

# 廳 鳳 翠

Les équipes du Tsé-Fung vous souhaitent la bienvenue.

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

D'où est banni le glutamate. Tous nos produits sont frais et proviennent des meilleurs élevages et producteurs.

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

Soupe de fruits de mer « hot and 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

\*\*\*

Expresso

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

Bœuf 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 de poulet, crevettes  
et champignons noirs pochés  
dans un bouillon traditionnel cantonais

Rouleaux de riz rouge aux crevettes

\*\*\*

Filet de turbot sauté aux champignons,  
sauce aux haricots noirs

Canard laqué à la pékinoise  
en deux services

Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus

\*\*\*

Soupe de mangue, pomelo  
et perles de sagou

Sphères moelleuses à la crème montée  
et fruits frais

188 CHF par personne  
Minimum 2 personnes

# 廳風翠

## 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, tofu	24
Soupe de tofu et légumes verts	20
Soupe de canard, tofu et légumes verts	24

## LES ENTRÉES FROIDES

Pâtes de riz, effiloché de poulet sauce sichuanaise	38
Jarret de boeuf mariné aux épices et soja crêpes à la ciboulette	40
Saumon « Lo Hei » Cœur de saumon, fruits et légumes émincés, julienne de méduse	48
Salade de concombre mariné, au vinaigre Chui Kiang	24
Rouleaux de tofu et légumes fumés au thé Pu-erh	26

## LES FRUITS DE MER

Vapeur de homard bleu, vermicelles de riz, sauce à l'ail	150
Crevettes panées à l'ail et piment	50
Crevettes sichuan	50
Emincé de seiche et haricots noirs sauce XO	48
Vermicelles braisés aux fruits de mer	35
Crevettes au piment séché	50
Langouste sautée au gingembre et cébette	240

## LES ENTRÉES CHAUDES

Rouleaux de printemps aux légumes	22
Dés de radis blancs sauce XO	18
Rouleaux de riz rouge aux crevettes	32
Echine de porc et palourdes sautées buns vapeur	37

## 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 saumon et crevettes	20
Raviolis de poulet et bok choy	22
Dim sum aux champignons	18
Dim sum au veau et gingembre	22
Dim sum au poulet et céleri	20
Dim sum de langoustine	48

## LES POISSONS

Turbot poché, pousses de soja et piment	115
Filet de turbot sauté aux champignons, sauce aux haricots noirs	86
Filet de black cod braisé en cocotte, ail et gingembre	88
Filet de bar au gingembre	62
Dos de bar frit à la sauce aigre-douce	50
Sole à la sauce XO	88

# 廳風翠

## LA RÔTISSERIE

Travers de porc laqués au miel	36
Poulet cuit en croûte de sel flambé à l'alcool de riz	47
Le traditionnel canard laqué	188
Canard laqué à la pékinoise, en deux services	210
<b>Premier service :</b> Peau croustillante, crêpes à la farine de blé, sauce hoisin	
<b>Second service :</b> Magrets hachés et sauté au wok, en feuilles de laitue	

## LES RIZ & NOUILLES

Riz sauté Franck Xu	14
Riz sauté du chef Franck Xu végétarien	12
Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus	20
Riz thaï nature	10
Nouilles croustillantes aux fruits de mer	35
Nouilles sautées au poulet et pousses de soja	26
Pâtes de riz sautées au boeuf	29

## LES VIANDES & VOLAILLES

Filet de bœuf sauté aux oignons	56
Sauté de bœuf basilic	50
Filet de bœuf sauté aux champignons	50
Poulet Kung Pao	42
Poulet sichuan	42
Poulet au gingembre	42
Poulet au citron	42
Mapo tofu	36

## LES LÉGUMES

Bok choy cuit en bouillon de légumes	22
Aubergine sichuan	32
Assortiment de légumes chinois	26
Haricots verts sautés, émincé de porc	28
Aubergine braisée au canard et champignons shiitake	38

## LES DESSERTS

Pudding à la noix de coco et soupe de mangue	16	Assiette de fruits exotiques	26
Soupe de mangue, pomelo et perles de sago	18	Finger chocolat, mangue passion	22
Sphères moelleuses, crème montée et fruits frais	18	Boules de sorbets et glaces maison	6
Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco	22		