

## 午間套餐 MENU DEJEUNER LUNCH MENU

僅限週一至週五中午不含節假日  
Uniquement du lundi au vendredi midi sauf jours fériés

<b>MENU EXPRESS</b> Plat + Accompagnement / 主菜 + 主食	<b>16 €</b>
<b>MENU ESSENTIEL</b> Entrée + Plat + Accompagnement / 前菜 + 主菜 + 主食	<b>22 €</b>
<b>MENU GOURMAND</b> Entrée + Plat + Accompagnement + Dessert / 前菜 + 主菜 + 主食 + 甜點	<b>25 €</b>

### ENTRÉE AU CHOIX / 前菜任選

凉拌黃瓜  
SALADE DE CONCOMBRE  
Cucumber salad

手指蝦春卷 / 豬春卷 / 雞春卷  
ROULEAUX IMPÉRIAUX AU CHOIX : CREVETTE, PORC, POULET  
Spring rolls : shrimp, pork or chicken

北京酸辣湯  
POTAGE PÉKINOIS  
Beijing hot and sour soup

### PLAT AU CHOIX / 主菜任選

三杯滑雞  
POULET AUX TROIS SAVEURS  
Three-cup chicken

椒鹽排骨  
TRAVERS DE PORC SAUTÉ, SEL ET POIVRE  
Salt and pepper stir-fried pork ribs

椰香咖喱鴨片  
ÉMINCÉ DE CANARD AU CURRY PARFUMÉ AU LAIT DE COCO  
Duck slices with coconut curry

麻辣豆腐  
MAPO TOFU AU PORC ÉMINCÉ  
Mapo tofu with minced pork

### ACCOMPAGNEMENT / 主食

白飯  
RIZ NATURE  
Steamed rice

### DESSERT AU CHOIX / 甜點任選

椰汁糯米球  
PERLE DE COCO  
Coconut glutinous rice ball

新鮮水果  
ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS  
Fresh fruit platter

Prix nets en euros, service compris



### CANTON

Une ville provinciale du Sud de la Chine, est située à proximité de Hong-Kong, dans une région riche en produits végétaux et marins. Elle fut durant des siècles un lieu d'échange entre les marchands. Ceux-ci, venant des quatre coins de l'archipel asiatique, apportaient des aliments rares. Ce mélange de richesses et de cultures permettra à la cuisine cantonaise d'être qualifiée de « meilleure gastronomie chinoise ».



### LE PRÉSIDENT

Lieu de gastronomie cantonaise à Paris vous fera découvrir une cuisine raffinée, fruit de la culture ancestrale chinoise. Distingué par de grands guides français et étrangers, le Président vous accueille sous sa célèbre coupole, dans un cadre moderne, épuré et convivial. Nous accompagnons l'organisation de tous types de réceptions — anniversaires, repas de famille ou d'affaires — et peut recevoir jusqu'à 300 convives.

La liste des allergènes peut être demandée à notre équipe.

Tous nos plats contiennent de la sauce soja (gluten)

Allergen information is available upon request. All our dishes contain soy sauce (gluten)

如需了解過敏原資訊，請向我們的工作人員詢問。本餐廳所有菜餚皆含醬油（含麩質）

Prix nets en euros, service compris



前菜

**ENTREES**  
STARTERS

- |   |   |
|---|---|
| 千絲炸干貝<br>SAINT-JACQUES ENTIÈRES, DENTELLE CROUSTILLANTE<br>DE POMME DE TERRE<br>Crispy scallops wrapped in shredded potato              | <b>14<sup>€</sup></b><br>(2只)<br>(2pcs) |
| 手指蝦春卷 / 雞春卷 / 豬春卷<br>ROULEAUX IMPÉRIAUX AUX CREVETTES / POULET / PORC<br>Shrimp / Chicken / Pork spring rolls                           | <b>13<sup>€</sup></b>                   |
| 香酥炸蝦<br>DUO DE GAMBAS CROUSTILLANTES<br>Crispy prawns   | <b>13<sup>€</sup></b><br>(2只)<br>(2pcs) |
| 口水雞<br>POULET À LA SAUCE SICHUAN <br>Sichuan chicken | <b>16<sup>€</sup></b>                   |
| 海蜇娃娃菜<br>MÉDUSE AUX LÉGUMES<br>Jellyfish salad  | <b>16<sup>€</sup></b>                   |
| 芝麻醬蝦沙律<br>SALADE DE CREVETTES ET SAUCE SÉSAME<br>Shrimp salad with sesame dressing  | <b>11<sup>€</sup></b>                   |
| 雞肉沙拉<br>SALADE ASIATIQUE D'ÉMINCÉ DE POULET<br>Asian style chicken salad  | <b>8<sup>€</sup></b>                    |
| 涼拌黃瓜<br>SALADE DE CONCOMBRE <br>Cucumber salad       | <b>7<sup>€</sup></b>                    |

千絲炸干貝

SAINT-JACQUES  
ENTIÈRES, DENTELLE  
CROUSTILLANTE  
DE POMME DE TERRE  
Crispy scallops wrapped  
in shredded potato



口水雞  
POULET À LA  
SAUCE SICHUAN  
Sichuan chicken 

— 蒜蓉蒸生蠔 —

HUÎTRES GILLARDEAU N°2 VAPEUR À L'AIL  
Steamed Gillardeau oysters with garlic



生蠔  
HUÎTRES  
OYSTERS

酥炸生蠔 **14€**  
HUÎTRES GILLARDEAU N°2 EN BEIGNET (2只)  
Tempura of Gillardeau oysters (2pcs)

蒜蓉 / 薑蔥蒸生蠔 **14€**  
HUÎTRES GILLARDEAU N°2 VAPEUR À L'AIL (2只)  
OU AU GINGEMBRE (2pcs)  
Steamed Gillardeau oysters with garlic or ginger

生蠔拼盤 **36€** **72€**  
PLATEAU D'HUÎTRES GILLARDEAU N°2 (6只) (12只)  
Oyster platter (6pcs) (12pcs)



RAVIOLIS AUX CREVETTES HAKAO  
Har gow shrimp dumplings

水晶蝦餃




**DIM SUMS**  
DIM SUMS

- |  |  |
|--|--|
| 水晶蝦餃<br>RAVIOLIS AUX CREVETTES HAKAO<br>Har gow shrimp dumplings | <b>8.9<sup>€</sup></b><br>(4粒)<br>(4pcs) |
| 豬肉燒賣<br>SIUMAI AU PORC<br>Pork siu mai                           | <b>8.9<sup>€</sup></b><br>(4粒)<br>(4pcs) |
| 素菜餃子<br>RAVIOLIS AUX LÉGUMES<br>Vegetable dumplings              | <b>7<sup>€</sup></b><br>(4粒)<br>(4pcs)   |
| 豬肉餃子<br>RAVIOLIS VAPEURS AU PORC<br>Steamed pork dumplings       | <b>8.9<sup>€</sup></b><br>(6粒)<br>(6pcs) |



**POTAGES**  
SOUPS

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 北京酸辣湯<br>POTAGE PÉKINOIS <br>Beijing hot and sour soup | <b>8.9<sup>€</sup></b> |
| 西湖牛肉羹<br>SOUPE DE BŒUF ÉMINCÉ<br>Shredded beef soup   | <b>8.9<sup>€</sup></b> |



## VIANDES

MEATS

北京片皮鴨 半只 - 兩道 **58 €**  
 DEMI CANARD PÉKINOIS - 2 SERVICES : CRÊPES ET NOUILLES  
 Half Peking duck - two courses

北京片皮鴨 - 三道 **98 €**  
 CANARD PÉKINOIS ENTIER - 3 SERVICES (À PARTAGER) :  
 CRÊPES, NOUILLES ET LÉGUMES  
 Peking duck (to share) - three courses

脆皮燒鴨 **25 €**  
 CANARD LAQUÉ CROUSTILLANT  
 Crispy roast duck

椰香咖喱鴨片 **22 €**  
 EMINCÉ DE CANARD AU CURRY PARFUMÉ  
 AU LAIT DE COCO   
 Duck slices with coconut curry

黑毛豬叉燒 **22 €**  
 PORC IBÉRIQUE LAQUÉ AU MIEL  
 SERVI AVEC DES BAOS VAPEURS  
 Honey-glazed Iberian char siu pork - served with steamed buns

紫蘇燒排骨 **22 €**  
 TRAVERS DE PORC AUX FEUILLES DE SHISO  
 Pork ribs with shiso leaves

椒鹽排骨 **20 €**  
 TRAVERS DE PORC SAUTÉ, SEL ET POIVRE  
 Salt and pepper stir-fried pork ribs

黑椒炒牛柳 **27 €**  
 FILET DE BŒUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR  
 Stir-fried beef fillet with black pepper

香煎牛排 **37 €**  
 TRANCHES DE FILET DE BŒUF GRILLÉES,  
 CONDIMENT SEL-PIMENT-CUMIN (250g)  
 Grilled sliced beef tenderloin, salt cumin and chili condiment

三杯滑雞 **20 €**  
 POULET AUX TROIS SAVEURS  
 Three-cup chicken

新鮮菠蘿雞 **24 €**  
 POULET SAUTÉ À L'ANANAS FRAIS  
 Fresh pineapple chicken

椰香咖喱雞 **22 €**  
 POULET AU CURRY PARFUMÉ AU LAIT DE COCO   
 Creamy coconut chicken curry

香茅風味烤雞 **22 €**  
 POULET GRILLÉ À LA CITRONNELLE FRAÎCHE  
 Grilled lemongrass chicken

椒鹽小羊扒 **25 €**  
 GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ SEL ET POIVRE  
 Salt and pepper grilled lamb chops



## POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH AND SEAFOOD

干烧大明蝦 29 €  
GAMBAS SAUTÉES À LA SAUCE PÉKINOISE   
Chili prawns

大明蝦：金沙 / 椒鹽 29 €  
GAMBAS SAUTÉES (AU CHOIX):  
AUX CEUFS SALÉS/ AU SEL ET POIVRE  
Stir fried prawns: Salted egg yolk / Salt and pepper

大鉗蝦：金沙 / 椒鹽 / 薑蔥 65 €  
HOMARD SAUTÉ (AU CHOIX):  
AUX CEUFS SALÉS / SEL ET POIVRE / GINGEMBRE  
Stir fried lobster: Salted egg yolk / Salt and pepper / with ginger

香煎鱸魚片 26 €  
FILET DE BAR GRILLÉ  
Pan-seared sea bass fillet

干烧鱸魚片 26 €  
FILET DE BAR GRILLÉ À LA SAUCE PÉKINOISE   
Chili pan-seared sea bass fillet

香煎銀鱈魚 35 €  
BLACK COD GRILLÉ  
Grilled black cod

清蒸鱸魚 48 €  
BAR ENTIER VAPEUR (600g - 800g)  
Whole steamed sea bass

多寶魚：清蒸 / 椒鹽 55 €  
TURBOT ENTIER : VAPEUR OU SEL ET POIVRE (700g - 900g)  
Whole turbot fish: steamed / salt and pepper



香煎鱸魚片

FILET DE BAR GRILLÉ  
Pan-seared sea bass fillet



**LÉGUMES ET TOFUS**  
VEGETABLES AND TOFUS

紅燒豆腐 TOFU AUX ŒUFS BRAISÉ AUX LÉGUMES Braised egg tofu with vegetables	16 <sup>€</sup>
麻辣豆腐 MAPO TOFU AU PORC ÉMINCÉ  Mapo tofu with minced pork	16 <sup>€</sup>
清炒油菜 YOUCAI SAUTÉ Stir-fried yu coy	16 <sup>€</sup>
蒜蓉空心菜 LISERON D'EAU SAUTÉ À L'AIL Stir-fried water spinach with garlic	18 <sup>€</sup>
腐乳空心菜 LISERON D'EAU À LA SAUCE TOFU FERMENTÉ Stir-fried water spinach with bean curd sauce	18 <sup>€</sup>



**ACCOMPAGNEMENTS**  
SIDES

清炒麵 NOUILLES SAUTÉES NATURES Stir-fried noodles	6 <sup>€</sup>
蝦球炒麵 NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES Stir-fried noodles with shrimps	8 <sup>€</sup>
生炒牛肉麵 / 豬肉麵 NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF / PORC Stir-fried noodles with beef / pork	8 <sup>€</sup>
蛋炒飯 RIZ SAUTÉ AUX ŒUFS Fried rice with egg	6 <sup>€</sup>
海鮮炒飯 RIZ SAUTÉ AUX FRUITS DE MER Seafood fried rice	10 <sup>€</sup>
生炒牛肉飯 / 豬肉飯 RIZ SAUTÉ AU BŒUF / PORC Beef / pork fried rice	8 <sup>€</sup>
白飯 RIZ NATURE Steamed rice	3.5 <sup>€</sup>



甜  
點

**DESSERTS**  
DESSERTS

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 雙味流心包 (黑金沙·蛋黃奶皇)<br>DUO DE BRIOCHE VAPEUR : AUX ŒUFS SALÉS ET À LA CRÈME<br>Two-flavor buns (Salted egg & egg custard) | <b>8€</b>                   |
| 椰汁糯米球<br>PERLE DE COCO<br>Coconut glutinous rice ball  | <b>8€</b><br>(3粒)<br>(3pcs) |
| 新鮮芒果<br>MANGUE FRAÎCHE<br>Fresh mango  | <b>8€</b>                   |
| 新鮮水果<br>ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS<br>Fresh fruit platter   | <b>12€</b>                  |



**冰淇淋**

**GLACES**  
ICE CREAMS

單球冰淇淋  
**4€ LA BOULE DE GLACE**  
One scoop ice cream

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 黑芝麻·紅豆冰淇淋<br>CRÉATION GLACÉE SÉSAME NOIR ET HARICOT ROUGE<br>Black sesame & red bean ice cream                | <b>9€</b>                   |
| 香草·巧克力冰淇淋<br>CRÉATION GLACÉE VANILLE ET CHOCOLAT<br>Vanilla & chocolate ice cream                             | <b>8€</b>                   |
| 翡翠雪酪：萊姆·荔枝·綠茶<br>SORBET JADE - CITRON VERT, LITCHI ET THÉ VERT<br>Jade Sorbet - Lime, lychee & green tea      | <b>12€</b>                  |
| 辣油香草冰淇淋<br>GLACE VANILLE CHILI OIL ET CACAHUÈTES 🌶️<br>Vanilla ice cream with chili oil and peanuts           | <b>4.5€</b>                 |
| 麻糬冰淇淋<br>MOCHIS GLACÉS<br>(vanille, chocolat, fraise, mangue, thé vert, coco, sésame noir)<br>Ice cream mochi | <b>5€</b><br>(2粒)<br>(2pcs) |

## 套餐

### NOS MENUS OUR MENUS

---



## 商務套餐

### MENU AFFAIRE

BUSINESS MENU

38 €

#### ENTRÉE AU CHOIX / 前菜任選

手指蝦春卷  
ROULEAUX IMPÉRIAUX AUX CREVETTES  
Shrimp spring rolls

千絲炸干貝 2 只  
SAINT-JACQUES ENTIÈRES, DENTELLE CROUSTILLANTE DE POMME DE TERRE (2PCS)  
Crispy scallops wrapped in shredded potato

芝麻醬蝦沙律  
SALADE DE CREVETTES À LA SAUCE SÉSAME  
Shrimp salad with sesame dressing

#### PLAT AU CHOIX / 主菜任選

黑椒炒牛柳  
FILET DE BŒUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR  
Stir-fried beef fillet with black pepper

紫蘇燒排骨  
TRAVERS DE PORC AUX FEUILLES DE SHISO  
Pork ribs with shiso leaves

椒鹽大明蝦  
GAMBAS AU SEL ET POIVRE  
Salt and pepper prawns

椰香咖喱鴨片  
ÉMINCÉ DE CANARD AU CURRY PARFUMÉ AU LAIT DE COCO  
Duck slices with coconut curry

#### ACCOMPAGNEMENT / 主食

蛋炒飯  
RIZ SAUTÉ AUX ŒUFS  
Fried rice with egg

#### DESSERT AU CHOIX / 甜點任選

椰汁糯米球  
PERLE DE COCO  
Coconut glutinous rice ball

新鮮水果  
ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS  
Fresh fruit platter

## 皇帝級套餐 · 六道菜

### MENU IMPERIAL - EN 6 TEMPS

IMPERIAL MENU - SIX-COURSE TASTING

58€

兩款前菜拼盤  
DUO D'ENTRÉES  
Two-appetizer selection

宮廷酒香肉刈包  
BAO VAPEUR, POITRINE DE PORC FONDANTE  
Steamed bao with braised pork belly

蒜蓉多寶魚片  
FILET DE TURBOT VAPEUR À L'AIL  
Steamed turbot fillet with garlic

黑椒炒牛柳  
FILET DE BŒUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR  
Stir-fried beef fillet with black pepper

海鮮炒飯  
RIZ SAUTÉ AUX FRUITS DE MER  
Seafood fried rice

新鮮水果  
ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS  
Fresh fruit platter

## 總統品嚐套餐

### MENU LE PRESIDENT SIGNATURE

THE PRESIDENTIAL MENU

128€

當季冷盤  
ENTRÉE FROIDE DU MOMENT  
Seasonal cold appetizer

千絲炸干貝  
SAINT-JACQUES ENTIÈRE, DENTELLE CROUSTILLANTE DE POMME DE TERRE  
Crispy scallop wrapped in shredded potato

大鉗蝦佐蒸蛋  
PINCE DE HOMARD, ŒUF VAPEUR  
Lobster claw with steamed egg

薑蔥半隻大鉗蝦  
DEMI-HOMARD PARFUMÉ AU GINGEMBRE  
Ginger half lobster

香煎銀鱈魚  
BLACK COD GRILLÉ  
Grilled black cod

黑椒炒牛柳  
FILET DE BŒUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR  
Stir-fried beef fillet with black pepper

牛肉拌麵  
NOUILLES AU BŒUF ET À L'AIL  
Beef and garlic noodles

新鮮水果  
ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS  
Fresh fruit platter

全桌統一，僅限預約 — 需提前至少 24 小時預訂  
Menu unique pour toute la table, sur réservation uniquement - minimum 24h à l'avance  
Set menu for the entire table, by reservation only – minimum 24 hours in advance



## 合菜

### NOS PLATS A PARTAGER TO SHARE

適用於五人以上餐桌的建議份量

PORTIONS RECOMMANDÉES POUR DES TABLES À PARTIR DE 5 PERSONNES

Recommended portions for tables of 5 people or more

## 中餐上菜顺序

### ORDRE DE SERVICE POUR UN REPAS CHINOIS - MODÈLE

SAMPLE SERVICE ORDER FOR A CHINESE DINING EXPERIENCE

冷盤或海鮮盤

ASSIETTES D'ENTRÉES OU PLATEAU DE FRUITS DE MER

Cold appetizer or seafood platter

大鉗蝦或龍蝦

HOMARD OU LANGOUSTE

Lobster or spiny lobster

濃湯

SOUPE

Soup

海鮮 (例如: 干貝或蝦)

FRUITS DE MER (EX: SAINT JACQUES, CREVETTES)

Seafood (e.g. scallops or shrimp)

肉類: 雞肉、豬肉、牛肉或鴨肉

VIANDE 1 : POULET, PORC, BŒUF, CANARD

Meat dish : chicken, pork, beef or duck

肉類: 雞肉、豬肉、牛肉或鴨肉

VIANDE 2 : POULET, PORC, BŒUF, CANARD

Meat dish : chicken, pork, beef or duck

魚類

POISSON

Fish

米飯或麵食

RIZ OU NOUILLES

Rice or noodles

甜點 (例如: 新鮮水果拼盤)

DESSERT (EX: PLATEAU DE FRUITS)

Dessert (e.g. fresh fruit platter)

共享前菜  
LES ENTRÉES À PARTAGER

SÉLECTION D'ENTRÉES INDIVIDUELLES / 小蝶  
15€ / assiette

Travers de porcs mariné / 醬排骨

Salade de concombre / 拌黃瓜

Poulet Sichuan épicé / 口水雞

Salade de méduse / 拌海蜇

Poisson fumé / 上海薰魚

Galette de poisson / 魚餅

Petites crevettes séchées marinées / 拌蝦皮

Poissons jaunes frits / 炸黃魚

海鮮大拼盤

GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER :

10 huîtres Gillardeau n°2, 10 crevettes, 20 sashimis de saumon

150€

海鮮拼盤

PLATEAU DE FRUITS DE MER :

20 huîtres Gillardeau n°2, 20 crevettes

150€

薑蔥大鉗蝦

HOMARD SAUTÉ AU GINGEMBRE ET À LA CIBOULE

65€ / pièce

清蒸鮮乾貝

NOIX DE SAINT JACQUES FRAÎCHES CUITES À LA VAPEUR

7€ / pièce

西湖牛肉羹

SOUPE DE BŒUF ÉMINCÉ

50€

招牌海鮮湯

SOUPE DE FRUITS DE MER (SPÉCIALITÉ)

80€

幸福長壽麵

SOUPE DE NOUILLES DE LONGÉVITE

50€

共享料理 (肉類 - 家禽)  
LES PLATS À PARTAGER (VIANDE & VOLAILLE)

黑椒炒牛柳

FILET DE BŒUF SAUTÉ AU POIVRE NOIR

75€

香草煎牛柳

FILET DE BŒUF POELÉ AUX HERBES

120€

脆皮燒鴨

CANARD LAQUÉ CROUSTILLANT

70€

黑毛豬叉燒

PORC IBÉRIQUE LAQUÉ AU MIEL - SERVIS AVEC DES BAOS VAPEURS

68€

宮廷酒香肉

PORC BRAISÉ PARFUMÉ AU VIN

58€

紫蘇燒排骨

TRAVERS DE PORC AUX FEUILLES DE SHISO

68€

椒鹽排骨

TRAVERS DE PORC SAUTÉ, SEL ET POIVRE

68€

三杯滑雞

POULET AUX TROIS SAVEURS

60€

椒鹽小羊扒

GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ SEL ET POIVRE

70€

## 共享料理 (海鮮 - 蔬菜)

### LES PLATS À PARTAGER (FRUITS DE MER & LÉGUME)

干烧大明蝦  
GAMBAS SAUTÉES À LA SAUCE PÉKINOISE (15pcs)  
**85<sup>€</sup>**

椒鹽大明蝦  
GAMBAS AU SEL ET POIVRE (15pcs)  
**85<sup>€</sup>**

大鉗蝦：金沙 / 椒鹽 / 蒸滑蛋  
HOMARD SAUTÉ : AUX CEUFS SALÉS, SEL ET POIVRE,  
AUX OEUFS VAPEUR ET AU VIN JAUNE  
**65<sup>€</sup> /pièce**

清蒸鱸魚  
BAR ENTIER VAPEUR (+1KG)  
**75<sup>€</sup>**

多寶魚：清蒸 / 椒鹽  
TURBOT ENTIER : VAPEUR OU SEL ET POIVRE (+1KG)  
**75<sup>€</sup>**

香煎銀鱈魚  
BLACK COD GRILLÉ  
**175<sup>€</sup> pour 5pcs**

紅燒豆腐  
TOFU AUX CEUFS BRAISÉ AUX LÉGUMES  
**50<sup>€</sup>**

麻辣豆腐  
MAPO TOFU AU PORC ÉMINCÉ  
**50<sup>€</sup>**

清炒油菜  
YOUCAI SAUTÉ  
**50<sup>€</sup>**

空心菜：豆腐乳 / 蒜蓉  
LISERON D'EAU AU TOFU FERMENTÉ OU À L'AIL  
**58<sup>€</sup>**

西兰花炒黑木耳  
BROCOLI SAUTÉ À L'AIL ET CHAMPIGNONS NOIRS  
**50<sup>€</sup>**

## 共享主食與甜點

### LES ACCOMPAGNEMENTS ET DESSERTS À PARTAGER

海鮮炒飯 / 麵  
RIZ/NOUILLES SAUTÉS AUX FRUITS DE MER  
**60<sup>€</sup>**

生炒牛肉飯 / 麵  
RIZ/NOUILLES SAUTÉS AU BŒUF  
**50<sup>€</sup>**

生炒糯米飯  
RIZ GLUANT SAUTÉ  
**50<sup>€</sup>**

炒年糕  
GATEAU DE RIZ SAUTÉ  
**50<sup>€</sup>**

美點頤双輝  
ASSORTIMENT DE DESSERTS CHINOIS (DOUBLE SÉLECTION)  
**50<sup>€</sup>**

麻糬冰淇淋  
ASSORTIMENT DE MOCHIS GLACÉS  
**50<sup>€</sup>**

新鮮水果盤  
ASSORTIMENT DE FRUITS FRAIS  
**50<sup>€</sup>**

湯圓  
TANG YUAN  
**50<sup>€</sup>**

如需為您的活動客製化菜單，歡迎參閱我們的專屬菜單（可向我們的團隊索取）  
Pour les personnalisations de menus pour vos événements, vous pouvez consulter nos menus dédiés (à demander à notre équipe).