

## *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 cantonais* 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                                |        |