

TSÉ FUNG

廳風翠

G E N È V E

L'équipe du Tsé-Fung vous souhaite la bienvenue.

Modestes interprètes d'un art culinaire ancestral, nos chefs ont voulu imprimer des accents d'une exigeante modernité,

Tous nos produits sont frais et proviennent des meilleurs élevages et producteurs locaux.

La coutume veut que l'on savoure cette cuisine de façon conviviale, les plats sont servis au centre de la table, dans l'idée d'être partagés.

Notre Chef Franck Xu a mis en avant des produits nobles au service de saveurs dans la grande tradition cantonaise.

Bonne dégustation et très agréable moment parmi nous.

#### MENU BUSINESS

Saumon « Lo Hei »

Cœur de saumon, fruits et légumes émincés,

julienne de méduse

Rouleaux de tofu et légumes fumés

Siu mai aux crevettes et poulet

Crevettes panées à l'ail et piment

Poulet Sichuan

Riz sauté du chef Franck Xu végétarien

Soupe de mangue servie avec pomelo,

et perles de sagou

75 CHF par personne

Servis au déjeuner du Lundi au Vendredi

Minimum 2 personnes

#### MENU EMERAUDE

Salade de concombre mariné,

au vinaigre Chui Kiang

Rouleaux de printemps aux légumes

Assortiment de Dim sum à la vapeur

Bar sauté au gingembre et cébettes

Boeuf Basilic

Poulet Sichuan

Riz sauté du Chef Franck Xu

Sphères moelleuses à la crème montée,

et fruits frais

148 CHF par personne

Minimum 2 personnes

#### MENU DIAMANT

« Soupe Wonton »

*Ravioli poulet*

*crevettes et champignons noirs*

*bouillon cantonais*

Rouleaux de riz rouge aux crevettes

Filet de turbot sauté aux champignons,

sauce aux haricots noirs

Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus

Canard laqué à la pékinoise en deux services

Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou

Sphères moelleuses

à la crème montée et fruits frais

188 CHF par personne

Minimum 2 personnes

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Les listes des allergènes et provenances sont disponibles sur demande.

Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise

TSÉ FUNG

廳風翠

G E N È V E

### LES SOUPES

Soupe de fruits de mer « Hot & Sour »	24
« Soupe Wonton » Ravioli de poulet, crevettes et champignons noirs pochés, dans un bouillon traditionnel cantonais	24
Soupe de crabe, crevettes et tofu	24
Soupe de tofu et légumes verts	20

### LES ENTRÉES FROIDES

Pâtes de riz, effiloché de poulet sauce sichuanaise	38
Saumon « Lo Hei » Cœur de saumon, fruits et légumes émincés, julienne de méduse	48
Salade de concombre mariné, au vinaigre Chui Kiang	24

### LES DIM SUM

Dim sum aux légumes	18
Dim sum au bœuf et poivre noir	22
Ha Kao aux crevettes	22
Siu mai aux crevettes et poulet	20
Dim sum au veau	22
Dim sum au poulet et céleri	20
Dim sum de langoustine	48
Dim Sum aux champignons	18
Dim Sum de saint-Jacques et caviar	50

### LES ENTRÉES CHAUDES

Rouleaux de printemps aux légumes	22
Rouleaux de riz rouge aux crevettes	32
Calamar croustillant sel & poivre	30
Radis blanc sauce XO	18
Toast aux crevettes	36

### LES FRUITS DE MER

Homard bleu sauté à la sauce XO	108
Vapeur de langouste, vermicelles de riz et sauce à l'ail	198
Crevettes panées à l'ail et piment	50
Crevettes Sichuan	50
Crevettes au piment séché	50

### LES POISSONS

Filet de turbot poché (280 gr), pousses de soja et piment	115
Filet de turbot sauté aux champignons (200 gr), sauce aux haricots noirs	86
Filet de black cod braisé en cocotte, ail et gingembre	88
Filet de bar au gingembre	62
Filet de sole, sauce aux graines de soja	88

TSÉ FUNG

廳風翠

G E N È V E

### LE CANARD

Le traditionnel canard laqué

188

Canard laqué à la pékinoise, en deux services

210

#### Premier service

Peau croustillante, crêpes à la farine de blé, sauce hoisin

#### Second service

Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue

### LES VIANDES & VOLAILLES

Filet de bœuf aux oignons	56
Filet de bœuf sauté au basilic	50
Filet de bœuf sauté au poivre noir	54
Filet de boeuf croustillant au sésame	50
Poulet Sichuan	42
Poulet Kung Pao	42
Poulet à la sauce Yi xian	42
Porc « aigre-doux »	40

### LES LÉGUMES

Bok choy sauté	22
Aubergines Sichuan	32
Wok de légumes	26
Champignons sautés	28

### LES RIZ & NOUILLES

Riz sauté Franck Xu	14
Riz sauté Franck Xu végétarien	12
Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus	20
Riz thaï nature	10
Nouilles sautées au poulet et pousses de soja	30
Nouilles sautées aux légumes	26

### LES DESSERTS

Framboise, grenade et sorbet litchi	26
Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco	24
Soupe de mangue, pomelo et perles de sago	20
Fleur chocolat grand cru, glace thé vert jasmin	26
Assiette de fruits exotiques	26
Sélection de sorbets et glaces maison	21

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Les listes des allergènes et provenances sont disponibles sur demande.

Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise