



美麗邨  
酒家

*Restaurant Chinois*  
***Fleurs de Mai***

61, Av de Choisy, 75013 Paris  
Tél : 01.44.24.37.71

## Prix à emporter 外卖

鸡 <b>Poulet maison</b>	1 (ENTIER)	26 €
	½ (MOITIÉ)	15 €
	¼ (PORTION)	10 €

---

鸭 <b>Canard laqué</b>	1 (ENTIER)	26 €
	½ (MOITIÉ)	14 €
	¼ (PORTION)	10 €

---

叉烧 **Porc laqué** (PORTION) 10 €

烧肉 **Porc croustillant** (PORTION) 10 €

叉烧 + 烧肉 **Les deux** (MOITIÉ-MOITIÉ) 12 €

夏日  
时菜

SPÉCIALITÉS SAISONNIÈRES  
SEASONAL SPECIALITIES

- |     |         |  |        |
|-----|---------|--|--------|
| A1  | 合时凉拌海蜇皮 | Hors d'oeuvre à la méduse .....                    | 14.00€ |
|     |         | <i>Jellyfish hors d'oeuvre</i>                     |        |
| A2  | 鲜凉瓜炒蛋   | Concombre amer sauté aux oeufs .....               | 11.00€ |
|     |         | <i>Bitter cucumbers fried with eggs</i>            |        |
| A3  | 鲜凉瓜炒牛肉  | Concombre amer sauté au boeuf .....                | 11.00€ |
|     |         | <i>Bitter cucumbers fried with beef</i>            |        |
| A4  | 鲜凉瓜排骨煲  | Marmite au concombre amer et travers de porc ..... | 14.00€ |
|     |         | <i>Bitter cucumbers and pork ribs in hot pot</i>   |        |
| A5  | 萝卜牛筋煲   | Marmite de nerf au navet .....                     | 14.00€ |
|     |         | <i>Nerves with turnips in hot pot</i>              |        |
| A6  | 通心菜炒腐乳  | Liseron d'eau sauté.....                           | 11.00€ |
|     |         | <i>Water spinach fried with garlic</i>             |        |
| A7  | 咸鱼蒸肉饼   | Poisson salé à la vapeur.....                      | 12.00€ |
|     |         | <i>Steamed salted fish with meat cake</i>          |        |
| A8  | 清凉芥菜鸡   | Koy choy au poulet (froid).....                    | 12.00€ |
|     |         | <i>Koy Choy with cold chicken</i>                  |        |
| A10 | 麻婆豆腐    | Pâte de soja sauté au porc haché.....              | 11.00€ |
|     |         | <i>Soybean paste fried with minced pork</i>        |        |
| A11 | 椒盐鸭梨    | Langue de canard au sel et poivre .....            | 13.00€ |
|     |         | <i>Salt and pepper duck tongue</i>                 |        |
| A12 | 椒盐软壳蟹   | Crabe mou au sel et poivre.....                    | 16.00€ |
|     |         | <i>Salt and pepper soft-shell crab</i>             |        |



精美煲仔 NOS SPÉCIALITÉS  
OUR SPECIALITIES

- 101 美丽村贵妃鸡 Poulet de la maison ..... (1/4) 11.50€ (半只 1/2) 17,50€  
*The house chicken*
- 102 美丽村霸王鸡 Poulet fermier à la vapeur ..... (1/4) 11.50€ (半只 1/2) 17,50€  
*Steamed chicken with ginger and chive*
- 103 美丽村芝麻手撕鸡 Poulet fermier émincé.....(一份 une portion) 11.50€  
*Minced chicken with carrot and white radish*
- 104 发财全家福 Le Bonheur de la maison (Marmite)..... 22.00€  
Viande mixte avec fruits de mer et pattes de canard  
*The House hot pot*
- 105 脆皮炸大肠 Tripes frites..... 11.00€  
*Fried tripes*
- 106 咸菜炒大肠 Tripes sautées aux choux salés ..... 11.00€  
*Tripes fried with salted cabbage*
- 107 豉椒炒大肠 Tripes sautées aux graines de soja noir et aux poivrons.... 11.00€  
*Tripes fried with black soybeans and peppers*
- 108 咸菜炒牛百叶 Tripes de bœuf sautées aux choux salés ..... 11.00€  
*Beef tripes fried with salted cabbage*
- 109 豉椒炒牛百叶 Tripes de boeuf sautées aux graines de soja noir et au poivron..... 11.00€  
*Beef tripes fried with black soybeans and peppers*



精美煲仔 NOS SPÉCIALITÉS  
OUR SPECIALITIES

- 111 百花蒸豆腐 Pâtes de soja farcies aux crevettes à la vapeur..... 15.00€  
*Soybean paste stuffed with steamed shrimps*
- 112 时菜炒鲜鱿 Seiches sautées aux légumes de saison..... 11.00€  
*Fried squids with vegetables broccoli*
- 113 红烧酿豆腐煲 Pâtes de soja frites et farcies (Marmite)..... 13.50€  
*Stuffed and fried soybean paste in hot pot*
- 114 煎焖豆腐煲 Pâtes de soja farcies (Marmite) ..... 13.50€  
*Stuffed soybean paste in hot pot*
- 115 八珍豆腐煲 Pâtes de soja aux viandes mixtes (Marmite) ..... 13.50€  
*Soybean paste with mixed meat in hot pot*
- 116 羊 腩 煲 Mouton braisé maison..... 13.50€  
*Braised lamd in hot pot*
- 118 香菇鸭掌煲 Pattes de canard aux champignons parfumés (Marmite) ... 14.50€  
*Duck feed with flavoured mushrooms in hot pot*
- 119 柱侯牛楠煲 Bœuf braisé aux cinq parfums (Marmite) ..... 13.50€  
*Braised stew beef with five flavours in hot pot*
- 120 芋头扣肉煲 Poitrine de porc au taro (Marmite)..... 13.50€  
*Pork belly with taro in hot pot*
- 121 梅菜扣肉煲 Poitrine de porc aux choux salés (Marmite) ..... 13.50€  
*Pork belly with salted cabbage in hot pot*

精美  
百花蒸豆腐  
❁❁



111

PÂTES DE SOJA FARCIES AUX CREVETTES À LA VAPEUR  
SOYBEAN PASTE STUFFED WITH STEAMED SHRIMPS

精美  
八珍豆腐煲  
❁❁



115

PÂTES DE SOJA AUX VIANDES MIXTES (MARMITE)  
SOYBEAN PASTE WITH MIXED MEAT IN HOT POT

精美  
柱侯牛楠煲  
❁❁



119

BOEUF BRAISÉ AUX CINQ PARFUMS (MARMITE)  
BRAISED STEW BEEF WITH FIVE FLAVOURS IN HOT POT

精美  
梅菜扣肉煲  
❁❁






121

POITRINE DE PORC AUC CHOUX SALÉS (MARMITE)  
PORK BELLY WITH SALTED CABBAGE IN HOT POT



## ❧ *Fleurs de Mai* ❧

122	粉丝什菜煲	Vermicelles de riz aux légumes mixtes (Marmite) ..... 13.50€ <i>Rice vermicelli with mixed vegetables in hot pot</i>
123	卤水牛杂煲	Trippes de bœuf variées et parfumées (Marmite) ... ..... 13.50€ <i>Flavoured and varied beef trippes in hot pot</i>
124	什锦豆腐汤	Potage de pâtes de soja aux viandes variées ..... 14.00€ <i>Potage of soybean paste with varied meats</i>
125	东江酿豆腐汤	Potage de pâtes de soja farcies ..... 14.00€ <i>Potage of stuffed soybean paste</i>
126	芥菜咸蛋肉片汤	Potage aux légumes et aux œufs salés ..... 14.00€ <i>Potage of vegetables and salted eggs</i>

### ❧ 汤 类 ❧ POTAGES POTAGES

1	北京酸辣汤	Potage pékinois piquant.....6,00€ <i>Beijing spicy soup</i>	
2	蟹肉菠菜汤	Potage d'épinard aux crabes.....6,00€ <i>Spinach soup with crab meat</i>	
3	西湖牛肉汤	Potage de bœuf au style Say Hou .....6,00€ <i>Say Hou style beef potage</i>	
4	蟹肉芦笋汤	Potage d'asperge aux crabes .....6,00€ <i>Asparagus soup with crab meat</i>	
5	蟹肉粉丝汤	Soupe de vermicelles au crabe .....6.00€ <i>Vermicelli soup with crab meat</i>	

### ❧ 汤粉面类 ❧ SOUPES DE NOUILLES NOODLE SOUP

6	牛腩汤面(粉)	Soupe de nouilles aux bœuf cinq parfums .....10,50€ <i>Noodles soup with stewbeef with five flavours</i>	
7	鲜虾水饺面(粉)	Soupe de raviolis aux crevettes (avec nouilles ou pâtes de riz) 10,50€ <i>Soup with shrimp raviolis (with noodles or rice sticks or without)</i>	
8	卤水牛什面(粉)	Soupe de nouilles aux trippes de bœuf variées ... ..10,50€ <i>Noodles soup with varied beef trippes</i>	
10	烧鸭上汤面(粉)	Soupe de nouilles au canard laqué .....10,50€ <i>Noodles soup with Peking duck</i>	
11	叉烧上汤面(粉)	Soupe de nouilles au porc laqué cantonnais .....10,50€ <i>Noodles soup with Cantonese barbecue pork</i>	
12	蚝油捞面	Nouilles à la sauce d'huître.....7.50 <i>Noodles with oyster sauce</i>	

# Fleurs de Mai

## 沙律类 SALADES SALADS

- 12S 虾春卷 Pâté impérial aux crevettes (4 pièces).....6,00€  
*Spring rolls with shrimps (4 pièces)*
- 12N 越南春卷 Pâtés impériaux au porc (Nêms) (4 pièces).....5,50€  
*Spring rolls with pork (Nems) (4 pièces)*
- 13 蟹肉沙律 Salade de crabes .....7,50€  
*Crab meat salad*
- 14 鲜虾沙律 Salade de crevettes .....7,50€  
*Shrimp salad*
- 15 鱿鱼沙律 Salade de seiches .....7,00€  
*Cuttlefish salad*
- 16 鸡丝沙律 Salade de poulet .....7,00€  
*Chicken salad*

## 明虾类 CREVETTES SHRIMPS

- 17 酥炸明虾 Beignets de crevettes (6 pièces)..... 11,50€  
*Shrimp fritters (6 pièces)*
- 18 干烧明虾 Crevettes à la sauce piquante..... 14,00€  
*Shrimps with spicy sauce*
- 19 腰果虾球 Crevettes aux noix de cajou ..... 14,00€  
*Shrimps with cashew nuts*
- 20 双冬虾球 Crevettes aux champignons noirs ..... 14,00€  
*Shrimps with black mushrooms*
- 21 时菜虾球 Crevettes aux légumes de saison ..... 14,00€  
*Shrimps with vegetables broccoli*



海 鲜 类 FRUITS DE MER  
SEAFOOD

- 22 清蒸 喙布鱼 Turbot au gingembre à la vapeur (entier) .....  
*Steamed turbot with ginger (whole)*
- 23 豉汁蒸 喙布鱼 Turbot aux graines de soja noir à la vapeur (entier) .....  
*Steamed turbot with black soybeans (whole)*
- 24 五柳 喙布鱼 Turbot frit à la sauce aigre-douce (entier) .....  
*Fried turbot with sweet and sour sauce (whole)*
- 28 姜 葱 焗 蟹 Crabe au gingembre et à la ciboulette (entier) .....  
*Crab with ginger and chives (whole)*
- 29 椒 盐 焗 蟹 Crabe au sel et au poivre (entier).....  
*Salt and pepper crab (whole)*
- 30 豉 椒 焗 蟹 Crabe aux graines de soja noir (entier) .....  
*Crab with black soybeans (whole)*
- 31 蒜 茸 蒸 明 虾 Grosses crevettes à l'ail et à la vapeur ..... 16.00€  
*Big shrimps steamed with garlic*
- 32 豉 汁 蒸 明 虾 Grosses crevettes aux graines de soja noir ..... 16.00€  
*Big shrimps steamed with black soybeans*
- 33 椒 盐 大 明 虾 Grosses crevettes au sel et au poivre ..... 16.00€  
*Big shrimps with Salt and pepper*
- 34 百 花 椒 盐 鲜 鱿 Seiches au sel et au poivre (Farcies aux crevettes hachées) ... 15.00€  
*Salt and pepper cuttlefishes shrimp paste*
- 35 姜 葱 炒 鱼 片 Filet de poisson pané sauté au gingembre..... 11.00€  
*Fish fillet sautéed with ginger*
- 36 干 烧 炒 鱼 片 Filet de poisson pané sauté à la sauce piquante..... 11.00€  
*Fish fillet sautéed with spicy sauce*
- 37 时 菜 炒 鱼 片 Filet de poisson pané sauté aux légumes de saison ..... 11.00€  
*Fish fillet sautéed with seasonal vegetables broccoli*





铁板类

SPÉCIALITÉS  
SUR PLAQUE CHAUFFANTE  
*SPECIALITIES ON HOT PLATES*

- 38 铁板干烧干贝虾 Coquilles St-Jacques et crevettes à la sauce piquante ..... 16.50€  
*Coquilles St-Jacques and shrimps with spicy sauce on hot plate*
- 39 铁板酿双宝 Deux trésors sur plaque chauffante ..... 15.00€  
*Two treasures on hot plate*
- 40 铁板海中宝 Fruits de mer au gingembre s/p chauffante ..... 16.50€  
Coquilles St-Jacques, crevettes, seiche et poisson  
*Seafood with ginger on hot plate*
- 41 铁板干烧田鸡 Cuisses de grenouille à la sauce piquante ..... 13.00€  
*Frog legs with spicy sauce on hot plate*
- 42 铁板咖喱田鸡 Cuisses de grenouille au curry s/p chauffante ..... 13.00€  
*Curry frog legs on hot plate*
- 43 铁板姜葱田鸡 Cuisses de grenouille au gingembre s/p chauffante ..... 13.00€  
*Frog legs with ginger on hot plate*
- 44 铁板沙茶牛肉 Bœuf sauté au saté sur plaque chauffante ..... 13.50€  
*Satay beef on hot plate*
- 45 铁板干烧鱼 Filet de poisson pané à la sauce piquante s/p chauffante... 13.00€  
*Fish fillet with spicy sauce on hot plate*
- 46 铁板姜葱鱼 Filet de poisson pané au gingembre s/p chauffante..... 13.00€  
*Fish fillet with ginger on hot plate*

雀巢类

SPÉCIALITÉS DU CHEF  
*THE CHEF'S SPECIALITIES*

- 47 雀巢海中宝 Nid de fruits de mer au gingembre ..... 16.50€  
Coquilles St-Jacques, crevettes, seiche et poisson  
*Seafood with ginger in birds' nest*
- 48 雀巢干烧干贝虾 Nid de coquilles St-Jacques et crevettes à la sauce piquante 16.50€  
*Coquille St-Jacques and shrimps with spicy sauce in birds' nest*
- 49 雀巢干烧牛肉 Nid de bœuf à la sauce piquante..... 14.50€  
*Beef with spicy sauce in birds' nest*



鸡鸭类 VOLAILLES  
POULTRIES

- |    |      |   |        |
|----|------|---|--------|
| 50 | 油淋鸡  | Poulet grillé à l'ail (piquant) .....                     | 10.50€ |
|    |      | <i>Grilled chicken with garlic (spicy sauce)</i>          |        |
| 51 | 柠檬鸡  | Poulet grillé au citron.....                              | 10.50€ |
|    |      | <i>Grilled chicken with lemon sauce</i>                   |        |
| 52 | 腰果鸡丁 | Poulet aux noix de cajou.....                             | 10.50€ |
|    |      | <i>Chicken with cashew nuts</i>                           |        |
| 53 | 木耳鸡片 | Poulet aux champignons noirs .....                        | 10.50€ |
|    |      | <i>Chicken with black mushrooms</i>                       |        |
| 54 | 菠萝鸡片 | Poulet aux ananas.....                                    | 10.50€ |
|    |      | <i>Chicken with pineapple</i>                             |        |
| 55 | 咖喱鸡片 | Poulet au curry.....                                      | 10.50€ |
|    |      | <i>Curry chicken</i>                                      |        |
| 56 | 时菜鸡片 | Poulet aux légumes de saison .....                        | 10.50€ |
|    |      | <i>Chicken with seasonal vegetables broccoli</i>          |        |
| 57 | 明炉烧鸭 | Canard laqué (1/4).....                                   | 11.00€ |
|    |      | <i>House Peking roast duck (1/4)</i>                      |        |
| 58 | 双冬鸭片 | Canard laqué aux champignons et pousse de bambou.....     | 11.00€ |
|    |      | <i>Peking roast duck with mushrooms and bamboo shoots</i> |        |
| 59 | 菠萝鸭片 | Canard aux ananas .....                                   | 11.00€ |
|    |      | <i>Peking roast Duck with pineapple</i>                   |        |
| 60 | 香酥鸭  | Canard laqué aux cinq parfums (beignets) .....            | 12.00€ |
|    |      | <i>Five-flavor Peking duck roasted (fritters)</i>         |        |



牛肉类 BŒUF  
BEEF

- |    |      |   |        |
|----|------|---|--------|
| 61 | 腰果牛肉 | Bœuf aux noix de cajou .....                  | 11.00€ |
|    |      | <i>Beef with cashew nuts</i>                  |        |
| 62 | 木耳牛肉 | Bœuf aux champignons noirs .....              | 11.00€ |
|    |      | <i>Beef with black mushrooms</i>              |        |
| 63 | 蚝油牛肉 | Bœuf à la sauce d'huître .....                | 11.00€ |
|    |      | <i>Beef with oyster sauce</i>                 |        |
| 64 | 洋葱牛肉 | Bœuf aux oignons .....                        | 11.00€ |
|    |      | <i>Beef with onions</i>                       |        |
| 65 | 时菜牛肉 | Bœuf aux légumes de saison .....              | 11.00€ |
|    |      | <i>Beef with seasonal vegetables broccoli</i> |        |



# Fleurs de Mai

## 猪肉类 PORC PORK

- |    |      |  |        |
|----|------|--|--------|
| 66 | 蜜汁叉烧 | Porc laqué.....                          | 11.00€ |
|    |      | <i>House Cantonese barbecue pork</i>     |        |
| 67 | 京都排骨 | Travers de porc à la sauce sucrée.....   | 11.50€ |
|    |      | <i>Pork ribs with sweet sauce</i>        |        |
| 68 | 椒盐肉排 | Travers de porc au sel et au poivre..... | 11.50€ |
|    |      | <i>Salt and peppers pork ribs</i>        |        |
| 69 | 咕嚕肉球 | Porc à la sauce aigre-douce.....         | 10.50€ |
|    |      | <i>Pork with sweet and sour sauce</i>    |        |
| 70 | 木耳肉片 | Porc aux champignons noirs.....          | 10.50€ |
|    |      | <i>Pork with black mushrooms</i>         |        |
| 71 | 咖喱肉片 | Porc au curry.....                       | 10.50€ |
|    |      | <i>Curry pork</i>                        |        |



## 蔬菜类 LÉGUMES VEGETABLES

- |    |       |   |        |
|----|-------|---|--------|
| 72 | 蚝油菜心  | Légumes verts à la sauce d'huître.....                                | 9.00€  |
|    |       | <i>Green vegetables with oyster sauce</i>                             |        |
| 73 | 罗汉斋   | Légumes mixtes.....   | 9.00€  |
|    |       | <i>Mixed vegetables</i>   |        |
| 74 | 蚝油时菜  | Légumes de saison à la sauce d'huître.....                            | 9.00€  |
|    |       | <i>Seasonal vegetables with oyster sauce</i>                          |        |
| 75 | 清炒时菜  | Légumes de saison sautés nature.....                                  | 9.00€  |
|    |       | <i>Seasonal vegetables broccoli or chinese vegetables with garlic</i> |        |
| 76 | 时菜扒冬菇 | Légumes de saison aux champignons parfumés.....                       | 11.00€ |
|    |       | <i>Seasonal vegetables broccoli with flavoured mushrooms</i>          |        |



## 炒粉面饭类 NOUILLES-PÂTES-RIZ NOODLES-STICKS-RICE

- |    |          |   |        |
|----|----------|---|--------|
| 77 | 肉丝炒面(粉)  | Nouilles ou pâtes de riz sautées au porc émincé.....        | 10.50€ |
|    |          | <i>Noodles or rice sticks sautéed with minced pork</i>      |        |
| 78 | 罗汉斋炒面(粉) | Nouilles ou pâtes de riz sautées aux légumes mixtes.....    | 10.50€ |
|    |          | <i>Noodles or rice sticks sautéed with mixed vegetables</i> |        |
| 79 | 海鲜炒面(粉)  | Nouilles ou pâtes de riz sautées aux fruits de mer.....     | 14.50€ |
|    |          | <i>Noodles or rice sticks sautéed with mixed seafood</i>    |        |
| 80 | 鲜虾炒面(粉)  | Nouilles ou pâtes de riz sautées aux crevettes.....         | 14.50€ |
|    |          | <i>Noodles or rice sticks sautéed with shrimps</i>          |        |



## ❀ *Fleurs de Mai* ❀

81	什锦炒面(粉)	Nouilles ou pâtes de riz sautées aux viandes mixtes.....	10.50€
		(crevette, seiche, porc, poulet et légumes)	
		<i>Noodles or rice sticks sautées with mixed meats</i>	
82	牛肉炒面(粉)	Nouilles ou pâtes de riz sautées au bœuf ....	10.50€
		<i>Noodles or rice sticks sautéed with beef</i>	
83	干炒牛河	Pâtes de riz sautées au bœuf (sans sauce) .....	10.50€
		<i>Rice sticks sautéed with beef (no sauce)</i>	
84	豉椒牛河	Pâtes de riz sautées au bœuf et aux graines de soja noir ...	10.50€
		<i>Rice sticks sautéed with beef and black soybean</i>	
85	马来裸条	Pâtes de riz à la Malaisienne piquante .....	10.50€
		<i>Spicy Malaysian rice sticks</i>	
86	厦门炒米粉	Vermicelles de riz à la Phucien aigre-douce.....	10.50€
		<i>Phucian rice vermicelli with sweet and sour sauce</i>	
87	星洲炒米粉	Vermicelles de riz à la Singapour piquante .....	10.50€
		<i>Spicy Singapore style rice vermicelli</i>	
11(A)	清炒面	Nouilles sautées nature .....	9.00€
		<i>Sautéed plain noodles</i>	
88	生炒牛肉饭	Riz sauté au bœuf et aux légumes (sans sauce) .....	10.50€
		<i>Rice with beef and vegetables (no sauce)</i>	
89	明炉烧鸭饭	Riz blanc au canard laqué .....	11.00€
		<i>Rice with roasted duck</i>	
90	叉烧饭	Riz blanc au porc laqué .....	11.00€
		<i>Rice with barbecue pork</i>	
91	扬州炒饭	Riz cantonnais .....	9.00€
		<i>Cantonese fried rice</i>	
92	香米白饭	Riz parfumé nature.....	2.00€
		<i>Plain rice</i>	
93	什锦烩饭	Riz blanc variété (crevette, seiche, porc, poulet et légumes).....	10.50€
		<i>Rice with mixed meats</i>	
94	咖喱鸡烩饭	Riz blanc au poulet curry .....	10.50€
		<i>Rice with curry chicken</i>	
95	咖喱肉片饭	Riz blanc au porc curry .....	10.50€
		<i>Rice with curry pork</i>	
96	牛腩烩饭	Riz blanc au bœuf aux cinq parfums .....	10.50€
		<i>Rice with five-flavor beef</i>	
97	咖喱虾球饭	Riz blanc aux crevettes curry .....	14.50€
		<i>Rice with curry shrimps</i>	
98	海鲜烩饭	Riz blanc aux fruits de mer .....	14.50€
		<i>Rice with seafood</i>	
99	牛肉烩饭	Riz blanc au bœuf (avec sauce) .....	10.50€
		<i>Rice with beef (with sauce)</i>	



主厨  
推荐

SPÉCIALITÉS DU CHEF  
*CHEF'S SPECIALITIES*

XO 酱  
海鲜炒芦笋



19.00€

ASPERGES SAUTÉES AUX FRUITS DE MER  
AVEC SAUCE XO  
*ASPARAGUS FRIED WITH SEAFOOD  
WITH XO SAUCE*

XO 酱  
炒鲜芦笋



12.00€

ASPERGES SAUTÉES AVEC SAUCE XO  
*ASPARAGUS FRIED WITH XO SAUCE*

XO 酱  
炒四季豆



12.00€

HARICOTS VERTS SAUTÉS AVEC SAUCE XO  
AVEC OU SANS PORC HACHÉ  
*GREEN BEANS WITH XO SAUCE  
WITH OR WITHOUT MINCED MEAT*

铁板  
酿茄子



14.50€

AUBERGINES FARCIES AUX CREVETTES  
*EGGPLANTS STUFFED WITH SHRIMPS PASTE*

主厨  
推荐

SPÉCIALITÉS DU CHEF  
CHEF'S SPECIALITIES

XO  
酱茄子煲



13.50€

MARMITE D'AUBERGINE AVEC SAUCE XO  
EGG PLANTS WITH XO SAUCE IN HOT POT

腐  
皮  
卷  
煲



14.00€

CRÊPES DE SOJA FARCIES AUX  
CREVETTES ET LÉGUMES  
SOYBEAN CREPES STUFFED WITH  
SHRIMPS AND VEGETABLES

百  
花  
椒  
盐  
豆  
腐



13.50€

PÂTES DE SOJA FARCIES AUX  
CREVETTES SEL ET POIVRE  
SALT AND PEPPER SOYBEAN PASTE  
WITH SHRIMPS

清  
炒  
蒜  
苾



12.00€

TIGES D'AIL SAUTÉES À L'AIL  
OU À LA SAUCE XO  
FRIED GARLIC STEMS WITH GARLIC  
OR XO SAUCE

APÉRITIFS

Cocktail maison <i>gin, martini blanc, jus de lychees, mei kwei lu</i>	10cl	4.50€
Gin, Martini <i>blanc, rouge</i>	6cl	4.50€
Kir au vin blanc <i>cassis</i>	10cl	4.50€
Whisky Ballantine's	4cl	6.00€
Ricard	3cl	4.50€

BOISSONS FRAÎCHES

Carafe de thé glacé	100cl	4.00€
Thé glacé au citron	25cl	4.00€
Thé au lait glacé	25cl	4.00€
Café glacé	25cl	4.00€
Café au lait glacé	25cl	4.00€
Lait de soja	25cl	4.00€
Jus de noix de coco	25cl	4.00€
Coca-Cola, Orangina	25cl	4.00€
Coca-Cola Light	33cl	4.00€
Orange pressée	33cl	4.00€
Badoit, Evian	50cl	4.00€

BIÈRES

Heineken, Tsingtao bière Chinoise	33cl	4.50€
-----------------------------------	------	-------

DIGESTIF

Alcool de riz (Mei Kwei Lu)	2cl	4.50€
-----------------------------	-----	-------



CARTE DES VINS

<i>ROUGES</i>	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône-villages AOC tour Mâlière	10.00€	16.00€
<i>Souple et rond, assez croquant, au nez de fruit frais.</i>		
Bordeaux-Supérieur AOC Château Guillot	11.00€	18.00€
<i>Des tannins veloutés, arrondis par des notes boisées et épicées.</i>		
Saint-Emilion AOC Château Robin des Moines	17.00€	30.00€
<i>Ferme et charpenté, nez de sous-bois.</i>		
Brouilly AOC Château des Tours ou domaine de champ grille	16.00€	26.50€
<i>Frais et charnu, bien tendu, au nez de cassis et myrtille.</i>		
Saumur-Champigny AOC Les Chanteraines	11.00€	18.00€
<i>Frais et rond, nez de framboise et de bois de ronce.</i>		
Bourgogne AOC Pinot Noir Frédéric Magnien	18.00€	30.00€
<i>Plein et velouté, aux arômes de griotte et de framboise.</i>		
Haut-Médoc AOC Cru bourgeois Château Victoria	16.00€	30.00€
<i>Elégant et racé, tannins soyeux, notes boisées, cannelle.</i>		



# 🌸 Fleurs de Mai 🌸

## ROSÉS

	37.5cl	75cl
<b>Côtes de Provence AOC R. Desbastides, Maîtres Vignerons de Saint-Tropez</b>	<b>12.00€</b>	<b>19.00€</b>
<i>D'un rose pâle, frais et bien tendu, notes de cédrat.</i>		
<b>Côtes de Provence AOC Château Tour Sainte-Anne</b>	-	<b>21.00€</b> 
<i>Tendre et plein, notes d'épices et d'anis étoilé.</i>		
<b>Tavel AOC Prieuré de Montézargues</b>	<b>13.00€</b>	<b>24.50€</b> 
<i>Intense, frais et plein, nez de cerise et mandarine.</i>		

 **Vin biologique**

## BLANCS

<b>Bourgogne AOC Chardonnay</b>	<b>13.00€</b>	<b>23.00€</b>
<i>Tendre et frais, au nez de fleurs blanches.</i>		
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie AOC Château de l'Aulnay</b>	<b>10.00€</b>	<b>16.00€</b>
<i>Bien sec, vif et droit, légèrement perlant.</i>		

## CHAMPAGNE AOC

<b>Nicolas Feuillatte Brut Réserve</b>		<b>48.00€</b>
<i>Elégant et aérien, joliment floral.</i>		

## VINS EN PICHET

	verre 15cl	25cl	50cl
IGP du Gard Le Saussay, rouge	<b>3.00€</b>	<b>6.00€</b>	<b>10.00€</b>
IGP du Var Saint-Barthélémy, rosé	<b>3.00€</b>	<b>6.00€</b>	<b>10.00€</b>
IGP Pays d'Oc Sauvignon, blanc	<b>3.00€</b>	<b>6.00€</b>	<b>10.00€</b>

## BOISSONS CHAUDES

Thé par personne		<b>2.00€</b>
Café		<b>2.00€</b>
Café crème		<b>4.00€</b>
Lait de soja	<b>25cl</b>	<b>4.00€</b>

## 甜品类

## DESSERTS

DESSERTS

红豆冰	Haricot rouge au lait de coco	5.00€	烧菠萝	Ananas beignet flambé	6.50€
	<i>Red bean with coconut milk</i>			<i>Flaming donut pineapple</i>	
豆腐花	Pâte de soja au caramel	5.00€	中国什果	Salade de fruits chinois	4.00€
	<i>Caramel soy paste</i>			<i>Chinese fruit salad</i>	
鲜芒果	Mangue fraîche	6.50€	荔枝	Lychees au sirop	4.00€
	<i>Fresh mango</i>			<i>Lychees in syrup</i>	
炸香蕉	Beignet de banane	5.50€	杨梅	Fraises chinoises au sirop	4.00€
	<i>Donut Banana</i>			<i>Chinese strawberries in syrup</i>	
炸苹果	Beignet de pomme	5.50€	龙眼	Longanes au sirop	4.00€
	<i>Donut apple</i>			<i>Logan au sirop</i>	
炸菠萝	Beignet d'ananas	5.50€	糖姜	Gingembres confits	4.00€
	<i>Donut pineapple</i>			<i>Candied gingers</i>	
烧香蕉	Banane beignet flambée	6.50€	金桔	Kumquats confits	4.00€
	<i>Flaming donut banana</i>			<i>Candied kumquats</i>	
烧苹果	Pomme beignet flambée	6.50€	明糖	Nougats chinois	4.00€
	<i>Flaming donut apple</i>			<i>Chinese nougats</i>	
清补凉	Boisson fleur de lotus	5.00€	糯米糍	Perles de coco chaudes	4.00€
	<i>Lotus flower drink</i>			<i>Hot coconut beads</i>	



# Dessert maison

## 3 Couleurs



**Ingredients :**

**- Chataigne d'eau**

**- Fruit de jacquier**

**5.50€**

**- Graines de haricot rouge**

**- Agar-agar**

**- Lait de coco**