






Entrées - Appetizers - 前菜

- 1, Assortiment de six bouchées vapeur 15mins  26.8€
Assortment of six dumplings 點心六拼
- 2, Raviolis aux Crevettes (3 pièces) 15mins P 12.8€
Shrimp dumplings 蝦餃
- 3, Raviolis au homard bleu (2 pièces) 15mins  16.8€
Blue lobster steamed ravioli 法國布列塔尼藍龍蝦餃 2顆
- 4, Bouchées Rubi, Crevettes et porc, betterave (3 pièces) 15mins 13.8€
Shrimp & pork dumpling with beetroot 紅菜頭蝦餃 3顆
- 5, Siu Mai, Bouchées de porc & crevettes (3 pièces) 15mins P 12.8€
Steamed Pork & Shrimp Dumpling 燒賣
- 6, Salades de poulet avec sauce sésame 15mins 14.8€
Shredded Chicken salad with sesame dressing 芝麻醬涼拌棒棒雞
- 7, Tofu Frit au sel et au poivre  13.8€
Salt and Pepper fried Tofu 椒鹽一口酥豆腐

Les Soupes - Soups - 湯

- 1, Bouillon de Poulet fermier aux Racines de Ficus (herbes chinoises)  15.8€
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 Poulet fermier aux Dangshen et Yuzhu (herbes chinoises)  13.8€
Effets: Régule l'estomac, stimule la circulation gastrique
Chinese herbs & Chicken soup 黨參玉竹燉雞 (功效: 改善脾胃消化功能)

3, Bouillon de Pigeon aux morilles sauvages 15.8€

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)

4, Soupe nourrissante aux 10 ingrédients 13.8 €

Nous avons une recette secrète avec de la verge de taureau français

Ten Herbs Tonic Soup 十全大補湯

La Rôtisserie-Barbecue-燒臘

1, Char siu-Porc laqué au miel P 23.8€

Barbecued pork with honey 自家明爐蜜汁烤叉燒 (西班牙農場豬)

2, Canard frit désossé sauce prune 28.8€

Fried Roast Duck with sauce plum 話梅醬去骨炸鴨

3, Pigeonneau rôti façon cantonaise (entier) ★ 38.8€

Roasted Squab, Cantonese style 旺茗軒脆皮乳鴿 (整只)

Viande-Meat -肉類

1, Travers de porc caramélisés ★ P 20.8€

Sweet & sour pork 菠蘿咕咾肉

2, Porc braisé aux légumes salés (Porc fermier espagnol) P 23.8€

Braised Pork with Preserved Vegetables 梅菜扣肉

3, Travers de porc poivre & sel P 23.8€

Pork ribs saute with Salt & Pepper 美極椒鹽排骨

4, 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

- 5, Marmite de Bœuf à la sauce Sichuanaises 🌶️ 23.8€
Sichuan Boiled Beef 特色水煮牛肉
- 6, Bœuf sauté au céleri 21.8€
Wok-fried beef with Celery 西芹炒牛肉
- 7, Marmite d'aubergine avec Bœuf haché ★ P 🌶️ 20.8€
Spicy Eggplants with Minced beef in Clay Pot 牛肉碎茄子煲

Poissons et fruits de mer-fish and seafood-海鮮

- 1, Crevettes sautées aux Choix 26.8€
Shrimp Prepared at your convenience 法國鮮蝦以下四種做法
à l'ail -Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions 避風塘炒蝦★
à la sauce XO -saute with XO sauce 秘制Xo醬炒蝦🌶️
au gingembre et oignons-sauteed with ginger and spring onions 薑蔥炒鮮蝦
Vapeur à l'ail émincé et vermicelles -Steamed with minced garlic and
Vermicelli 蒜蓉粉絲蒸蝦
- 2, Saint-Jacques vapeur à l'ail et vermicelles (4 pièces) 25.8€
Steamed Scallops with Fried Garlic & Vermicelli 蒜蓉粉絲蒸大西洋帶子
- 3, Crevettes sautées au céleri et aux noix de cajou 23.8€
Wok-fried Shrimp with Celery and Cashew Nuts 西芹腰果炒蝦仁
- 4, Beignet de Calamars frits au sel et poivre 23.8€
Squid saute with Salt & Pepper 椒鹽魷魚
- 5, Filet de Bar vapeur aux écorces d'orange séchées. 23.8€
Sea bass steamed with dried tangerine peel 十五年陳皮豉汁蒸海鱸魚 (半條去骨)

6, *Filet de Bar vapeur aux poivres et épices sichuanaises* ★ 25.8€
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/ Pak choi à l'aïls* 🥬 15.8€
Vegetables saute 蒜蓉清炒時蔬
- 2, *Mapo Tofu - tofu braisé 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€
Sauteed French bean 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, shrimp, spring onion & 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, *Dessert du jour* 12.8€
Dessert 當日甜品

旺 茗 軒

Maison Mongkok

Notre histoire ...

Mongkok, c'est l'histoire d'un quartier traditionnelle hongkongais qui Existe depuis l'air Néolithique.

Découvrez la cuisine de Mongkok, une cuisine authentique mélangeant des saveurs raffinées au goût traditionnel et revisiter.

Bonne dégustation



Pimenté - Spicy

P Porc - Pork



Végétarien - Vegetarian



Plat signature - Signature dish

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

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 nourritures et boissons dans le restaurant.

ps: si vous souhaitez apportez un gâteau d'anniversaire, veuillez vous renseigner 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，如自帶生日蛋糕會收取定額服務費，請諮詢店員

Cocktails du Moment

當季特色雞尾酒

- | | |
|---|-------------------|
| 1, Moutai Mojito 茅台莫吉托 | 18€ |
| Moutai, l'eau de vie (meilleur l'eau de vie en chine, eau gazeuse, citron vert) | |
| 2, Spritz St-Germain | 15€ |
| Liquêur St-Germain, Prosecco, Zeste Citron | |
| 3, Moutai Tonic 茅台Tonic | 15€ |
| Moutai, l'eau de vie, Schweppes tonic | |
| 4, 1 verre Prosecco 9€ | une bouteille 28€ |

MOUTAI

茅台

Le MOUTAI, l'eau-de-vie Chinoise de luxe

- | | |
|---|--------|
| 1, Moutai classique une bouteille 500ml | 438.8€ |
| 茅台飛天500ml | |
| 2, Moutai classique une bouteille 50ml | 68.8€ |
| 茅台飛天50ml | |