

REPAS

Minimum pour 2 et plus

REPAS (A) £20.80 par Personne

菠菜海鮮羹 Soupe aux épinards et aux fruits de mer

冰鎮咕嚕雞 Poulet glacé aigre-doux (*plat signature*)

Poulet pané glacé servi avec des myrtilles,
Poivre et ananas en sauce aigre-douce

蜜椒牛肉 Boeuf au miel et au poivre noir 🍴

Boeuf sauté enrobé de sauce au miel et au poivre noir

四寶蔬 Légumes mélangés sautés

Légumes mélangés sautés à l'ail dans une sauce aux huîtres

黃金蛋炒飯 Riz frit aux oeufs dorés

Riz au jasmin sauté aux oeufs et aux oignons de printemps

REPAS (B) £24.80 par Personne

特色熱拼 Hors-d'œuvre spécial du chef

Côtes levées aux fraises, boulettes de poulet, crevettes au sésame sur toast,

Rouleaux de printemps croustillants aux algues et aux légumes.

香酥鴨沙律 Salade de canard croustillant aromatique

Succulent canard mariné aux épices subtiles et aux herbes chinoises.

Servi avec du Pomelo, des graines de pin et de l'échalote

乾燒松菇蝦球 Crevettes braisées à sec et champignons de Paris

Crevettes royales sautées aux champignons de Virginie

冰鎮咕嚕肉 Porc glacé aigre-doux (*plat signature*)

Porc enrobé de glace et sauté aux myrtilles dans une sauce aigre-douce

四川宮保雞 Poulet szechuanais 'Gong Bao' 🍴🍴

Poulet sauté avec noix de cajou, châtaigne d'eau,
et piments séchés dans une sauce "Gong Bao" à la szechuanaise

橄欖菜素炒飯 Riz frit aux légumes

avec feuille d'olive conservée (V)

Riz au jasmin sauté à la feuille d'olivier confite
et le maïs doux en grain

REPAS (C) £42.80 par Personne

點心拼盤 Plateau spécial de Dim Sum à la vapeur (5pcs)

金蒜黑椒龍蝦 Homard frais braisé

à l'ail et au poivre noir

蜜椒雞 Poulet au miel et au poivre 🍴

冰鎮咕嚕蝦球 Crevettes aigre-douces glacées

Crevettes enrobées de glace et sautées aux myrtilles dans une sauce aigre-douce

田園風光 Tofu sauté et légumes variés

Caillé de haricot et légumes mélangés sautés à l'ail dans la sauce aux huîtres

XO醬海鮮炒飯 XO Riz frit aux fruits de mer 🍴

Riz frit avec fruits de mer dans la sauce XO

(Contient du piment, des crevettes sèches et de la viande hachée de porc)

頭盤 Amuse-gueules

香酥鴨沙律 Salade de canard croustillant aromatique £12.80

Succulent canard mariné aux épices subtiles et aux herbes chinoises.
Servi avec du pomelo, des pignons de pin et de l'échalote.

香酥鴨 Canard croustillant aromatique

(a) 1/4 £12.80. (b) 1/2 £22.80 (c) Entier £38.80

Succulent canard mariné aux épices subtiles et aux herbes chinoises. Servi avec des crêpes, sauce Hoi Sin, concombre et oignons verts

北京鴨 Canard laqué (a) Demi £25.80 (b) Entier £48.00

Canard rôti à l'ancienne avec des crêpes, servi avec des oignons de printemps et des concombres

特色熱拼 Hors-d'œuvre spéciaux du chef (min. pour 2) £9.00

Côtes levées aux fraises, boulettes de poulet, crevettes au sésame sur toast, algues croustillantes, rouleaux de printemps aux légumes et poulet satay sur brochette.

點心拼盤 Plateau spécial de Dim Sum à la vapeur (5pcs) £9.00

沙爹串雞 Poulet satay sur brochette (4 brochettes) £7.50

沙爹串蝦 Poulet satay sur brochette (3 brochettes) £8.20

新鮮帶子 Pétoncle frais à la vapeur (chacun) £7.80

椒鹽軟殼蟹 Crabe à carapace molle avec sel et poivre 🍴 £8.20

士多啤梨骨 Spareribs avec sauce aux fraises Spareribs £9.00

椒鹽骨 au sel et au poivre £9.00

椒鹽雞翼 Ailes de poulet au sel et au poivre Boulettes £8.80

煎雞鍋貼 de poulet (4pcs) £6.00

芝麻蝦 Crevette au sésame sur toast £8.20

齋春卷 Rouleaux de printemps aux légumes (4pcs) (V) £6.00

干貝松 Algues croustillantes (V) £6.00

炸冬菇 Champignons croustillants (V) 🍴 £6.00

金磚豆腐 Tofu doré (V) £7.80

風味小食 Casse-croûte

椒鹽茄子 Aubergine au sel et au poivre £7.80

白灼牛百葉 Poulet à la vapeur avec tripes de bœuf £7.80

沙薑鳳爪 Pieds au gingembre szechuan £7.80

口水雞 Poulet à la vapeur avec sauce chili

🍴 £8.80

豉油皇鴨舌 Langue de canard à la sauce soja £8.80

蔥油海蜆 Tranches de poisson en gelée (froid) £9.80

鹽焗豬肚 Estomac de porc cuit au sel £9.80

點心 Dim Sums

Boulettes de crevettes	羊城蝦餃皇	£5.20
Boulettes de porc et de crevettes 'Siu	干蒸燒賣皇	£5.20
Boulettes de crevettes et de ciboulette	鮮蝦韭菜餃	£5.20
Boulettes de porc "Xiao Long Bao" de Shanghai	上海小籠包	£5.20
Boulettes de légumes (V)	羅漢齋餃	£5.20
Boulettes de crevettes et de porc avec des cacahuètes à la sauce d'huître	蠔油鮮竹卷	£5.20
Bun de porc grillé au miel à la vapeur	蜜汁叉燒包	£5.20
Boulettes de crevettes et de porc à la cacahuète /Petit pain traditionnel au porc	潮洲粉果	£5.20
Bun de porc au taro et au ventre	東北醬肉包	£5.20
Petit pain de bœuf poêlé	芋頭扣肉包	£5.20
Boulettes grillées de la capitale	生煎牛肉包	£5.20
Rouleaux de printemps de canard croustillant et aromatique	京都煎鍋貼	£5.20
<i>Canard croustillant farci au concombre et à l'oignon de printemps</i>	香酥鴨春卷	£5.20
Crevettes et porc hachés farcis à l'intérieur	鬼馬釀油條	£5.20
Gâteau de navet grillé en bâtonnet de pâte à frire	香煎蘿蔔糕	£5.20
Gâteau de navet grillé à la sauce XO	XO醬炒蘿蔔糕	£6.80

湯類 Soupes

原盅時令燉湯	Soupe à la vapeur spéciale maison	£8.80
雞蓉粟米湯	Soupe au poulet et au maïs	£5.20
蟹肉粟米湯	Soupe à la chair de crabe et au maïs doux	£5.20
雜菌蔬菜豆腐湯	Soupe aux légumes et au haricot (V)	£5.20
酸辣湯	Soupe aigre-douce 'Szechuan' 🌶️🌶️	£5.20
鮮蝦雲吞湯	Won Ton	£5.20
菠菜海鮮羹	Epinars et bouillon de fruits de mer	£6.20
海鮮冬蔭湯	Soupe thaï aux fruits de mer Tom Yum	£6.20

燒味精選 Rôti BBQ

明爐燒鴨	Savoureux canard rôti (servi avec os ou désossé)	
	(a) Quart £12.80. (b) Demi. £18.80. (c) Entier	£28.80
脆皮燒肉	Tranches de porc croustillantes	£11.80
蜜汁叉燒	Porc rôti au miel (Char Siu)	£11.80
燒味拼盤	Plateau spécial de rôtis	
雙拼	(a) Deux combo	£13.80
三拼	(b) Trois combo	£15.80

海鮮類 Fruits de mer

新鮮龍蝦	Homard frais	£42.80
薑蔥焗	(a) Braisé avec du gingembre et des oignons de printemps	
蒜金黑椒焗	(c) Braisé avec de l'ail dans une sauce au poivre noir et blanc	
新鮮蟹	Crabe frais	£24.80
薑蔥焗	(a) Braisé au gingembre et aux oignons de printemps	
咖喱焗	(c) Braisé avec une sauce au curry	
	Bar frais (avec os ou désossé)	
新鮮鱸魚	(a) Vapeur avec gingembre et oignon de printemps	£24.80
清蒸	(c) Poêlé à la sauce soja	
煎封	Poisson écureuil	
	Bar Frité à la sauce aigre-douce	£26.80
智利銀雪魚	Bar du Chili	£29.80
清蒸/煎封/冬菜蒸	à la vapeur / grillé / à la vapeur avec des légumes conservés	
多寶魚	Poisson Doppel	£38.80
清蒸/骨香/潮式蒸/豉汁		
	Vapeur / Friture / Style Chiu Chow / Sauce aux haricots noirs	

豉汁蒸鱈魚	Anguille à la vapeur avec sauce aux haricots noirs	£22.80
蒜子火腩燜鱈魚	Anguille braisée avec du porc rôti	£24.80
水煮鱈魚	Bar bouilli dans le style sichuanais 🌶️🌶️🌶️	£28.80
冰鎮咕嚕蝦球	Crevettes aigre-douces glacées	£15.80
士多啤梨蝦球	Crevettes en sauce aux fraises	£14.80
咖喱蝦球	Crevettes royales au curry 🌶️🌶️	£14.80
XO醬帶子蝦球	Coquilles Saint-Jacques et crevettes royales avec sauce XO 🌶️	£15.80
椒鹽鮮魷	Calmars avec sel et piment 🌶️	£12.80

鴨 Canard

豉椒鴨脯	Canard à la sauce pimentée aux haricots noirs	£12.80
啤酒鴨脯	Magret de canard à la bière	£13.80
乳香鴨脯	Magret de canard avec sauce aux haricots fermentés	£13.80
蜜椒鴨脯	Canard au miel et au poivre noir	£13.80
梅子鴨	Canard braisé à la sauce de palme salée	£13.80

羊 Agneau

蔥爆羊肉	Agneau avec oignon de printemps	£14.80
孜然羊肉	Agneau au cumin	£14.80
黑椒羊仔架	Côtelette d'agneau avec sauce au poivre noir	£17.80
燒醬羊仔架	Côtelette d'agneau à la sauce barbecue	£17.80

牛 Bœuf

蜜椒牛肉	Boeuf au miel et au poivre noir 🌶️	£12.80
乾牛肉絲	Boeuf croustillant au piment 🌶️	£12.80
豉椒牛肉	Boeuf avec sauce aux haricots noirs et piment 🌶️	£12.80
蒜香美極牛柳粒	Filet de bœuf en dés avec sauce soja Meggi	£16.80
秘製牛腩煲	Poitrine de bœuf dans une marmite chaude	£14.80
水煮牛肉	Boeuf bouilli à la mode sichuanaise 🌶️🌶️🌶️	£16.80
芥蘭沙茶炒牛肉	Boeuf avec brocoli chinois dans la sauce Sha-cha	£14.80

豬 Porc

冰鎮咕嚕肉	Porc glacé aigre-doux	£13.80
四川肉片	Porc aux épices et herbes du Sichuan 🌶️	£10.80
杭州東坡肉	Porc Dong Po	£14.80
梅菜扣肉煲	Poitrine de porc à l'étouffée avec conserves Légumes dans une marmite chaude	£13.80
乳香豬扒	Côtelette de porc dans une sauce fermentée Sauce au lait caillé de haricot	£13.80
椒鹽豬扒	Côtelette de porc au sel et au piment Ventre de porc à l'étouffée au sel et au piment	£13.80
芋頭扣肉煲	Taro en potage chaud	£13.80
鹹魚蒸/煎肉餅	Porc haché avec poisson salé	£13.80
羊城生炒骨	Côtes levées aigre-douces spéciales maison	£13.80
士多啤梨骨	Côtes levées à la fraise, spécialité de la maison	£14.80

雞 Poulet

冰鎮咕嚕雞	Poulet glacé aigre-doux	£13.80
咖喱雞	Poulet au curry 🌶️🌶️	£10.80
蜜椒雞	Poulet au miel et au poivre noir 🌶️	£10.80
檸檬雞	Poulet au citron	£10.80
豉椒雞	Poulet aux haricots noirs Sauce et piment 🌶️	£10.80
XO醬蘆筍雞	Asperges et poulet à la sauce XO 🌶️	£13.80
台式三杯雞煲	Poulet chinois aux trois marinades	£13.80
四川宮保雞	'Poulet sichuanais du "Gong Bao". 🌶️🌶️	£13.80
蒜香脆皮炸雞	Poulet frit croustillant à l'ail (demi)	£15.80
海蜇手撕雞	Poulet râpé à la main avec poisson en gelée	£19.80
辣子雞	Poulet au chili	£13.80
羊城走地雞	Nouveau poulet Young Cheng	£16.80

蔬菜 Légumes

川爆四寶蔬	Légumes mélangés sautés 🌶️🌶️	£9.00
咖喱雜菜	Légumes au curry (V) 🌶️🌶️	£9.00
金銀蒜蒸茄子	Aubergines à la vapeur avec de l'ail (V) 🌶️	£9.00
松菇蒸菜心	Choy Sum avec champignon de saule (V)	£11.80
田園風光	Tofu sauté et Légumes mélangés (V)	£10.80
乾煸四季豆	Haricots verts au piment Sauce au haricot 🌶️	£10.80
清炒腰果蘆筍	Asperges sautées avec Noix de cajou (V)	£10.80
籠仔冬菜蒸茄子	Légumes en conserve Oeuf à la vapeur	£11.80
高湯粉絲	Chou, nouilles de verre et crevettes séchées	
蝦米浸紹菜	crevettes séchées en soupe suprême	£12.80
怡香茄子煲	Aubergine à la sauce de poisson	£11.80
羅漢齋煲	Légumes de moine dans un pot chaud	£12.80
椒絲腐乳炒通菜	Gloire du matin frite avec du piment et du caillé de haricot conservé	£10.80
薑汁糖酒炒芥蘭	Brocoli chinois frit avec sauce au gingembre	£10.80
蒜蓉炒時蔬	Légumes de saison frits à l'ail	£10.80

蛋類/豆腐 Œuf /Tofu

粉絲肉鬆蒸水蛋	Porc haché, nouilles de verre, œuf à la vapeur	£13.80
松菇肉鬆	Champignon de pin au porc effiloché	Pork
玉子豆腐	braisé avec du tofu soyeux	£13.80
麻婆豆腐	Tofu Ma-po	£11.80
北菇紅燒豆腐	Tofu braisé aux champignons	£11.80
鹹魚雞粒豆腐煲	Poulet en dés avec du salé	
	Poisson et Tofu	£14.80
豉汁煎釀三寶	Poêlée de 3 sortes de poivrons	
	(farci de crevettes et de porc hachés)	£16.80

麵 Nouilles

豉油王炒麵	Chow Mein (V)	£6.80
雞絲炒麵	Chow Mein au poulet râpé	£10.50
家鄉松菇炒麵	Champignon de saule Signature	
	Chow Mein (V)	£10.50
蝦球炒麵	Crevettes royales Chow Mein	£11.50
沙茶牛肉炒麵	Nouilles de bœuf sautées à la	
	Sauce barbecue Shacha	£10.50
星洲炒米粉	Vermicelles de Singapour Boeuf	£10.50
乾炒牛河	Ho Fun	£10.50
泰式炒河	Pad Thai	£10.50
燒鴨湯麵	Soupe de nouilles au canard	£10.50
	rôti Soupe aux nouilles Won	£10.50
雲吞湯麵	Ton Soupe Ho Fun aux fruits de	£10.50
	mer Pointe de poitrine de bœuf	£12.50
海鮮湯河	braisée avec	
牛腩湯河粉/	Ho Fun / Vermicelles / Nouilles	£10.50
米粉/麵		
XO醬海鮮炒烏冬	Udon sautés aux fruits de	
	mer dans une sauce XO	£12.50

腸粉 Cheung Fun

香煎蝦米腸粉	Rouleau de riz pané avec	
	Crevettes séchées	£6.00
啫啫牛腩腸粉	Rouleau de riz à la vapeur avec	
	Pointe de poitrine de bœuf braisée	£12.00
梅菜扣肉腸粉	Rouleau de riz à la vapeur avec porc	£12.00
	braisé et légumes conservés	

飯 Riz

茉莉香米飯	Riz vapeur	£2.80
黃金蛋炒飯	Riz frit aux œufs d'or	£3.80
椒菜素炒飯	Riz frit aux légumes avec	£8.50
	feuille d'olivier confit (V)	
雞絲炒飯	RiceRiz frit au poulet râpé	£10.50
生炒牛肉飯	Riz frit avec du bœuf haché	£10.50
揚洲炒飯	Riz frit spécial maison	£10.50
蝦球炒飯	Riz frit aux crevettes royales	£11.50
XO醬海鮮炒飯	Riz frit aux fruits de mer XO 🍴	£12.50
牛腩飯	Pointe de poitrine de bœuf braisée avec du riz	£10.50
燒鴨飯	Canard rôti avec du riz	£10.50
福建炒飯	Riz frit Fujian	£12.50

生滾粥 Congees

皮蛋瘦肉粥	Congee aux oeufs et au porc en conserve	£8.20
荔灣艇仔粥	Congee assorti à la cantonaise	£8.20
生菜魚片粥	Congee avec laitue et tranches de poisson	£9.20
狀元及第粥	Congee au foie et aux rognons de porc	£9.20
生滾鮮蟹粥	Congee au crabe (par pot)	£23.80

Vins blancs

	* ABV%	Verre 175ml	Verre 250ml	Bouteille
Saint Laurand VdP Blanc Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, France</i> Nez floral, de citron et de pamplemousse avec une bouche délicate d'agrumes et de pêche et une finale fraîche et brillante.	11%	£5.20	£7.30	£19.95
Chenin Blanc <i>Famille Truter Western Cape, Afrique du Sud</i> Arômes frais et aromatiques d'agrumes, notes de prune jaune et de nectarine. Gourmand en bouche, il se termine par un accent minéral croquant.	12%			£25.95
Chardonnay dell' Emilia Torre Gaggio <i>Emilia Romagna, Italie</i> Amande et douceur. Des saveurs de citron, d'ananas et des notes d'amande..	11%	£6.10	£9.00	£24.95
Pinot Grigio IGP Matile <i>Umbria, Italie</i> Bouche élégante et salée avec une acidité moyenne. Vif et expressif avec une finale minérale et longue.	12%	£6.10	£9.00	£24.95
Sauvignon Blanc Map Maker <i>Marlborough, Nouvelle-Zélande</i> Une expression merveilleuse et pure d'un sauvignon néo-zélandais.	12.5%			£28.95
Riesling Kabinett Trocken Weingut Familie Rauhen <i>Mosel, Allemagne</i> Aromatique et épicé. Fruits blancs et caractères tropicaux avec une épice de poivre blanc et une finale longue et présente.	11.5%			£29.95
Chablis AOC Domaine Ellevin <i>Burgundy, France</i> Nez vif d'amande et d'abricot avec de subtiles nuances d'acacia menant à une bouche riche et concentrée et à une longue et puissante finale de fruits exotiques.	12.5%			£38.90

Red Wines

	* ABV%	Glass 175ml	Glass 250ml	Bottle
Saint Laurand VdP Rouge Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, France</i> Arômes de framboise sauvage et de mûre avec une finale harmonieuse de fruits rouges et d'épices.	12%	£5.20	£7.30	£19.95
Merlot Umbria IGP Matile <i>Umbria, Italy</i> Doux et épicé. D'un rouge vif, ce vin moyennement corsé présente des notes de baies, de cannelle et de tabac à pipe.	12.5%	£6.10	£8.90	£23.95
Chianti 'Maiano' DOCG Tenuta Maiano <i>Tuscany, Italy</i> Arômes harmonieux de fruits rouges mûrs. La bouche est caractérisée par des caractères de cerises rouges et noires, ainsi que des notes savoureuses, des herbes sauvages et des épices.	13 %			£25.95
Rioja Castezo DOC Bodegas Najerilla La Rioja, Espagne Arômes de cerise rouge, pruneau et abricot avec quelques notes balsamiques. Finale longue et fruitée.	13.5%			£26.95
Bordeaux AOC Château La Croix du Grand Jard <i>Bordeaux, France</i> Rond, bien équilibré, splendide concentration de fruits rouges mûrs, cerise, truffe et finale fumée.	14.5%	£6.90	£9.70	£28.95
Malbec Pretty Fabre Montmayou <i>Mendoza Argentina</i> Beaucoup de saveurs de cerise et de cassis. Des notes de réglisse et des tanins doux.	14.5%			£29.95

Champagne et mousseux

	*ABV%	Bouteille
Prosecco Extra Dry Spumante DOC Villa Doral <i>Veneto, Italy</i> Harmonieux et floral. De petites bulles légères ponctuent un vin délicieusement fruité avec des notes d'amandes mûres et de pêches fraîches.	11 %	£29.90
Champagne Françoise Monay Brut <i>Champagne, France</i> Or pâle brillant avec de fines bulles. Des arômes grillés et un nez d'abricot frais mènent à un fruit du verger jaune substantiel. Finale longue, ample et fraîche.	12%	£51.00
Moët & Chandon Brut Imperial NV <i>Champagne France</i> Richement savoureux et doux. Éléphant. En bouche, il présente une acidité vibrante, persistante et bien équilibrée.	12 %	£79.95

Vins rosés

	* ABV%	Verre 175ml	Verre 250ml	Bouteille
Saint Laurand VdP Rose Les Celliers de Corneille <i>Languedoc, France</i> Arômes de framboise sauvage et de pétales de rose écrasés. Délicieuse bouche de pêche, de fruits à noyau et une finale fraîche.	13%	£5.50	£7.90	£21.95
Pinot Grigio Rose Delle Venezie Conti di Reforte <i>Veneto, Italy</i> Floral et frais. Arômes élégants d'agrumes et de fruits rouges avec une dominante de fraise des bois.	12%	£6.10	£9.00	£24.95

Spiritueux et liqueurs

ABV%			
	Martini, Sherry	15%	50 ml £3.70 25 ml
	Archers	18%	£3.70
	Malibu	21%	£3.70
	Bacardi	37.5%	£3.70
	Gin	37.5%	£3.70
	Vodka	37.5%	£3.70
	Southern Comfort	35%	£3.70
	Jack Daniel's	40%	£4.70
	Black Label	40%	£4.70
	Chivas Regal	40%	£4.70
	Courvoisier Brandy	40%	£4.70
	Remy Martin VSOP	40%	£4.90
	Glenfiddich 12years Single Malt	40%	£4.90
	Amaretto	28%	£3.70
	Baileys	17%	£3.70
	Tia Maria	20%	£3.70
	Cointreau	40%	£4.70
	Drambuie	40%	£4.70
	Grand Marnier	40%	£4.70
	TOUT MIXER		£1.00

Vins orientaux

	* ABV%	350ml	700ml
Sake (Japon)	14.5%	£17.00	£30.00
Shao Xing (Chine)	13.5%	£17.00	600ml £30.00
'Red Star' Er Guo Tou Chiew	56 %	25ml £4.50	500ml £57.00

Bières et cidres

	*ABV %	Bouteille
Tsing Tao	330 ml 4.7 %	£4.30
Tigre	330 ml 4.8%	£4.30
Guinness	330 ml 4.2%	£4.60
Old Mout Cider (Kiwi & Lime)	500 ml 4%	£5.10
Cidre original Magners	330 ml 4.5%	£4.30

Boissons rafraîchissantes

Coke	330ml	£3.10
Fanta/Seven Up/Diet Coke	330ml	£2.80
Pomme/ananas/orange		
Jus de litchi/canneberge	330ml	£2.90

Tonic/Soda/Ginger Ale	200ml	£2.70
Eau minérale (plate ou gazeuse)	750ml	£4.20
	330ml	1.5L(Bt)
Boisson à l'aloë vera	£3.50	£12.00
Boisson au soja	£3.50	

Thé et café

Thé chinois (par personne)	£2.00
Thé anglais	£2.50
Thé anglais glacé Café (Veuillez vous référer à notre menu de desserts)	£3.50

*La VAB peut varier
Pourboires à votre
discretion