



Maison Mongkok

旺茗軒

Cuisine Cantonaise
Authentique

148 rue de Vaugirard 75015 Paris

09 79 66 57 44

www.maisonmongkok.fr

La Carte



2025/.菜單

En cas de restrictions ou d'allergies alimentaires, Merci de nous en faire savoir.

If you have any allergies we invite you to inform us.

如有任何食物過敏請聯繫我們索取過敏源表格

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.

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

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

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 sichuanaïses ★ 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 cantonais* 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

宋朝时期陶瓷兴盛, 名窑辈出, 名瓷涌现, 为我国陶瓷史上的一大高峰。
其中汝、官、定、钧“五大名窑”声誉鹊起, 备受后人推崇。
这款茶杯套装以故宫博物院藏的五大名窑瓷器为灵感, 仿其器型, 精调釉色,
再现宋朝名瓷风采。



汝窑

官窑

钧窑

哥窑

定窑

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

2025/.



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 cantonaise (entier)* 36.8€
Roasted squab, Cantonese style 旺荖軒脆皮乳鴿 (整只)
- 3, *Canard laqué à la pékinoise* 108.8€
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

Publié le 17 octobre 2024 à 12h00

SUIVRE

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 15^e

S'abonner pour voir la note



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



2025/.
Merci

感謝觀看

148 rue de Vaugirard 75015 Paris

09 79 66 57 44

www.maisonmongkok.fr