



Mongkok

Maison Mongkok

旺茗軒

Cuisine Cantonaise
Authentique

148 rue de Vaugirard 75015 Paris

09 79 66 57 44

www.maisonmongkok.fr

La Carte



2026/. 菜單

Merci de ne pas apporter de nourriture et ni de boissons au restaurant. ps: si vous souhaitez apporter un gâteau d'anniversaire, veuillez nous consulter sur les frais de service.


請勿自帶食物酒水，如自帶生日蛋糕以及酒水會收取定額服務費，請諮詢店員

Please do not bring your own food or drinks, if you bring a birthday cake, please inquire about the service fee.

Entrées - Appetizers - 前菜

1. Assortiment de Dim Sum vapeur (6 pièces) 15mins  18.8€
Assortment of Dim Sum (6 pieces) 點心拼盤六件
2. Raviolis aux Crevettes (3 pièces) 15mins P 9.8€
Shrimp dumplings (3 pieces) 蝦餃三件
3. Raviolis au homard bleu (2 pièces) 15mins  14.8€
Blue lobster steamed dumplings (2 pieces) 法國布列塔尼藍龍蝦餃 2顆
4. Raviolis "Xiao Long Bao" au poulet (3 pièces) 15mins 9.8€
Chicken dumpling "Xiao Long Bao" (3 pieces) 雞湯小籠包
5. Siu Mai, Bouchées de porc & crevettes (3 pièces) 15mins P 9.8€
Steamed Pork & Shrimp Dumplings (3 pieces) 燒賣
6. Crêpes de riz rouge aux crevettes 15mins  12.8€
Red-rice rolls with shrimps 鮮蝦紅米腸粉
7. Nems aux crevettes (2 pièces) 9.8€
Spring rolls with shrimps (2 pieces) 鮮蝦手工春卷
8. Tofu frit au sel et au poivre 10.8€
Salt and pepper fried tofu 椒鹽一口酥豆腐

Soupes - Soups - 湯

- 1, Bouillon de poulet fermier aux Racines de Ficus (herbes chinoises)  10.8€
Effets: Stimule la circulation sanguine, améliore la vitalité générale
Chinese herbs & chicken soup 特色野生五指毛桃燉雞(功效:促進血液循環, 增強體質)
- 2, Bouillon de pigeon aux morilles sauvages 12.8€
Effets: Renforce l'immunité
Pigeon & wild morels soup 野生法國羊肚菌燉鴿子(功效:改善免疫功能)

La Rôtisserie-Barbecue - 燒臘

- 1, *Canard frit désossé à la sauce aux prune* 26.8€
Fried roasted duck with plum sauce 話梅醬去骨炸鴨

Viande-Meat - 肉類

- 1, *Travers de porc caramélisés* ★ P 20.8€
Sweet & sour pork 菠蘿咕咾肉
- 2, *Poulet fermier caramélisés* 20.8€
Sweet & sour chicken 菠蘿咕咾雞
- 3, *Poulet sauté au gingembre et à la ciboule* ★ 20.8€
Stir-fried chicken with ginger and scallions 姜蔥炒雞
- 4, *Poulet croustillant épicé saveur cantonais* 22.8€
Cantonese-Style spicy chicken 粵式農場辣子雞
- 5, *Marmite de poulet au vin de riz* 20.8€
Three cup chicken 三杯雞
- 6, *Bœuf Angus sauté aux poivres noirs* ★ 28.8€
Wok-fried Angus beef with black pepper sauce 招牌黑椒炒安格斯牛肉粒
- 7, *Marmite de bœuf à la sauce Sichuanaises* 22.8€
Sichuan boiled beef 粵式水煮牛肉
- 8, *Marmite d'aubergines au bœuf haché* ★ 🌶️ 19.8€
Spicy eggplants with minced beef in clay pot 豆豉牛肉碎燜茄子煲
- 9, *Bavette de bœuf à la hongkongaise* 20.8€
Hongkong-style braise beef brisket pot 港式牛腩煲
- 10, *Pied de porc au gingembre* P 20.8€
Braised pork trotters with ginger and sweet vinegar 豬腳姜

Poissons et fruits de mer - fish and seafood - 海鮮

- 1, Crevettes sautées aux choix 26.8€
Shrimps prepared to your preference 法國鮮蝦以下四種做法
à l'ail - Deep fried with crispy garlic, chili & spring onions 避風塘炒蝦 ★
à la sauce XO - sautéed with XO sauce 秘制XO醬炒蝦 🌶️
au gingembre et aux oignons - sautéed with ginger and spring onions 薑蔥炒蝦
Vapeur à l'ail émincé et aux vermicelles - Steamed with minced garlic and vermicelli 蒜蓉粉絲蒸蝦
- 2, Saint-Jacques vapeur à l'ail et aux vermicelles (4 pièces) 23.8€
Steamed scallops with minced garlic & vermicelli 蒜蓉粉絲蒸大西洋帶子
- 3, Saint-Jacques vapeur à la sauce XO (4 pièces) 23.8€
Steamed scallops with XO sauce XO醬粉絲蒸大西洋帶子
- 4, Filet de Bar vapeur aux écorces d'orange séchées. 20.8€
Sea bass steamed with dried tangerine peel 十五年陳皮豉汁蒸海鱸魚 (半條去骨)
- 5, Filet de bar vapeur aux poivres & épices sichuanaises ★ 21.8€
Sea bass steamed with Sichuan pepper dressing 特色鮮香蔥椒海鱸魚

Légumes et Tofu - Vegetables and tofu - 蔬菜

- 1, Wok de choy sam/ Bimi à l'ails 🥬 15.8€
Vegetables sautéed 蒜蓉清炒時蔬
- 2, Mapo Tofu - tofu braisé au poivre du Sichuan & bœuf haché 16.8€
Braised tofu with chili and Sichuan pepper 麻婆豆腐
- 3, Haricots sautés à la sauce 'XO' maison ★ P 🌶️ 16.8€
Sautéed French beans with XO sauce XO醬炒豆角

Riz et Nouilles - Rice and noodles 主食

- 1, *Pâtes de riz sautées au bœuf & soja* ★ 18.8€
Wok-fried rice noodles with sliced beef 乾炒牛河
- 2, *Riz cantonnais* 18.8€
Fried rice with eggs, shrimps, spring onions & vegetables 廣東炒飯
- 3, *Riz blanc parfumé* 3.8€
White rice 泰國香米白飯/碗

Dessert du jour 甜品

- 1, *Crème de mangue à la noix de coco* 12.8€
Mango coconut cream 現做芒果雪山楊枝甘露
- 2, *Lait caillé au gingembre* 10.8€
Ginger milk pudding 石灣薑汁撞奶
- 3, *Perle croustillante au sésame (2 pièces)* 10.8€
Sesame balls with custard filling 經典糖心芝麻麻球兩顆



Carte DE Boisson



飲品單



Le Thé
Les Boisson

Le Thé/茶茗

Thé par personne/茶茗按茶位收取

1, Thé Noire Bio signature N° 9 48€

頂級紅茶,英紅九號御品金毛豪

2, Thé Noire Bio supérieur avec parfum floral naturel 28€

精選英紅九號紅茶 特點：梔蘭花香濃郁

3, L'écorce d'orange séché de 15ans age 10€

15年新會陳皮

4, Pu'er au chrysanthème 10€

菊普

5, Thé noir aromatisé parfum agrumes rose et épices (PIERRE HERMÉ) 8.8€

法國玫瑰香薰紅茶

6, Pu'er 8.8€

熟普爾茶

7, chrysanthème 6.8€ 菊花茶

8, Thé Vert du Longjing 6.8€

西湖龍井

9, Dahongpao 6.8€ 大紅袍

10, Thé au jasmin 6.8€

茉莉花茶



五大名密

宋制研膏法之生盞，名瓷鑄作，名瓷鑄法，為我國陶瓷史之一大奇蹟。
密州以「官、軍、名、鎮」五大名器稱「五密器」，各器均大雅潔。
這批茶器裝於故宮博物院藏的五大名瓷包裹有美感、自然器型、精潤釉色，
呈現宋制名瓷風味。



汝密

官密

鈞密

哥密

定密

Boisson / 飲品

La Sasse - Eau plate 28.8€ (*Les Sources de la Sasse oeuvrent au quotidien à la préservation du dernier espace préservé de Megève et à l'embouteillage d'une eau de source de montagne à la pureté exceptionnelle*) 1740海拔取水法國高山無污染礦泉水

Numen - Eau plate 15.8€

Chateldon - Eau gazeuse d'Auvergne 12.8€

Thonon- Eau plate 8.8€

Evian - Eau plate 7.8€

Badoit Eau gazeuse 7.8€

S. Pellegrino Eau gazeuse 7.8€

Perrier 33cl 5.8€

Coca. 33cl 5.8€

Orangina 33cl 5.8€

Jus D'orange /Pomme 25cl 5.8€

Bière Tsingtao 33cl 5.8€

Special Dish



宴會特別菜式
需提前預訂

2026/.



Menu sur réservation

菜單需提早預定

- 1, *Échine de porc ibérique caramélisée* 38.8€
Caramelized Iberico pork collar 伊比利亞黑毛豬叉燒
- 2, *Pigeonneau rôti façon cantonnaise (entier)* 36.8€
Roasted squab, Cantonese style 旺茗軒脆皮乳鴿 (整只)
- 3, *Canard laqué à la pékinoise* 98.8€
Peking-style roasted duck 自家明爐烤製北京片皮鴨
- 4, *Homard bleu de Bretagne au gingembre et à la ciboule* 128.8€
Brittany blue lobster with ginger and spring onion 薑蔥焗布列塔尼藍龍蝦
- 5, *Deux homards bleus de Bretagne, préparés en trois façons* 218.8€
Two Brittany blue lobsters, prepared in three ways 布列塔尼藍龍蝦兩隻三吃









Média

媒體報導

Chez Maison Mongkok, plongée dans la cuisine hongkongaise

Par Emmanuel Rubin

SUIVRE

Publié le 17 octobre 2024 à 12h00

Lire dans l'app

Copier le lien



Les crevettes épicées à l'ail de Maison Mongkok (Paris 15^e). *Service de presse*

CRITIQUE GASTRONOMIQUE - Dans le 15^e arrondissement de la capitale, une table dépayssante proposant d'authentiques et rares recettes de

Télérama



S'abonner

Cinéma Séries Télévision Théâtre Livres Musiq

Accueil > Restos & Loisirs

Maison Mongkok, une adresse élégante de cuisine hongkongaise authentique dans le 15e

S'abonner pour voir la note



Maison Mongkok, une ambiance à la Wong Kar-wai en plein 15^e arrondissement. Photo Chau-Cuong Lé pour Télérama



2026/.

Merci

感謝觀看

148 rue de Vaugirard 75015 Paris

09 79 66 57 44

www.maisonmongkok.fr