

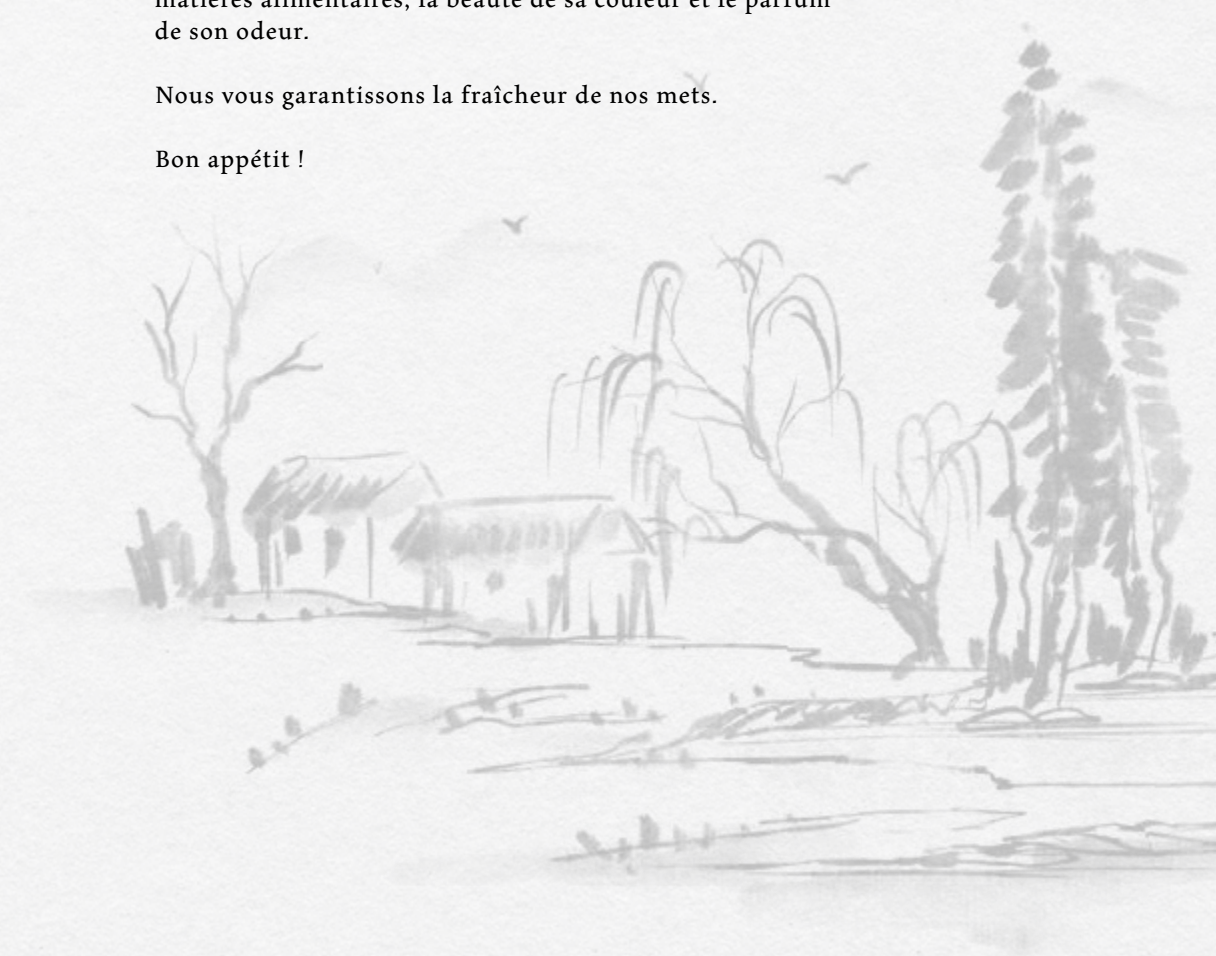
天然居

Cher Client,
Toute l'équipe du Canard d'Or vous souhaite la bienvenue,
et espère que vous allez passer un agréable moment.

Parmi un vaste choix de plats gastronomiques, nous vous proposons notre spécialité : le Canard Laqué Pékinois, à la fois tendre et croustillant.
Laissez-vous emporter par la cuisine Chinoise, universellement renommée pour la diversité de ses saveurs, la variété de ses recettes, la richesse de ses matières alimentaires, la beauté de sa couleur et le parfum de son odeur.

Nous vous garantissons la fraîcheur de nos mets.

Bon appétit !



中 式 火 鍋

LA FONDUE CHINOISE

FONDUE CHINOISE

(min.2 pers) 26.00€/pers.

Chinese fondue (min.2 people)

Après la fondue savoyarde ou la fondue bourguignonne, laissez-vous tenter par une recette unique asiatique : La fondue chinoise. Le principe de la fondue chinoise est celui de la fondue bourguignonne, mais l'huile est remplacée par un bouillon de viande ou de volaille.

Première découverte ? Laissez-vous guider, et essayez !

1. Vous avez devant vous un réchaud à fondue, sur lequel est posé une marmite séparée en deux. D'un côté, vous trouverez du bouillon épicé, et de l'autre, du bouillon aux légumes (*non-épicé*). Notre équipe se chargera de porter ces bouillons à ébullition.

2. Tout autour, plusieurs assiettes sont présentées : une garnie de viandes et de fruits de mer (*poulet, Bœuf, poisson, seiche, coquilles St Jacques, crevettes*) et une autre de légumes (*chou, soja, vermicelle*).

3. En possession d'un bol, d'une louche, et de vos couverts, servez-vous des mets, trempez-les dans le bouillon pour les faire cuire le temps qu'il convient, retirez-les, puis assaisonnez-les avec l'une des sauces servies (*la sauce soja salée ou la sauce saté épicée*).

4. A la fin du repas, pochez les œufs dans la marmite, et dégustez !

Bon appétit, et n'oubliez pas d'accompagner le tout d'un excellent vin !



前菜
ENTRÉES

2.

Soupe aux vermicelles et au poulet

鸡丝粉丝汤

Chicken noodle soup

6.9 €
3.

Potage Pékinois

酸辣汤

Pekinese soup (spicy)

6.9 €
5.

Soupe aux raviolis de crevette

鲜虾馄饨汤

Shrimp dumplings soup

8.9 €

- v5.

Raviolis Pékinois au porc grillés

北京饺子（锅贴）

Stuffed dumplings Peking-style

6.9 €
- v1.

Raviolis aux crevettes à la vapeur

虾饺

Steamed shrimp dumplings

6.5 €
- v8.

Raviolis aux légumes à la vapeur

蔬菜饺

Steamed vegetable dumplings

6.5 €
- v6.

Délices du bonheur à la vapeur

Assortiment de raviolis aux crevettes et au porc

蒸多宝

Steamed lucky delights

6.9 €

11.

Pâtés impériaux au poulet (nems)

鸡肉春卷

Vietnamese spring-rolls

6.9 €
21.

Délice de beignets variés (5 pièces)

Beignet de crevette, de poisson, nem au poulet, ravioli de crevettes frits

炸多宝

Fried lucky delight (5 pieces)

9.9 €
51.

Crevettes en beignet

炸虾

Prawns fritters

10.9 €

12.

Rouleau de printemps aux crevettes

生春卷

Big spring roll with prawns (cold & raw)

6.5 €
14.

Salade aux crevettes

虾沙律

Prawn salad

7.9 €
15.

Salade au poulet

鸡丝沙律

Chicken salad

7.9 €
18.

Salade aux crevettes Thaïlandaise

泰式虾沙律

Thai prawns salad

9.0 €

前菜

MENU CANARD LAQUÉ PÉKINOIS (en trois services)

Pour 4 personnes à 90 €

- Canard Laqué Pékinois tranché en lamelles
(servi avec des petites crêpes, de la sauce barbecue et des légumes crudités : ciboulette, carotte et concombre)
- Légumes et nouilles sautés avec du canard
- Bouillon de canard

北京烤鸭



- | | | |
|--|---|---------------|
|  | A1 Canard Laqué Pékinois
et ses crêpes sur lit de nouilles
北京金鴨子
<i>Peking duck served with Chinese pancakes and stir-fried noodles</i> | 20.0 € |
| A4 | Canard grillé aux cinq parfums et ses légumes
五香鴨
<i>Grilled duck with five spices served with vegetables</i> | 17.0 € |
| A7 | Canard Laqué croustillant et ses légumes
油淋鴨
<i>Chef's crispy duck served with vegetables</i> | 17.0 € |
| A8 | Canard aux champignons noirs
木耳鴨
<i>Duck with Chinese black fungus</i> | 13.5 € |
| A11 | Canard caramélisé au rhum
sur plaque chauffante
糖醋鴨
<i>Hot plate sweet&sour duck</i> | 14.5 € |
| A13 | Canard aux écorces d'orange
sur plaque chauffante
橙皮鴨
<i>Hot plate duck with orange peel</i> | 14.5 € |
| A5 | Marmite de canard au gingembre et à la ciboulette
姜蔥鴨煲
<i>Hot pot ginger & chives duck</i> | 14.5 € |



Recommandation du chef

- | | | |
|--|--|--------|
| 31 | Poulet à l'impérial (piquant)
宫宝鸡
<i>Spicy Imperial chicken</i> | 12.5 € |
|  32 | Poulet croustillant sauce soja gingembre
油淋鸡
<i>Chef's crispy chicken</i> | 12.5 € |
| 33 | Poulet au curry
咖喱鸡
<i>Curry chicken</i> | 12.5 € |
| 34 | Poulet au caramel
焦糖鸡
<i>Caramel chicken</i> | 12.5 € |
| C5 | Poulet à la citronnelle sur plaque chauffante
香茅鸡
<i>Hot plate chicken in lemon grass</i> | 13.5 € |
| 40 | Porc à la sauce aigre douce
咕唠肉
<i>Sweet&sour pork fritters</i> | 12.5 € |
| 42 | Travers de porc grillés au sel et au poivre
椒盐排骨
<i>Grilled salt&pepper spare-ribs</i> | 14.5 € |
| 43 | Travers de porc au caramel
糖醋排骨
<i>Sweet and sour spare-ribs</i> | 14.5 € |
| 46 | Bœuf aux oignons
洋葱牛肉
<i>Beef with onions</i> | 12.5 € |
| 47 | Bœuf à la sauce piquante
干烧牛肉
<i>Spicy stir-tried beef</i> | 13.0 € |
|  S8 | Bœuf au poivre noir sur plaque chauffante
铁板黑椒牛肉
<i>Hot plate black pepper beef</i> | 13.9 € |
| S9 | Bœuf au saté sur plaque chauffante
铁板沙茶牛肉
<i>Hot plate satay beef</i> | 13.9 € |

海鮮
FRUITS DE MER

- S5

Noix de St. Jacques au sel et poivre
sur plaque chauffante
铁板椒盐干贝
Hot plate salt & pepper scallops

19.0 €
- 53

Noix de St. Jacques à la sauce piquante
干烧干贝
Scallops with spicy sauce

17.5 €
- 54

Filet de cabillaud à la sauce piquante
干烧鱼片
Spicy cod fillet

14.0 €
- 56

Filet de cabillaud à la vapeur et ses légumes
清蒸鳕鱼
Steamed cod fillet with vegetables

15.0 €
- S10

Bar entier à la vapeur
清蒸鲈鱼
Steamed whole sea bass

29.0 €

- S11

Calamars au sel et au poivre
椒盐鱿鱼
Salt & pepper squids

14.5 €
-  S1

Crevettes sautées au sel et au poivre
椒盐虾
Salt & pepper grilled prawns

15.5 €
- S4

Crevettes sautées au saté
sur plaque chauffante
铁板沙嗲虾
Hot plate satay prawns

15.5 €
- 52

Crevettes sautées à la sauce piquante
干烧虾
Stir-fried spicy prawns

14.5 €
- S13

Cuisses de grenouille
sur plaque chauffante
铁板田鸡
Hot plate frog legs

16.0 €

海鮮

素
PLATS VEGETARIENS

75	Tofu "Chop-Suey" 家常豆腐 <i>Stir fried tofu and vegetables</i>	12.0 €
84	Tomates sautées et ses œufs brouillés 西红柿炒蛋 <i>Stir-fried eggs with tomatoes</i>	12.0 €
85	Aubergines sautées à la sauce soja 红烧茄子 <i>Stir fried eggplants</i>	12.0 €
74	Champignons noirs sautés nature 炒木耳 <i>Stir-fried mushrooms</i>	10.0 €
83	Pommes de terre sautées 炒土豆丝 <i>Stir-fried potatoes</i>	10.0 €
86	Pakchoi sauté 上海小白菜 <i>Stir fried Shanghai cabbage</i>	10.0 €
82	Brocolis sautés 清炒西兰花 <i>Stir-fried broccoli</i>	10.0 €
76	Légumes "Chop-Suey" 清炒什锦 <i>Stir-fried mixed vegetables</i>	10.0 €
81	Haricots verts sautés 蒜蓉四季豆 <i>French Bean</i>	10.0 €

主
食
ACCOMPAGNEMENTS

73	Nouilles sautées aux crevettes 虾肉炒面 <i>Shrimp stir-fried noodles</i>	8.5 €	<i>plat/</i> 11.9 €
70	Nouilles sautées aux légumes 青菜炒面 <i>Vegetables stir-fried noodles</i>	6.5 €	<i>plat/</i> 10.9 €
71	Nouilles sautées au poulet 鸡肉炒面 <i>Chicken stir-fried noodles</i>	7.5 €	<i>plat/</i> 11.5 €
78	Riz Cantonais 炒饭 <i>Cantonese rice</i>	6.0 €	-
79	Riz blanc 白饭 <i>Plain rice</i>	3.5 €	-
77	Riz Thaïlandais 泰国炒饭 <i>Thai Rice</i>	6.5 €	-
80	Riz gluant 糯米饭 <i>Sticky rice</i>	5.0 €	-

套餐 MENU

Formule Vapeur

17.00€

Entrée au choix

- Nems
- Salade aux crevettes
- Potage Pékinois

Plat

- Assortiment de raviolis à la vapeur
(Ravioli aux crevettes, croissant au porc, ravioli pékinois, bouchées aux crevettes et au porc)
- Accompagné de riz Cantonnais

Dessert au choix

- Perles de coco
- Deux boules de glace
- Lychee

Formule du Chef

25.00€

Entrée au choix

- Nems
- Potage Pékinois
- Raviolis Pékinois grillés

Plat au choix

- Bœuf au poivre noir sur plaque chauffante
- Crevettes à la sauce piquante
- Poulet croustillant
- Accompagné de riz cantonnais ou de nouilles sautées aux légumes

Dessert au choix

- Beignets de pomme
- Ananas frais
- Deux boules de glace

甜点 DESSERTS

TIRAMISU au thé vert matcha 抹茶提拉米苏	7.0 €
FONDANT AU CHOCOLAT et sa boule de glace thé vert 巧克力蛋糕	7.0 €
PERLES DE SÉSAME NOIR et infusion de rose 芝麻汤圆	8.0 €
PERLES DE COCO 糯米糍	6.5 €
BAO brioche à la vapeur fourrée à la crème aux oeufs et au lait de coco 奶黄包	8.0 €
PERLES CROUSTILLANTES sésames, fourrées aux haricots rouges 芝麻球	8.0 €
BEIGNETS banane ou pomme (flambés au rhum +3€) 炸香蕉或苹果	7.5 €
MANGUE FRAICHE 新鲜芒果	9.5 €
ANANAS FRAIS 新鲜菠萝	7.5 €
COUPE DAME BLANCHE glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée 香草冰淇淋巧克力	7.5 €
COUPE TROIS BOULES thé vert matcha, vanille, chocolat, café, framboise, citron, mangue 三球冰淇淋	7.0 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND perle de coco, confiserie aux sésames, lychee au sirop et glace vanille 咖啡或茶和甜点拼盘	9.5 €

天然居

Prix nets, service compris. Menu boisson non comprise. Photos non contractuelles.
Illustration: Freepik, Photo: Edesign photography and Crédit photo: 699pic
Mentions légales: Tarifs sous réserve d'erreurs typographiques ou modifications ultérieures.
Reproduction totale ou partielle interdite.
La direction se réserve le droit de modifier ou supprimer ses menus sans préavis ni indemnité.
天然居 *desiga* Tél: 09 52 20 05 87, 832 365 552 RCS PARIS AU CAPITAL 5000€

