

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 Zou Kee Express 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 à votre service pour vous faire découvrir ce qu'est réellement la cuisine cantonaise authentique.

Bon appétit !

NB. Veuillez nous informer en cas d'allergie. Bien que nous fassions attention, nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

A : vapeur	B : poêlé	C : four	D : frit	E : sauté	F : cocotte
G : froid ou grillé	H : desserts	I : boissons	J : soupe	K : salade	L : porc
M : bœuf	N : agneau	O : poulet	P : canard	Q : fruits de mer	R : marmite
S : chef	 plat végétarien				

Raviolis

A1 – Raviolis aux crevettes entières (“King” Ha Kao).....	9€
A3 – Raviolis aux crevettes et persil.....	8€
A5 – Raviolis au navet blanc et crevettes séchées.....	8€
A6 – Raviolis à la chair de crevettes.....	8€
A7 – Raviolis aux Saint-Jacques.....	9€
A10 – Raviolis aux Saint-Jacques séchées et légumes.....	9€
A14 – Raviolis au poulet et légumes.....	6€
A4 – Raviolis au porc et légumes.....	8€
A9 – Raviolis au taro et porc.....	7€
A51 – <i>Xiaolongbao</i> au porc.....	8€
A76 – Raviolis au porc et tofu rouge.....	8€
B2 – Raviolis au porc et légumes.....	8€
B22 – Raviolis au porc et œufs.....	6€
B1 – Raviolis géants au porc et feuille à l’ail.....	8€
 A8 – Raviolis aux légumes de saison.....	7€

Siu Mai

A2 – <i>Siu Mai</i> “King” de porc et crevettes.....	9€
A13 – <i>Siu Mai</i> au porc et fleurs séchées.....	8€
A11 – <i>Siu Mai</i> au boeuf.....	8€

Nems

D25 – Nems hongkongais.....	8€
D26 – Nems vietnamiens.....	8€
D27 – Nems aux fruits de mer.....	10€

Crêpes de riz

A16 – Crêpes de riz aux crevettes.....	9€
B11 – Crêpes de riz aux crevettes séchées.....	9€
A21 – Crêpes de riz rouge aux crevettes.....	10€
A12 – Crêpes de riz au poulet.....	6€
A17 – Crêpes de riz au boeuf.....	9€
A18 – Crêpes de riz au porc laqué.....	9€
A22 – Travers de porc sur crêpes de riz.....	10€
 A19 – Crêpes de riz aux ciboulettes.....	8€
 A20 – Crêpes de riz au beignet nature.....	9€

Riz gluant

A15 – Rouleaux de riz gluant.....	6€
A63 – Rouleaux de riz gluant façon <i>Shanghai</i>	6€
A58 – Riz gluant au poulet et feuille de lotus.....	8€
A59 – Mini riz gluant au poulet et feuille de lotus.....	6€
A60 – Riz gluant au porc, à l'œuf salé et au soja vert.....	8€
A62 – Riz gluant aux saucisses chinoises sautées.....	8€
◆ A61 – Riz gluant nature aux haricots rouges.....	6€
◆ A64 – Riz gluant au lait de coco.....	6€

Riz parfumé

A65 – Riz parfumé au poulet, crevettes et feuille de lotus.....	8€
A67 – Riz parfumé aux pattes de poulet et travers de porc.....	8€
A71 – Riz parfumé à la poitrine de porc séchée et saucisses chinoises.....	8€
A68 – Riz parfumé au porc et au poisson salé.....	8€
A69 – Riz parfumé au poulet et champignons parfumés.....	8€
A70 – Riz parfumé au bœuf et légumes marinés.....	8€
A73 – Riz parfumé au bœuf et œuf entier mi-cuit.....	8€
A74 – Riz parfumé au filet de poisson et ciboulette.....	8€
A75 – Riz parfumé aux fruits de mer.....	10€
◆ A66 – Riz parfumé aux huit fruits secs.....	8€
◆ A72 – Riz parfumé aux légumes.....	8€

Riz sauté

E12 – Riz cantonais façon <i>Yangzhou</i>	15€
E13 – Riz façon <i>Fujian</i>	15€
E14 – Riz façon <i>Shanghai</i>	15€
E15 – Riz à la sauce XO et Saint-Jacques.....	18€
E16 – Riz ananas et fruits de mer.....	18€
E19 – Riz au poulet et poisson salé.....	15€
E21 – Riz aux crevettes.....	15€
E17 – Riz à la crème et sauce tomate.....	15€
◆ E18 – Riz aux œufs nature.....	8€
◆ E20 – Riz aux champignons.....	15€
◆ E22 – Riz <i>Hakka</i> au gingembre frais.....	10€

Riz cocotte

F36 – Bœuf et œuf & riz cantonais.....	16€
F37 – Poulet et maïs & riz cantonais.....	16€
F38 – Côtes de porc frits & riz cantonais.....	16€
F39 – Poulet frit & riz cantonais.....	16€
F42 – Riz façon <i>Xinjiang</i>	16€
F43 – Riz cocotte (<i>viande ou légumes au choix</i>).....	16€
R12 – Cocotte de saucisses chinoises.....	16€
R13 – Cocotte de travers de porc et pattes de poulet.....	16€
R14 – Cocotte de poulet et champignons parfumés.....	16€
R15 – Cocotte de porc haché et poisson salé.....	16€
R16 – Cocotte de porc haché et légumes salés.....	16€

Riz blanc

F31 – Riz blanc aux 4 trésors.....	16€
F32 – Canard et porc laqué & riz blanc.....	16€
F33 – Poulet blanc & riz blanc.....	16€
F34 – Poulet mariné au soja noir & riz blanc.....	16€
F35 – Cochon de lait laqué & riz blanc.....	18€

Beignets

🍃 D1 – Beignets à la farine de riz gluant et légumes.....	8€
🍃 D2 – Beignets de pâte de taro et légumes.....	8€
🍃 D3 – Beignets à la farine de riz gluant, sésame et haricots rouges.....	6€
D4 – Beignets au navet blanc et crevettes séchées façon <i>Hakka</i>	8€
D6 – Beignets de raviolis aux légumes.....	6€
D7 – Beignets nature.....	6€
🍃 D8 – Beignets à la farine de blé et sésame.....	6€
🍃 D9 – Beignets à la farine de blé et beurre croquant.....	6€
🍃 D10 – Beignets aux légumes goût curry.....	6€
D11 – Beignets de <i>wontons</i>	6€
D12 – Beignets aux fruits de mer.....	8€
🍃 D13 – Beignets à la farine de blé et au miel.....	6€
🍃 D14 – Beignets mini à la farine de blé et 5 parfums.....	6€
D15 – Beignets au sésame (<i>Shagima</i>).....	6€
D16 – Beignets de raviolis au sésame.....	6€
D17 – Beignets de riz gluant au sucre.....	6€
D18 – Boule de sésame.....	6€
D19 – Donut mou façon <i>Hong Kong</i>	6€

Galettes

B4 – Galette de pâte feuilletée au bœuf.....	8€
B6 – Galette de potiron aux haricots rouges.....	6€
B19 – Galette à la chair de poisson.....	9€
B20 – Galette aux huîtres.....	9€
B21 – Galette à la chair de crevettes.....	9€
🍃 B23 – Galette aux légumes.....	6€

Brioches

A41 – Brioches au porc laqué.....	8€
A43 – Brioches au porc et légumes salés façon <i>Hakka</i>	8€
B5 – Brioches au porc et légumes poêlés.....	8€
C1 – Briochettes au porc laqué.....	8€
C22 – Brioches aux côtes de porc façon <i>Macao</i>	8€
A42 – Brioches au poulet et champignons parfumés.....	8€
A44 – Brioches géantes au poulet.....	8€
A45 – Brioches aux saucisses chinoises.....	8€
C24 – Brioches aux saucisses françaises.....	6€
C23 – Brioches au jambon.....	6€
C25 – Brioches au thon.....	6€
C26 – Brioches au bœuf salé.....	6€
A46 – Brioches à la crème de jaune d'œuf.....	8€
A49 – Brioches au jaune d'œuf coulant.....	9€
A48 – Brioches aux haricots rouges.....	8€
C28 – Briochettes aux haricots rouges.....	6€
A50 – Brioches géantes nature au lait (<i>Mantou</i>).....	6€
D32 – Briochettes nature au lait.....	8€
C19 – Brioches <i>Bo Lo Bao</i>	6€
A52 – Brioches au riz gluant et taro.....	6€
A57 – Brioches à la crème de sésame noir.....	6€
C21 – Brioches à la crème de beurre.....	6€
C27 – Brioches au <i>custard cream</i>	6€
🍃 C20 – Brioches au coco.....	6€
🍃 A47 – Brioches à la crème de lotus.....	8€

Gâteaux

A53 – Gâteaux de riz nature.....	6€
A54 – Gâteaux malais.....	6€
A55 – Gâteaux de riz aux haricots rouges façon <i>Hong Kong</i>	6€
A56 – Gâteaux de blé au sucre roux façon <i>Hong Kong</i>	6€
B7 – Gâteaux au navet blanc et saucisses chinoises (<i>Lo Bak Go</i>).....	6€
B8 – Gâteaux au taro et cinq parfums.....	6€
🍃 B9 – Gâteaux aux châtaignes d'eau.....	6€
🍃 B10 – Gâteaux à la farine de riz gluant.....	6€
C2 – Chaussons feuilleté au porc laqué.....	8€
C3 – Gâteaux feuilleté au jaune d'œuf salé.....	8€
C4 – Gâteaux feuilleté aux œufs de cent ans.....	8€
C5 – Gâteaux feuilleté aux 5 noix.....	8€
C7 – Gâteaux à l'ananas (<i>Feng Li Su</i>).....	6€
C8 – Galettes <i>Lo Po Pang</i>	6€
C9 – Galettes <i>Lo Po Pang</i> aux haricots rouges.....	6€
🍃 C17 – Gâteaux à la farine de patate douce.....	6€
D5 – Feuilleté au navet blanc.....	6€

Tartes

C12 – Tartes aux œufs façon <i>Hong Kong (Dan Tat)</i>	6€
C13 – <i>Pastel de Macau</i>	6€
C14 – Tartes au poulet.....	6€
C15 – Tartes aux pommes.....	6€
C16 – Tartes aux fruits de saison.....	6€

Sandwich

B16 – Sandwich façon <i>Hong Kong</i>	6€
B17 – Sandwich au porc et omelettes.....	6€
B18 – Sandwich au jambon et omelettes.....	6€
D20 – Toasts beurrés à la crème de cacahuète.....	6€
D21 – Toasts à la chair de crevette.....	6€

Pattes et tripes

A23 – Pattes de poulet aux haricots noirs.....	8€
A26 – Nerfs de bœuf à la sauce <i>Satay</i>	8€
A27 – Tripes de bœuf à la sauce hongkongaise.....	8€
A29 – Tripes de bœuf à l'ail frit.....	8€
A31 – Taro et pattes de canard.....	9€
A35 – Tripes de bœuf au gingembre et ciboulettes.....	8€
A36 – Pattes de cochon aux cacahuètes.....	6€

Rouleaux

A33 – Rouleaux au tofu frit et crevettes.....	8€
D24 – Rouleaux de blé aux viandes laquées.....	8€
K9 – Rouleaux de printemps aux crevettes.....	8€
🍃 K10 – Rouleaux de printemps aux légumes.....	8€

Boulettes

A24 – Boulettes vapeur géantes de bœuf.....	8€
A37 – Boulettes vapeur de porc au maïs.....	6€
D30 – Boulettes de chair de poisson frite.....	15€
D31 – Boulettes de chair de poisson et œufs.....	13€

Salades

G7 – Salade au langouste ou homard.....	??*
K8 – Salade de homard entier.....	??*
K1 – Salade de gambas et légumes façon <i>Hong Kong</i>	15€
K2 – Salade de chair de crabe frais.....	10€
K3 – Salade de fruit de mer.....	10€
G8 – Salade hongkongaise.....	10€
K6 – Salade du chef.....	10€
K4 – Salade de poulet.....	10€
G10 – Salade de gingembre mariné et œufs de cent ans.....	6€
🍃 K5 – Salade de légumes.....	8€
🍃 K7 – Salade de concombre jaune.....	8€
🍃 G9 – <i>Kimchi</i> (choux chinois marinés).....	6€

* Prix dépendant de la saison. Demandez le prix actuel lors de la réservation.

Crustacés

D22 – Pince de crabe farci à la chair de crevettes.....	8€
D23 – Crabe mou frit.....	10€
Q29 – Crabe mou sel et poivre.....	38€
Q69 – Crabe chinois à la vapeur.....	??*
Q70 – Crabe vert sauté au gingembre.....	16€
Q33 – Corail de crabe et laitue de saison.....	38€
Q34 – Omelette à la chair de crabe.....	25€
Q35 – Omelette au corail de crabe.....	28€
Q36 – Corail de crabe aux légumes de saison.....	28€
Q27 – Tourteaux au gingembre.....	38€
Q28 – Tourteaux à l’ail frit.....	38€
Q30 – Tourteaux sautés à la hongkongaise.....	38€
Q31 – Tourteaux à la vapeur.....	38€
Q32 – Pincés de tourteaux au gingembre.....	38€
Q15 – Homard aux fromages.....	??*
Q16 – Homard au gingembre.....	??*
Q19 – Homard sauté piquant façon <i>Hong Kong</i>	??*
Q17 – Langouste vapeur à l’ail frit.....	??*
Q18 – Sashimi de langouste vivante.....	??*

Crevettes

Q1 – Crevettes sel et poivre.....	18€
Q2 – Brochettes de crevettes piquantes.....	18€
Q3 – Crevettes à la citronnelle.....	18€
Q6 – Boules de crevette aux gingembre.....	18€
Q7 – Boules de crevette neige.....	20€
Q8 – Crevettes sautées au thé vert <i>Long Jing</i>	18€
Q9 – Omelette aux crevettes.....	18€
Q14 – Crevettes vivantes à l’eau.....	??*
Q20 – Beignets de crevettes.....	18€
Q21 – Tempura de crevettes.....	18€
D34 – Chips de crevettes.....	5€
Q22 – Crevettes façon <i>Hong Kong</i>	18€
Q24 – Chair de crevettes et laitue de saison.....	18€
Q25 – Bouillon de crevettes et légumes de saison.....	18€
Q26 – Crevettes séchées et courgettes.....	18€
Q4 – Gambas à la sauce tomate.....	18€
Q5 – Gambas vapeur à l’ail frit.....	20€

* Prix dépendant de la saison. Demandez le prix actuel lors de la réservation.

Coquillages

Q37 – Saint-Jacques et vermicelles.....	16€
Q38 – Saint-Jacques sel et poivre.....	16€
Q39 – Saint-Jacques au gingembre.....	16€
Q40 – Saint-Jacques et brocolis.....	16€
Q41 – Saint-Jacques à la sauce XO.....	16€
Q42 – Saint-Jacques et beignets de crevettes.....	18€
Q43 – Saint-Jacques et tofu.....	16€
Q65 – Saint-Jacques séchées au <i>Dong Gua</i>	28€
Q66 – Saint-Jacques séchées à l’ail frit.....	28€
Q44 – Ormeaux à la sauce huître.....	??*
Q45 – Ormeaux à la vapeur.....	??*
Q46 – Tranches d’ormeaux à l’eau chaude.....	??*
Q47 – Lambi à l’eau chaude.....	18€
Q48 – Lambi au gingembre.....	18€
Q67 – Bulots à la sauce mayonnaise.....	16€
Q68 – Chair de bulot au gingembre.....	16€
Q49 – Couteaux de mer vapeur à l’ail frit.....	16€
Q50 – Couteaux sautés au piment.....	16€
Q51 – Moules vapeur à l’ail.....	16€
Q52 – Moules sautées aux poivrons.....	16€
Q53 – Huîtres grillées à l’ail frit.....	16€
Q54 – Beignets d’huîtres.....	16€
Q55 – Huîtres poêlées et légumes.....	16€
Q56 – Huîtres au gingembre.....	16€
Q57 – Huîtres sèches poêlées à la sauce soja.....	28€
Q58 – Huîtres sèches vapeur au soja noir.....	28€
Q59 – Huîtres sèches farcies façon <i>Hakka</i>	28€

Céphalopodes

A34 – Calamar à l’ail frit.....	8€
D29 – Calamar frit.....	15€
Q60 – Calamar sel et poivre.....	16€
Q61 – Calamar au gingembre.....	16€
Q64 – Calamar entier farci à la chair de crevettes.....	16€
Q62 – <i>Takoyaki</i>	16€
Q63 – Chair de seiche poêlée.....	16€
A38 – Seiche entier à l’ail frit.....	8€
G3 – Méduse marinée.....	8€

* Prix dépendant de la saison. Demandez le prix actuel lors de la réservation.

Poissons


B24 – Filet de Mérou poêlé.....	12€
D28 – Filet de poisson frit.....	15€
Q71 – Turbot à la vapeur.....	??*
Q72 – Morceaux de turbot sel et poivre.....	18€
Q73 – Daurade "Aquanord" vapeur.....	38€
Q74 – Daurade "Aquanord" poêlée.....	38€
Q75 – Filet de daurade "Aquanord" au gingembre.....	38€
Q76 – Bar "Aquanord" vapeur à la ciboulette.....	38€
Q77 – Bar "Aquanord" vapeur aux haricots noirs.....	38€
Q78 – Beignets de filet de bar "Aquanord".....	38€
Q79 – Filet de bar "Aquanord" sauté aux légumes.....	38€
Q80 – Filet de bar "Aquanord" sel et poivre.....	38€
Q81 – Mérou à la vapeur.....	??*
Q82 – Morceaux de mérou à la sauce huître.....	??*
Q83 – Queue de mérou à la sauce huître.....	??*
Q84 – Filet de mérou au gingembre.....	??*
Q85 – Filet de mérou au maïs.....	??*
Q86 – Filet de mérou au jambon et légumes.....	??*
Q87 – Beignets de filet de mérou.....	??*
Q88 – Filet de mérou à la sauce aux haricots noirs.....	??*
Q89 – Carpe d'amour vivante à la vapeur.....	??*
Q90 – Filet de carpe d'amour au gingembre.....	??*
Q91 – Fondue de carpe d'amour.....	??*
Q92 – Filet de saumon poêlé.....	20€
Q93 – Filet de saumon à la vapeur.....	20€
Q94 – Filet de saumon au gingembre.....	20€
Q95 – Filet de saumon à la sauce <i>Teriyaki</i>	20€
Q96 – Filet de saumon cru et légumes.....	38€
Q97 – Mulet vapeur mariné au citron.....	20€
Q98 – Harengs poêlés aux oignons.....	20€
Q99 – Marmite de morceaux de poisson poêlés au gingembre.....	20€
Q100 – Marmite aux boulettes de poisson et champignons.....	20€
Q101 – Beignets de filet de cabillaud.....	20€
Q13 – Œufs vapeur aux fruits de mer.....	18€
Q10 – Champignons parfumés farcis à la chair de crevettes.....	18€
Q11 – Estomacs de poisson farcis à la chair de crevettes.....	20€
Q12 – Champignons de Paris farcis à la chair de crevettes.....	18€

* Prix dépendant de la saison. Demandez le prix actuel lors de la réservation.

Bouillon

F7 – Bouillon de nouilles ou pâtes de riz ou vermicelles.....	10€
F24 – Bouillon avec chair de poisson et légumes de saison.....	14€
F25 – Bouillon de chair de crevettes et légumes de saison.....	14€
F26 – Soupe de boulettes de porc façon <i>Shanghai</i>	14€
F27 – Bouillon de choux chinois.....	14€
F28 – Bouillon de poisson avec légumes de saison.....	10€
F29 – Bouillon aux légumes façon <i>Hakka</i>	10€
J15 – Bouillon de poulet et ginseng américain.....	10€
J16 – Bouillon de poule et lambi.....	10€
J17 – Bouillon de poule et dattes rouges.....	10€
J18 – Bouillon de poisson et racines de l'arbre.....	10€

Bouillon de riz

F16 – Bouillon de riz aux fruits de mer "King".....	14€
F17 – Bouillon de riz aux fruits de mer (<i>au choix</i>).....	14€
F18 – Bouillon de riz au porc et œufs de cent ans.....	14€
F19 – Bouillon de riz à la morue salée.....	14€
F20 – Bouillon de riz au poulet et champignons parfumés.....	14€
F21 – Bouillon de riz au bœuf et persil chinois.....	14€
F22 – Bouillon de riz aux viandes (<i>au choix</i>).....	14€
 F23 – Bouillon de riz aux légumes (<i>au choix</i>).....	14€


Potage

J1 – Potage de poulet et maïs.....	8€
J2 – Potage de crabe et maïs.....	8€
J5 – Soupe de boeuf et coriandre.....	8€
J7 – Potage de maïs à la crème fraîche.....	8€
J24 – Potage de poule et estomac de poisson.....	15€
J25 – Potage <i>Fo Tiao Qiang</i>	18€

Soupe

F1 – Raviolis aux Saint-Jacques séchés et légumes.....	10€
F2 – Raviolis aux crevettes.....	10€
F3 – Raviolis au porc façon <i>Yakou</i>	10€
F4 – Soupe de raviolis aux crevettes et porc.....	14€
F5 – Soupe <i>Wonton</i>	14€
F6 – Soupe de boulettes de poisson.....	14€
F8 – Soupe de vermicelles au canard laqué.....	14€
F10 – Soupe de nouilles au boeuf bourguignon.....	14€
F14 – Soupe de nouilles au porc laqué.....	14€
F15 – Soupe de nouilles aux fruits de mer.....	14€
J3 – Soupe de poulet et vermicelles.....	8€
J4 – Soupe pékinoise.....	8€
J6 – Soupe de légumes à la russe.....	8€
J8 – Soupe de porc et tofu aux légumes.....	8€
J9 – Soupe aux tomates et oeufs.....	8€
J10 – Soupe aux boulettes de poisson et algues.....	8€
J11 – Soupe à la chair de poisson.....	8€
J12 – Soupe aux boulettes et champignons.....	8€
J13 – Soupe de poisson à la chaire de poisson.....	8€
J14 – Soupe du chef.....	8€
J19 – Soupe de poumon de porc et légumes.....	8€
J20 – Soupe de porc et fleurs de légume.....	8€
J21 – Soupe de porc et radis blanc.....	8€
J22 – Soupe de Saint-Jacques séchées et concombre.....	10€
J23 – Soupe de chair de porc et légumes.....	8€


Marmites

R1 – Marmite de fruits de mer.....	18€
R2 – Marmite de boulettes et légumes.....	18€
R3 – Marmite de taro et saucisses chinoises.....	18€
 R4 – Marmite aux champignons.....	18€
R5 – Marmite d'aubergines et porc haché.....	18€
R6 – Marmite de tofu farci façon <i>Hakka</i>	18€
R7 – Marmite de poitrine de porc laquée et courgettes.....	18€
R8 – Marmite de travers de porc et concombre amer.....	18€
R9 – Marmite de crevettes sèches et vermicelles.....	18€
R10 – Marmite de bœuf bourguignon aux 5 parfums.....	18€
R11 – Marmite de poitrine d'agneau et bambou.....	18€

Vermicelles

E4 – Vermicelles façon <i>Singapour</i>	16€
E5 – Vermicelles façon <i>Xiamen</i>	16€
E6 – Vermicelles façon <i>Hakka</i>	16€
E7 – Vermicelles sautées aux viandes.....	16€
E8 – Vermicelles aux fruits de mer.....	16€
F9 – Vermicelles à la viande façon <i>Zhongshan</i>	14€
F11 – Vermicelles aux boulettes de poisson.....	14€
F12 – Vermicelles au poulet façon <i>Yunnan</i>	14€
F13 – Vermicelles au porc et légumes salés.....	14€

Nouilles

E9 – Nouilles sautées aux 8 trésors.....	16€
E10 – Nouilles au porc fin.....	16€
 E11 – Nouilles à la sauce soja "King".....	13€
F40 – Nouilles aux œufs et crevettes séchées (<i>Lo Mein</i>).....	16€
F41 – Nouilles à la sauce d'huître (<i>Lo Mein</i>).....	16€
F44 – Langouste ou homard & nouilles frites.....	??*

Grillé chaud

G11 – Canard laqué façon <i>Hong Kong</i>	15€
G12 – Porc laqué façon <i>Hong Kong</i>	14€
G13 – Travers de porc laqué.....	14€
G14 – Poitrine de porc laqué.....	14€
G15 – Cochon de lait laqué.....	25€
G16 – Gigot d'agneau laqué.....	15€
G17 – Poulet laqué.....	14€
G18 – Canard laqué pipa façon <i>Guangdong</i>	15€
G19 – Poulet laqué pipa façon <i>Guangdong</i>	14€
G20 – Foie de poulet laqué.....	14€
G31 – Canard laqué pékinois.....	18€
G32 – Lapin laqué.....	15€
G33 – Carpe d'amour laquée.....	18€

* Prix dépendant de la saison. Demandez le prix actuel lors de la réservation.

Plats au porc

A25 – Travers de porc aux haricots noirs.....	8€
A39 – Pâte de tofu au porc et légumes.....	6€
G1 – Jarret de porc mariné.....	8€
L1 – Poitrine de porc vapeur et légumes salés.....	18€
L2 – Poitrine de porc vapeur et taro.....	18€
L3 – Poitrine de porc vapeur et soja noir.....	18€
L4 – Jarret de porc entier à la vapeur.....	38€
L5 – Travers de porc sel et poivre.....	15€
L6 – Travers de porc aigre douce.....	15€
L7 – Beignets de travers de porc.....	15€
L8 – Travers de porc frits à la hongkongaise.....	15€
L9 – Travers de porc à la mayonnaise.....	15€
L10 – Poitrine de porc sautée et chou chinois.....	15€
L11 – Poitrine de porc vapeur et riz gluant.....	15€
L12 – Chair de porc et tofu vapeur.....	10€
L13 – Porc à la sauce aigre douce.....	13€
L15 – Travers de porc et prune salée.....	13€
L16 – Porc haché vapeur et légumes salés.....	13€
L17 – Porc haché vapeur et calamar séché.....	13€
L18 – Porc haché vapeur et champignons parfumés séchés.....	13€
L19 – Porc haché vapeur et jaune d’oeuf salé.....	13€
L20 – Porc haché vapeur et poisson salé.....	13€
L21 – Filet de porc et oeufs de crevettes.....	13€
L22 – Poitrine de porc et légumes façon <i>Hakka</i>	15€
L23 – Pattes de porc et cacahuètes.....	15€
L24 – Poule à la queue de cochon à la guyanaise.....	15€
L25 – Intestins de porc frits.....	15€
L26 – Intestins de porc sautés et légumes salés.....	15€
L27 – Porc haché et tofu frit.....	13€
L28 – <i>Mapo Tofu</i>	13€
L29 – Poitrine de porc séchée et légumes de saison.....	15€
L32 – Beignets de côte de porc.....	15€
L33 – Côte de porc poêlée au poivre noir.....	15€
L34 – Côte de porc poêlée aux oignons.....	15€
L35 – Côte de porc poêlée aux tomates.....	15€
L36 – Filet de porc au sel et poivre.....	13€
L37 – Filet de porc sauté à la sauce XO.....	13€
L38 – Filet de porc sauté aux légumes de saison.....	13€
L39 – Rein de porc sauté à la hongkongaise.....	15€
L40 – Foie de porc sautée au gingembre.....	13€

Plats au boeuf

A28 – Bœuf bourguignon aux 5 parfums.....	8€
E1 – Pâtes de riz sautées au bœuf.....	16€
E2 – Pâtes de riz sautées au bœuf et légumes de saison.....	16€
G2 – Jarret de bœuf mariné.....	8€
M1 – Boeuf et ananas sautés.....	15€
M2 – Filet de boeuf et poivre noir.....	15€
M3 – Boeuf salé.....	15€
M4 – Boeuf aux oignons.....	15€
M5 – Boeuf à la citronnelle.....	15€
M6 – Brochettes de boeuf piquantes.....	15€
M7 – Boeuf au basilic.....	15€
M8 – Boeuf au gingembre.....	15€
M9 – Boeuf aux légumes de saison.....	15€
M10 – Boeuf au concombre amer.....	15€
M11 – Boeuf au curry.....	15€
M12 – Boeuf bourguignon au curry.....	15€
M13 – Boeuf bourguignon à la sauce d’huître.....	15€
M14 – Boeuf bourguignon aux feuilles d’ail.....	15€
M15 – Tripes de boeuf aux 5 parfums.....	15€
M16 – Queue de boeuf à la sauce huître.....	15€
M17 – Queue de boeuf aux légumes.....	15€
M18 – Filet de boeuf au sel et poivre.....	18€
M19 – Côte de boeuf au poivre noir.....	18€
M20 – Filet de boeuf au poivre noir.....	18€
M21 – <i>T-bone</i> de boeuf poêlées.....	25€
M22 – Filet de boeuf et fruits séchés.....	18€
M23 – Rouleaux de boeuf aux asperges.....	18€
M24 – Tranches de boeuf et brocolis.....	18€
M25 – Tranches de boeuf et légumes de saison.....	18€

Plats au poulet

A30 – Poulet aux 4 trésors.....	9€
A32 – Poulet et estomac de poisson.....	9€
C29 – Poulet à la crème portugaise de <i>Macao</i>	8€
G4 – Pattes de poulet blanc façon <i>Guangzhou</i>	8€
G6 – Pattes de poulet au gingembre gris.....	8€
G21 – Poulet blanc façon <i>Hainan</i>	15€
G22 – Poulet blanc de Bresse.....	15€
G23 – Poulet à la vapeur façon <i>Hakka</i>	15€
G24 – Poulet au sel façon <i>Hakka</i>	15€
O21 – Poulet aux 3 sauces façon <i>Hakka</i>	15€
O25 – Poulet à la vapeur façon <i>Hakka</i>	15€
G25 – Poulet à la sauce soja noir.....	15€
G26 – Poulet doré mariné.....	15€
G27 – Poulet blanc au piment et ciboulettes.....	15€
G30 – Poulet mariné et fumé façon <i>Guangzhou</i>	18€
O1 – Poulet au citron.....	13€
O2 – Poulet à l'orange.....	13€
O3 – Poulet au sel et poivre.....	13€
O9 – Poulet aigre douce.....	13€
O17 – Poulet entier frit.....	38€
O18 – Poulet entier au four.....	38€
O27 – Poulet entier désossé et riz gluant.....	15€
O4 – Ailes de poulet à l'asiatique.....	15€
O5 – Ailes de poulet marinées dorées.....	13€
O6 – Ailes de poulet frites.....	13€
O7 – Ailes de poulet farcies à la chair de crevettes.....	15€
O8 – Ailes de poulet farcies aux légumes de saison.....	15€
O26 – Ailes de poulet farcies au riz gluant.....	15€
O10 – Filet de poulet et céleri sauté.....	13€
O29 – Filet de poulet et jambon chinois.....	38€
O11 – Brochettes de poulet piquantes.....	13€
O12 – Dés de poulet aux noix de cajou.....	15€
O13 – Cuisses de poulet désossées au poivre noir.....	13€
O14 – Cuisses de poulet désossées au sel et poivre.....	15€
O15 – Beignets de cuisses de poulet désossées.....	15€
O16 – Cuisses de poulet désossées poêlées.....	15€
O19 – Cuisses de poulet grillées et aillées.....	15€
O20 – Cuisses de poulet grillées piquantes.....	15€
O22 – Poulet aux châtaignes.....	15€
O23 – Poulet aux champignons parfumés.....	15€
O28 – Poulet aux champignons noirs vapeur.....	15€
O30 – Poulet aux champignons variés.....	15€
O24 – Poulet aux fleurs de légumes.....	15€

Plats au canard

G28 – Canard blanc.....	18€
P1 – Canard à l’ananas.....	18€
P2 – Canard au gingembre.....	18€
P3 – Langue de canard au sel et poivre.....	18€
P4 – Pattes de canard à la sauce huître.....	18€
P5 – Canard entier désossé farci aux 8 trésors.....	58€
P6 – Canard entier désossé aux 8 trésors.....	58€
P7 – Canard à la sauce huître façon <i>Hakka</i>	58€
P8 – Canard à la peau d’orange séchée.....	58€
P9 – Canard entier désossé à la peau d’orange séchée.....	58€
P10 – Canard mariné à la sauce soja.....	18€
P11 – Organes de canard marinés à la sauce soja.....	18€
P12 – Filet de canard aux noisettes grillées.....	18€
P13 – Filet de canard au taro frit.....	18€

Plats à l’agneau

N1 – Jarret d’agneau à la sauce huître.....	18€
N2 – Côte d’agneau poêlée.....	18€
N3 – Brochettes d’agneau piquantes.....	18€
N4 – Agneau au curry.....	18€
N5 – Gigot d’agneau entier au four.....	18€
N6 – Agneau au vin rouge.....	18€
N7 – Côte d’agneau au sel et poivre.....	18€
N8 – Agneau au gingembre.....	18€
N9 – Agneau et navet blanc.....	18€

Autres plats chauds

A40 – Œuf vapeur et crevettes, légumes de saison.....	8€
🍃 B3 – Crêpes de blé à la ciboulette.....	6€
B12 – Crêpes de blé beurrée au sucre de canne.....	6€
B13 – Poivrons et aubergines farcis.....	8€
B14 – Tofu farci.....	8€
L30 – Tofu farci poêlé.....	13€
D33 – Tofu frit à la sauce aigre douce.....	8€
B15 – Piments vert farcis.....	9€
B25 – Saucisses rouges poêlées.....	6€
C30 – Légumes à la crème portugaise de <i>Macao</i>	8€
C31 – Brochettes de viande (<i>agneau, bœuf, porc ou poulet</i>).....	6€
F30 – Légumes de saison à la sauce d’huître.....	10€
G5 – Pattes de cochon façon <i>Guangzhou</i>	8€
G29 – Caille laquée.....	8€
L31 – Trois légumes farcis poêlés.....	13€
🍃 E3 – Pâtes de riz sautées à la sauce soja “King”.....	13€

Plats traditionnels du chef

S1 – Beignets farcis de fleurs de courgette.....	38€
🍃 S2 – Légumes grillés à la sauce <i>Macao</i>	28€
🍃 S3 – Bouillon de légumes chinois et œufs de cent ans.....	18€
🍃 S4 – Aubergines grillées à la sauce sésame.....	18€
S5 – Caille frite et légumes.....	28€
S6 – Brochettes de 3 boulettes variées.....	18€
S7 – Couronne de taro frite.....	18€
S8 – Nid d’oiseaux au taro.....	18€
🍃 S9 – Omelettes aux feuilles à l’ail.....	10€
🍃 S10 – Légumes <i>Tong Choy</i> à la sauce tofu salé.....	12€
🍃 S11 – Légumes variés.....	15€
🍃 S12 – Champignons variés.....	15€
S13 – Fondue chinoise aux fruits de mer.....	20€
🍃 S14 – Oeuf à la vapeur.....	10€
S15 – Nouilles à la sauce XO.....	10€
S16 – Champignons parfumés à la sauce d’ormeaux.....	20€
S17 – Estomacs de poisson à la sauce d’ormeaux.....	38€
S18 – Potage de poulet et ginseng américain.....	38€
S19 – Rouleaux aux viandes laquées.....	10€

Desserts

H1 – Baye Baye et champignons blancs.....	10€
H2 – Soupe de patate douce et gingembre.....	10€
H3 – Soupe de haricot rouge et graines de lotus.....	10€
H4 – Soupe de soja vert et peau de mandarine séchée.....	10€
H5 – Crème de sésame ou cacahuète.....	8€
H6 – Soupe de boules de riz gluant au sésame noir.....	8€
H7 – Soupe de feuilles de soja et œufs.....	8€
H8 – Crème de riz rouge et maïs.....	8€
H9 – Crème d’amandes.....	8€
H10 – Crème de fruits et lait de coco.....	8€
H11 – Lait entier à la vapeur.....	8€
H12 – Lait entier au gingembre.....	8€
H13 – Crème brûlée façon <i>Hong Kong</i>	8€
H14 – Oeuf à la vapeur au miel.....	8€
H15 – Fleur de tofu.....	8€
H16 – Gâteau au lait de coco.....	8€
H17 – Gâteau de sagou.....	8€
H18 – Gâteau à 9 étages.....	8€
H19 – Gâteau aux haricots rouges.....	8€
H20 – Boules de riz gluant au sésame noir.....	8€
H21 – Boules de sagou à la crème pâtissière.....	8€
H22 – Gelée à la mangue.....	8€
H23 – Morceau de riz gluant vapeur et sucre.....	8€
H24 – Mochi farci (<i>chocolat, mangue ou fruit de saison</i>).....	8€
H25 – Soupe de pattes de cochon et gingembre marinés.....	8€
H26 – Cheesecake japonais.....	8€
H27 – Gâteau anniversaire.....	8€
H28 – Gâteau de la lune au four.....	8€
H29 – Gâteau de la lune froid.....	8€
H30 – Gâteau au beurre.....	8€
H31 – Gâteau à la crème fraîche.....	8€
H32 – Gâteau aux trois chocolats.....	8€
H33 – Gâteau aux châtaignes et marrons glacés.....	8€
H34 – Cupcakes.....	8€
H35 – Gâteau aux fruits de saison.....	8€
H36 – Roulé aux fruits de saison.....	8€
H37 – Gâteau <i>Castella</i> de Taïwan.....	8€

Desserts

C6 – Cookie aux noix.....	6€
C10 – Cookie mou au chocolat.....	6€
C11 – Biscuit du petit phénix de <i>Guangzhou</i>	6€
C18 – Biscuit à la farine de soja vert façon Macao.....	6€

Boissons

I1 – Thé au lait (chaud/froid).....	5€
I2 – Thé-café au lait (chaud/froid).....	5€
I3 – Thé au citron (chaud/froid).....	5€
I4 – Ovaltine (chaud/froid).....	5€
I5 – Horlicks (chaud/froid).....	5€
I6 – Chocolat chaud.....	5€
I7 – Boisson chaude traditionnelle à l'œuf bio.....	5€
I8 – Thé aux agrumes et miel (chaud/froid).....	5€
I9 – 7 Up et citron salé.....	5€
I10 – Coca-Cola et citron.....	5€
I11 – Jus pétillant de prune salée.....	5€
I12 – Jus de soja noir (chaud/froid).....	5€
I13 – Jus de cresson au miel.....	5€
I14 – Boisson chaude à la crème d'amande.....	5€
I15 – Boisson à la crème de haricots rouges.....	5€
I16 – Boisson à l'ananas et sirop de canne.....	5€
I17 – Milkshake (<i>goût au choix</i>).....	5€
I18 – Eau au citron (chaud/froid).....	5€
I19 – Thé rouge (chaud/froid).....	5€
I20 – Thé au jasmin (chaud/froid).....	5€
I21 – Thé au ginseng américain (chaud/froid).....	6€
I22 – Thé au fruit du moine.....	5€
I23 – Thé aux dattes rouges et graines de fruit rouge.....	5€
I24 – Thé de chrysanthème et miel.....	5€
I25 – Thé au miel (chaud/froid).....	5€