

DIM SUM



101 HarGao - Raviolis aux crevettes (4mcx) ----- \$5.99
 頤香鮮蝦餃 *HarGao - Shrimp Dumplings (4pcs)*

102 SiuMai - Boulettes de porc et crevettes (4mcx) ----- \$5.99

鮮蝦燒賣皇 *SiuMai - Pork and Shrimp Ball (4pcs)*

103 Riz collant dans feuille de bamboo (Poulet, porc, crevette et champignons) (2mcx) ----- \$6.45

荷葉珍珠雞 *Sticky Rice in Lotus Leaf (Chicken, Pork, Shrimp and Shiitake Mushroom) (2pcs)*

104 Côtelettes de porc dans sauce de poivrons noirs ----- \$6.45

豉汁蒸排骨 *Steamed Pork Ribs in Black Pepper Sauce*

106 Pattes de poulet avec sauce spéciale Impérial ----- \$6.45

醬皇鳳爪 *Steamed Chicken Feet with Imperial special sauce*

107 Porc haché et légumes enveloppés dans feuilles de tofu ----- \$6.45

腐皮鮮竹卷 *Minced Pork and Vegetable Wrapped in Curd Skin*

108 Laosha Bao - Bao avec écoulement de crème (3mcx) ----- \$6.45

蛋黃流沙包 *Laosha Bao Steamed Custard Lava Bun(3pcs)*

109 Charsiu Bao - Bao de Porc BBQ à la vapeur (3mcx) ----- \$6.45

蜜汁叉燒包 *Charsiu Bao Steamed BBQ Pork Bun (3pcs)*

111 Pudding de mangues (3mcx) ----- \$5.45

芒果糕 *Mango Pudding (3pcs) (Vegan)*

112 Gélatine de fleurs d'Osmanthus (3mcx) ---- \$5.45

桂花糕 *Osmanthus Flower Jelly (3pcs)*

113 Rouleau de printemps végétarien (3mcx) -- \$5.45

菜春卷 *Vegetarian Spring Roll (3pcs)*

114 Rouleau de printemps poulet (3mcx) ----- \$5.45

雞春卷 *Chicken Spring Roll (3pcs)*

115 Dumpling aux porc et crevettes sauce aux arachides (8 mcx) ----- \$8.45

紅油抄手 *Peanut Butter Pork and Shrimp Dumpling (8 pcs)*

116 Bouffée de CharSiu (porc BBQ) (3mcx) ----- \$5.99

叉燒酥 *Baked CharSiu Puff (BBQ Pork) (3pcs)*

117 Bouffée de Durian (3mcx) ----- \$6.45

榴蓮酥 *Baked Durian Puff (BBQ Pork) (3pcs)*

119 Bol de bœufs assortis et de navets marinés ----- \$12.00

可口蘿蔔炆牛雜 *Bowl of Beef Haslet and Marinated Turnip*

123 Pan Fried Turnip Cakes (3pcs) ----- \$6.25

香煎臘味蘿蔔糕 *Gâteaux de navets poêlés (3mcx)*

124 Pan Fried Leek Cake (with Shrimp) (3pcs) ----- \$6.25

香煎鮮蝦韭菜餅 *Gâteaux de poireaux poêlés (avec crevettes) (3mcx)*

SOUPES

401 Soupe Won Ton aux crevettes et porc **S** **L**
 雲吞湯 *Won Ton Soup* \$4.95 \$17.45

402 Soupe aigre-piquante aux légumes **S** **L**
 瓜菜酸辣湯 *Hot & Sour Soup Vegetable* \$4.95 \$17.45

REPAS



- 501 Poulet Général Tao \$15.95
左公雞 *General Tao Chicken*
- 502 Poulet sauté aux noix d'acajou \$15.95
腰果雞丁 *Diced Chicken with Cashew nuts*
- 503 Poulet à la sauce Beurre d'Arachide \$15.95
花生雞 *Peanut Butter Chicken*
- 504 Poulet Sauce aux Poivres Avec \$15.95
Épinard Croustillant
川椒雞 *Black Pepper Chicken with Crispy Spinach*
- 506 Porc braisé aux légumes confits \$17.95
梅菜扣肉 *Braised Pork with Preserved Vegetable*
- 507 Côtelettes de porc avec sel et poivre \$15.95
椒鹽豬扒 *Salt and Pepper Pork Chops*
- 508 Porc à la sauce aigre-douce \$15.95
咕嚕肉 *Sweet and Sour Pork*
- 510 Bœuf au sésame \$16.95
芝麻牛肉 *Sesame Beef*
- 511 Bœuf Sautés à la Sauce aux Fèves Noires... \$16.95
豉汁牛肉 *Beef with Black Bean Sauce*

- 512 Bœuf au Brocolie \$16.95
西蘭花牛肉 *Beef with Brocolie*
- 513 Bœuf aux Gingembre & Échalotes \$16.95
薑蔥牛肉 *Beef with Ginger & Shallots*
- 515 Bœuf sauté au cumin \$18.95
孜然牛肉 *Stir-Fried Cumin Beef*
- 516 Flanc de boeuf braisé en marmite \$18.95
牛腩煲 *Braised Beef Flank in Casserole*
- 517 Boeuf bouilli à la sauce chili piquante \$18.95
水煮牛肉 *Boiled Beef in Hot Chilli Sauce*
- 519 Poisson bouilli à la sauce chili piquante \$17.95
水煮魚 *Boiled Fish in Hot Chilli Sauce*
- 521 Crevettes à la Sauce Szechuannaise \$21.95
乾燒蝦球 *Shrimp with Szechuan Sauce*
- 522 Crevettes Sauce aux Poivres Épinard..... \$21.95
Croustillant
川椒蝦球 *Black Pepper Shrimp with Crispy Spinach*
- 523 Crevettes Sautees Avec Légumes Assortis.. \$21.95
雜菜蝦球 *Shrimp with Mixed Vegetables*
- 524 Crevettes sautées à la sauce Gong Bao \$21.95
宮保蝦球 *Stir-Fried Shrimp in Gong Bao Sauce*

- 525 Crevettes sautées avec sel et poivre \$21.95
椒鹽蝦 *Salt and Pepper Whole Shrimps*
- 526 Calmars sautés avec sel et poivre \$19.95
椒鹽魷魚 *Salt and Pepper Fried Squids*
- 529 Brocolis sautés avec ails \$14.95
蒜蓉西蘭花 *Stir-Fried Brocoli with Garlic*
- 530 Légumes assortis sautés \$14.95
清炒雜菜 *Stir-Fried Assorted Vegetables*
- 531 Tofu style Mapo \$14.95
麻婆豆腐 *Mapo Style Tofu*
- 534 Côtelettes de Porc au Style Pékin \$15.95
京都肉排 *Peking Style Pork Chops*
- 538 Haricots Verts Sautés au Style Szechuan.... \$15.95
乾煸四季豆 *Dry-Sauteed String Beans in Szechuan Style*

BOISSONS

- Soda (Coke, Diet Coke, Sprite, Canada Dry) \$2.50
- Iced Lemont Tea \$3.00

RIZ ET NOUILLES



- | | | |
|---|--|--|
| 601 Nouilles de riz avec boeuf \$14.95
乾炒牛河 <i>Stir-Fried Flat Rice Noodle with Beef</i> | 608 Riz frit style Young Chow \$14.95
揚州炒飯 <i>Fried Rice in Young Chow Style</i> | 614 Pad Thai \$14.95
泰式炒河 <i>Pad Thai</i> |
| 602 Nouilles de riz au style Singapour \$14.95
星洲炒米 <i>Rice Noodle in Singapore Style</i> | 609 Riz frit au poulet \$14.95
雞炒飯 <i>Chicken Fried Rice</i> | 701 Bouillon de riz avec filets de poisson \$10.95
魚片粥 <i>Fish Fillet Congee</i> |
| 605 Nouilles croustillantes aux légumes \$14.95
assortis
瓜菜炒麵 <i>Crispy Noodle with Vegetables</i> | 610 Riz frit avec poulet et poisson salé \$16.95
鹹魚雞粒炒飯 <i>Chicken and Salted Fish Fried Rice</i> | 702 Bouillon de riz au bœuf \$8.95
牛肉粥 <i>Beef Congee</i> |
| 606 Nouilles à la Mode de "Shanghai" \$14.95
上海粗炒 <i>Noodles "Shanghai" Style</i> | 612 Riz \$2.50
白飯 <i>Rice</i> | 703 Bouillon de riz au porc et oeuf en conserve .. \$8.95
皮蛋瘦肉粥 <i>Beef Congee</i> |
| 607 Nouilles croustillantes au style cantonais ... \$14.95
廣東炒麵 <i>Crispy Noodle in Cantonese style</i> | 613 Riz frit croustillantes aux légumes \$14.95
assortis
瓜菜炒飯 <i>Fried Rice with Vegetables</i> | 706 Bâtonnets de pâte frits \$3.50
油條 <i>Deep-fried dough sticks</i> |

BBQ STYLE HONG KONG

- | | |
|--|---|
| 802 CHASIU (Porc BBQ au miel BBQ) \$11.99
蜜汁叉燒 <i>CHASIU (HONEY Glazed BBQ PORK)</i> | 806 Riz avec 1 Choix (Porc BBQ au miel, poulet sauce soya) \$11.99
單拼飯 (叉燒, 豉油雞) <i>Rice with 1 Options (Honey Glazed BBQ Pork, Soya Chicken)</i> |
| 805 Poulet sauce soya \$9.50
豉油雞腿 <i>SOYA CHICKEN</i> | 807 Riz avec Porc BBQ au miel et poulet sauce soya \$13.99
雙拼飯 (叉燒, 豉油雞) <i>Rice with BBQ Pork and Soya Chicken</i> |