



Shang Palace

欢  
迎  
光  
临  
香  
宫

## *Bienvenue au Shang Palace*

Le premier restaurant de ce nom a vu le jour à Singapour en 1974 au sein du groupe Shangri-La.

En Chine, les Shang Palace sont spécialisés dans la cuisine authentique cantonaise connue à travers le monde pour son raffinement.

Leur nom signifie d'ailleurs, «Palais parfumé» du chinois «Xiang Gong».

Le Shang Palace de Paris est le premier du Groupe Shangri-La en Europe à proposer une cuisine inspirée de deux régions du Sud-Est de la Chine (Canton et Huaiyang).

La coutume veut que l'on savoure cette cuisine de façon conviviale, les plats étant servis au centre de la table.

Il n'est pas rare d'ailleurs que certains plats soient dégustés avec les doigts.

Laissez-vous guider vers des contrées lointaines pour un voyage culinaire emprunt de traditions.

## *Welcome to Shang Palace*

*The first Shang Palace opened in Shangri-La, Singapore in 1974, within the Shangri-La Hotel Group.*

*In China, Shang Palace restaurants specialize in the preparation and presentation of cantonese food which is known worldwide as the most sophisticated of Chinese styles of cuisine.*

*In fact, the Chinese characters « Xiang Gong » which make up the name Shang Palace, mean "aromatic scent" and "place for royalty".*

*Shang Palace in Paris is the first in Europe and offers authentic Chinese food inspired by the cuisine of two regions in South East China (Canton and Huaiyang).*

*Thus, cantonese cuisine is presented in a family style manner with dishes served at the center of the table for everyone to share. It is also current that some are savoured with the fingers.*

*Let us guide you to far away lands, on a culinary journey full of genuine traditions.*



## Entrées froides - Cold dishes and appetizers

# 冷菜

- 烟熏素鹅 19 €  
Rouleau de pâte de tofu fumé et julienne de légumes  
Smoked bean curd skin filled with shredded vegetables
- 冰宫肴肉 19 €  
P Pieds de porc en gelée, fines tranches de concombre  
Chilled crystal pork, sliced cucumber
- 虾皮伴西芹 15 €  
Crevettes séchées, céleri branche et ail frit  
Seasoned celery with dried shrimps and fried garlic
- 青瓜白玉卷 17 €  
P 🥜 Rouleaux de poitrine de porc et concombre, huile à l'ail et piment  
Sliced pork and cucumber rolls with garlic and chili oil
- 层层素 22 €  
Pagode de légumes croquants  
Haricots verts, carottes, algues varech, soja, épinards et champignons,  
vinaigrette à l'huile de sésame  
Vegetarian pagoda  
String bean, carrot, varec seaweed, bean sprout, spinach, mushroom, sesame oil dressing
- 五香牛展 19 €  
Jarret de bœuf mariné au soja et épices  
Marinated sliced beef shin
- 风生水起 42 €  
🥂 🍷 Saumon « Lo Hei »  
« Sashimi » de saumon, fruits et légumes émincés, julienne de méduse,  
sauce aux graines de sésame  
"Lo Hei" Salmon  
Salmon "sashimi", with shredded fruits, vegetables, sliced jellyfish and sesame dressing.

🥷 Épicé - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🥂 Plat signature - Signature dish

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

# 烧 味

## La rôtisserie - Barbecued

- 脆皮烧腩仔 22 €  
P Poitrine de porc croustillante  
Crispy pork brisket
- 蜜汁叉烧 28 €  
P Echine de porc laquée au miel  
Barbecued pork with honey sauce
- 北京烤鸭 (两食) 160 €  
🍷 Canard laqué façon Pékinoise (en deux services) pour 4 personnes  
Roasted whole Peking duck (two sequences)
- 片皮鸭  
1<sup>er</sup> service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz, concombre, cébette émincée.  
1<sup>st</sup> course : Sliced crispy duck skin with pancake.
- 生菜包炒鸭蕊  
🍷 2<sup>ème</sup> service : Chair de canard émincée et sautée au wok, en feuilles de laitue.  
2<sup>nd</sup> course : Wok-fried minced duck meat wrapped with lettuce.
- 北京烤鸭 (两食) 90 €  
Demi canard laqué façon Pékinoise pour 2 personnes  
Roasted half Peking duck
- 玫瑰豉油鸡 26 €  
Poulet mariné au soja  
Marinated chicken with superior soya sauce
- 明炉烧鸭 28 €  
Canard rôti façon cantonaise  
Roasted duck, cantonese style
- 化皮乳猪件 22 €  
P Cochon de lait croustillant  
Crispy suckling pig
- 烧味拼盘 35 €  
P Assortiment de spécialités rôties façon cantonaise  
Poulet mariné au soja, canard rôti façon cantonaise, poitrine de porc croustillante.  
Barbecued meat combination  
Marinated chicken with superior soya sauce, roasted duck cantonese style, crispy pork brisket.
- 蜜汁烧排骨 25 €  
P Travers de porc laqués au miel  
Barbecued pork spare-ribs with honey sauce

## Les soupes - Soups



蟹肉西湖牛肉羹	18 €
Soupe de bœuf et tourteau Minced beef and crab meat soup	
原盅燉佛跳牆	55 €
<b>P</b>  <b>Bouddha qui saute par-dessus le mur...</b> <i>Bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes Chinoises et vin de riz de Hua Diao, ormeau, fruits de mer séchés et champignons noirs.</i>	
Buddha jumping over the wall <i>Double-boiled abalone with black mushroom, dried seafood, Chinese herbs, Hua Diao in superior soup.</i>	
瑶柱海味羹	25 €
Soupe de fruits de mer séchés Dry seafood soup	
文思豆腐羹	20 €
Soupe de tofu et légumes verts Shredded bean curd and green vegetable soup	
秘制酸辣海鮮羹	22 €
 Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise Hot and sour seafood soup, cantonese style	
清炖狮子头	18 €
<b>P</b> « Tête de lion » <i>Boulette de porc pochée dans un bouillon de volaille, porc et fruits de mer.</i>	
Lion head in superior soup <i>Pork meatball poached in chicken, pork and seafood clear soup.</i>	
鲜虾云吞汤	20 €
<b>P</b> « Soupe Wonton » <i>Ravioli de porc, crevettes et champignons noirs pochés dans un bouillon traditionnel cantonais.</i>	
Wonton Soup <i>Shrimp, pork and black mushroom dumplings poached in a traditional cantonese clear soup.</i>	

 Épicé - Spicy

**P** Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

# 鱼、海鲜

## *Poissons et fruits de mer - Fish and seafood*

- 白玉蒸鲜蟹钳 25 €  
Pince de tourteau au vin de riz de Hua Diao, courge Chinoise  
Steamed fresh crab claw with squash melon in Hua Diao rice wine
- 泡椒虾球 42 €  
Crevettes sautées aux légumes de saison et piment  
Wok-fried prawns with seasonal vegetables and marinated chili
- 蒜蓉粉丝蒸扇贝 32 €  
Vapeur de coquilles Saint-Jacques, vermicelles de riz, sauce à l'ail  
Steamed sea scallops with vermicelli and minced garlic sauce
- 香煎银鳕鱼 40 €  
Filet de cabillaud poêlé à la sauce soja  
Pan-fried cod fish fillet with superior soya sauce
- 蟹黄炒蛋白 32 €  
Brouillade de blancs d'œufs au tourteau  
Stir-fried crab meat and crab coral with scrambled egg-white
- 避风塘凤尾虾 35 €  
Crevettes panées à l'ail et piment  
Deep-fried prawns with crispy garlic and chilli
- 玉树麒麟鱼片 48 €  
P Filet de sole à la vapeur, jambon et champignons noirs  
Steamed sole fillet with ham and black mushroom
- 豆酥一口鱼 35 €  
Cabillaud parfumé à l'ail et pané à la pâte de soja  
Deep-fried cod fish flavored with garlic and with a homemade crispy soya bean coating
- 翡翠炒带子 45 €  
Noix de Saint-Jacques sautées aux légumes de saison, noix de ginkgo et champignons noirs  
Sautéed scallops and seasonal vegetables with ginkgo nuts and black fungus
- 姜葱焗龙虾 175 €  
Langouste sautée au gingembre et cébette  
Wok-fried spiny lobster with ginger and spring onion
- 香宫小炒皇 38 €  
P Filet de porc et palourdes sautés à la ciboulette, « buns » vapeur  
Stir-fried pork with clams and chives served with oatmeal buns

## Viandes et volailles - Meat and poultry

# 禽 类 、 牛 、 猪

- 七彩乳鸽菘 45 €
-  Emincé de pigeon sauté, feuilles de laitue croquantes  
Wok-fried minced pigeon meat with diced vegetables in lettuce leaves
- 中式牛柳脯 46 €
- Filet de bœuf sauté aux oignons façon cantonaise  
Pan-fried beef fillet with onion, cantonese style
- 荷叶北菇蒸滑鸡 35 €
- Vapeur de poulet aux champignons noirs et dattes  
Steamed chicken with black mushroom and red dates in lotus leaf
- 香宫吊烧鸡 32 €
- Poulet croustillant  
Crispy chicken
- 干葱豆豉鸡煲 45 €
- Poulet braisé en cocotte, échalotes et sauce aux haricots noirs  
Braised chicken with shallot and black bean sauce in clay pot
- 菠萝咕嚕肉 32 €
-  Porc à la sauce aigre-douce  
Sweet and sour pork
- 牛肉炒芥兰 46 €
- Bœuf sauté aux pousses de chou frisé  
Wok-fried sliced beef with kale
- 蒸炖气窝鸡 50 €
- Vapeur de poulet à la truffe et dattes  
Steamed chicken with truffle and red dates
- 紅烧脆乳鸽 40 €
- Pigeon croustillant  
Crispy pigeon
- 脆皮蟹肉炸酿凤翼 32 €
- Ailerons de poulet croustillants farcis au crabe et oignons  
Crispy chicken wings with crab meat and onion
- 富贵鸡 (一天前預定) 145 €
-   Poulet du mendiant (à commander 24 heures à l'avance) pour 4 personnes  
Poulet en feuille de lotus cuit en croûte d'argile  
Beggar's Chicken (Please order 24 hours in advance)  
Chicken in lotus leaf cooked in clay crust

 Épicé - Spicy

 Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

# 蔬 菜 、 素 菜

## *Légumes et végétarien - Vegetables and vegetarian*

- |   |      |
|---|------|
| 北菇扒时蔬   | 18 € |
| Champignons noirs braisés, légumes de saison<br>Braised black mushrooms with seasonal vegetables                                |      |
| 香煎上素腐皮卷   | 25 € |
| Rouleaux de tofu frits aux légumes<br>Crispy bean curd rolls with assorted vegetables   |      |
| 避风塘茄子   | 25 € |
| Aubergine croustillante panée à l'ail et piment<br>Deep-fried eggplant with crispy garlic and chili                             |      |
| 肉松干煸法豆  | 20 € |
| Haricots verts sautés, émincé de porc<br>Wok-fried string beans with minced pork  |      |
| 荷塘小炒  | 25 € |
| Poêlée de pois gourmands aux champignons, taro et patate douce<br>Wok-fried snow beans with fungus, fried taro and sweet potato |      |
| 百花鸡腿菇   | 28 € |
| Champignons farcis aux crevettes, chou Chinois<br>White mushrooms with shrimp paste and seasonal vegetables                     |      |
| 咸鱼鸡粒茄子煲   | 25 € |
| Aubergine braisée en cocotte, poulet et poisson séché<br>Braised eggplant with diced chicken and salty fish in clay pot         |      |

## Riz et nouilles - Rice and noodles

# 飯、面

- 帶子蛋白炒飯 25 €  
Riz sauté aux Saint-Jacques et blanc d'œuf  
Fried rice with diced scallops and egg white
- 廚師炒飯 25 €  
P Riz sauté à la façon du Chef  
*Riz sauté à l'œuf, crevettes, poulet, filet de porc, pousses de bambou, champignons, petits pois, jambon.*  
Fried rice Chef style  
*Fried rice with egg, shrimp, dried sea cucumber, chicken, barbecued pork, bamboo shoots, mushroom, green peas, ham.*
- 海鮮煎面 30 €  
Nouilles croustillantes aux fruits de mer  
Crispy egg noodles with braised seafood
- 干炒牛河 29 €  
Pâtes de riz sautées au bœuf  
Wok-fried rice noodles with sliced beef in superior soya sauce
- 豉油皇鸡丝银芽炒面 25 €  
Nouilles sautées au poulet et pousses de soja  
Fried egg noodles with shredded chicken and bean sprouts in superior soya sauce
- 香宫荷叶饭 30 €  
👑 Riz Shang Palace en feuille de lotus  
*Riz, œuf, crevettes, poulet, canard rôti façon cantonaise, champignons, légumes de saison, cuit à la vapeur en feuille de lotus.*  
Shang Palace rice in lotus leaf  
*Fried rice with egg, shrimps, chicken, roasted duck cantonese style, mushrooms, seasonal vegetable, steamed in a lotus leaf.*
- 榨菜肉丝焖米粉 22 €  
P Vermicelles de riz, émincé de porc et légumes marinés  
Braised vermicelli with shredded pork and marinated vegetables

🌶️ Épicé - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

👑 Plat signature - Signature dish

# 甜品

## Desserts

- 蜂蜜桂花糕 10 €  
Gelée à la fleur d'osmanthus et miel  
Osmanthus jelly with honey
- 雨花石汤团 12 €  
Boules de riz gluant au sésame noir  
Glutinous rice balls filled with black sesame paste
- 燕窝双皮奶 38 €  
Nids d'hirondelles mijotés au lait  
Double-boiled milk pudding with bird's nest
- 南瓜酥 14 €  
Croustillants de citrouille  
Crispy pumpkin puffs
- 姜汁撞奶 10 €  
Lait entier infusé au gingembre  
Double-boiled fresh milk with ginger
- 杨枝甘露 18 €  
🍹 Crème de mangue, pomelo et perles de sagou  
Chilled mango cream with pomelo and sago
- 鲜果雪梅娘 15 €  
Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais  
Chilled mixed fruit pancake balls with whipped cream
- 煎堆生磨蛋白杏仁露 18 €  
Crème d'amande en coque de sésame croustillante  
(20 minutes de préparation)  
Sweetened egg-white almond cream with crispy sesame ball  
(20 minutes preparation)
- 时令水果盘 18 €  
Assiette de fruits exotiques  
Plate of exotic fruits

🌶️ Épicé - *Spicy*

P Porc - *Pork*

🌰 Arachide - *Groundnut*

🍹 Plat signature - *Signature dish*

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - *Net prices in Euros, VAT included*



