

Zou Kee



Express


Cuisine authentique de Hong Kong

Depuis 1997

Carte classique



 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 !

Formule express

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	10,80€
Entrée + Plat + Dessert	13,80€

Menu A (végétarien)

Salade

Omelette à l'ail des ours

Gâteau à l'ananas

Menu B

Salade de poulet

2 brochettes de porc & vermicelles de riz

Gâteau au lait de coco

Menu C

2 nems vietnamiens

3 boulettes de porc & riz cantonnais

Cheesecake japonais

Menu D

2 beignets de tofu

Cuisse de poulet & riz blanc

2 tartes à l'œuf portugaise

Formule classique

Entrée + Plat + Dessert

15,80€

Menu A (végétarien)

2 crêpes de riz nature
Légumes au four de Macao
Gâteau au lait de coco

Menu B

3 gyozas au poulet
Côte de porc panée & riz cantonnais
Gâteau à l'ananas

Menu C

3 nems vietnamiens
Cuisse de poulet panée & riz cantonnais
Cheesecake japonais

Menu D

Toast aux crevettes
Poulet Hainan & riz salé
2 tartes à l'œuf portugaise

Formule extra

Entrée + Plat + Dessert

18,80€

Menu A

2 nems aux fruits de mer
Porc et canard laqué & riz blanc
Boules de riz gluant au sésame

Menu B

3 raviolis aux crevettes
Filet de saumon poêlé & riz blanc
Gâteau au thé vert

Formule du chef

Entrée + Plat + Dessert

25,80€

Menu

3 raviolis aux crevettes
Riz à l'agneau à la mongole
2 mochis au chocolat
Boisson (+ 1€)

Formule authentique

Entrée + Plat + Dessert

28,80€

Menu

Assortiment de 4 Dim Sum vapeur
3 Saint-Jacques à la vapeur & riz cantonais à la sauce XO
2 rouleaux aux châtaignes
Boisson offerte

Plats uniques

Canard laqué & riz blanc.....	15€
Porc laqué & riz blanc.....	12€
Poulet Hainan & riz blanc.....	12€
Assortiment de 4 boulettes & riz blanc.....	12€