froid).....	€
I4 – Ovaltine (chaud/froid).....	€
I5 – Horlicks (chaud/froid).....	€
I6 – Chocolat chaud.....	€
I7 – Boisson chaude traditionnelle à l'œuf bio.....	€
I8 – Thé aux agrumes et miel (chaud/froid).....	€
I9 – 7 Up et citron salé.....	€
I10 – Coca-Cola et citron.....	€
I11 – Jus pétillant de prune salée.....	€
I12 – Jus de soja noir (chaud/froid).....	€
I13 – Jus de cresson au miel.....	€
I14 – Boisson chaude à la crème d'amande.....	€
I15 – Boisson à la crème de haricots rouges.....	€
I16 – Boisson à l'ananas et sirop de canne.....	€
I17 – Milkshake (<i>goût au choix</i>).....	€
I18 – Eau au citron (chaud/froid).....	€
I19 – Thé rouge (chaud/froid).....	€
I20 – Thé aux fleurs (chaud/froid).....	€
I21 – Thé au ginseng américain (chaud/froid).....	€
I22 – Thé au fruit du moine.....	€
I23 – Thé aux dattes rouges et graines de fruit rouge.....	€
I24 – Thé de chrysanthème et miel.....	€
I25 – Thé au miel (chaud/froid).....	€