

TSE 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.

## Les Menus

### BUSINESS

Soupe de fruits de mer

« Hot & Sour »  

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

### 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  

Bœuf Basilic 

Poulet Sichuan  

—

Riz sauté du Chef Franck Xu  

—

Sphères moelleuses  
à la crème montée et fruits frais 

158 CHF par personne

Minimum 2 personnes

### DIAMANT

« Soupe Wonton » 

—

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 

198 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 compris.

 Sans gluten  Sans lactose  Plats signatures

TSE FUNG

廳風翠

G E N È V E

### LES SOUPES

 Soupe de fruits de mer « Hot & Sour »  	24
Traditionnelle soupe Wonton	24
<i>Ravioli de poulet, crevettes, champignons noirs dans un bouillon traditionnel cantonais</i> 	
Soupe de tofu et légumes verts 	20
Soupe de poisson et crabe coriandre et huile pimentée	24

### LES ENTRÉES FROIDES

Pâtes de riz, effiloché de poulet sauce sichuanaise 	38
 Saumon « Lo Hei »	48
<i>Cœur de saumon, fruits et légumes émincés, julienne de méduse</i> 	
Salade de concombre mariné, au vinaigre Chui Kiang 	24
King crabe, sauce piment cacahuète	38

### LES DIM SUM

 Ha Kao aux crevettes 	22
Siu mai aux crevettes et poulet 	22
Dim sum aux légumes 	18
Dim Sum au foie gras	32
Dim sum au bœuf et poivre noir 	22
Dim Sum au veau 	22
Xia long bao au porc	24
Dim Sum de langoustine 	36
Dim Sum de homard 	38
Bao pôlé au canard	24

### LES ENTRÉES CHAUDES

Rouleaux de printemps aux légumes 	22
 Rouleaux de riz rouge aux crevettes 	32
Poitrine de porc croustillante	28
<i>Supplément caviar Oscietre</i>	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 	54
 Crevettes Sichuan  	54
Crevettes au piment séché  	54

### LES POISSONS

Filet de cabillaud, piment doux, satay, cébette	58
Filet de turbot sauté aux champignons, sauce aux haricots noirs 	86
 Filet de black cod braisé en cocotte, ail et gingembre	74
Filet de bar au gingembre  	66

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 compris.

TSE FUNG

廳風翠

G E N È V E

 **LE CANARD**

Le traditionnel canard laqué   
195

Canard laqué à la pékinoise, en deux services   
220

**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  64

 Filet de bœuf sauté au basilic  64

Filet de bœuf sauté au poivre noir et ail frit  64

Filet de bœuf croustillant au sésame  62

Agneau sauté au cumin  58

 Poulet Sichuan   48

Poulet Kung Pao  48

Poulet à la sauce Yi xian  48

Porc « aigre-doux »   45

**LES LÉGUMES**

Bok choy sauté   22

Aubergines Sichuan   32

Wok de légumes   26

Brocoletti, piment et gingembre 24

Courge en beignet 24

**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 CLASSIQUES**

Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco 24

Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou  22

Assiette de fruits exotiques   26

 **LES DESSERTS SIGNATURES**

Fraise, basilic pourpre et poivre de sichuan 26

Fleur chocolat grand cru, glace thé vert jasmin  26

Sélection de sorbets et glaces maison  24

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 compris.