



欢迎
光临
香宮

Bienvenue au Shang Palace

Le premier restaurant de ce nom a vu le jour à Singapour en 1974 au sein du groupe Shangri-La.

En Chine, les Shang Palace sont spécialisés dans la cuisine authentique cantonaise connue à travers le monde pour son raffinement.

Leur nom signifie d'ailleurs, «Palais parfumé» du chinois «Xiang Gong».

Le Shang Palace de Paris est le premier du Groupe Shangri-La en Europe à proposer une cuisine inspirée de deux régions du Sud-Est de la Chine (Canton et Huaiyang).

La coutume veut que l'on savoure cette cuisine de façon conviviale, les plats étant servis au centre de la table.

Il n'est pas rare d'ailleurs que certains plats soient dégustés avec les doigts. Laissez-vous guider vers des contrées lointaines pour un voyage culinaire emprunt de traditions.

Welcome to Shang Palace

The first Shang Palace opened in Shangri-La, Singapore in 1974, within the Shangri-La Hotel Group.

In China, Shang Palace restaurants specialize in the preparation and presentation of cantonese food which is known worldwide as the most sophisticated of Chinese styles of cuisine.

In fact, the Chinese characters « Xiang Gong » which make up the name Shang Palace, mean "aromatic scent" and "place for royalty".

Shang Palace in Paris is the first in Europe and offers authentic Chinese food inspired by the cuisine of two regions in South East China (Canton and Huaiyang).

Thus, cantonese cuisine is presented in a family style manner with dishes served at the center of the table for everyone to share. It is also current that some are savoured with the fingers.

Let us guide you to far away lands, on a culinary journey full of genuine traditions.

Entrées froides - Cold dishes and appetizers

冷菜

- 黑醋水晶肴肉 22 €
P Pied de porc en gelée au vinaigre noir
Crystal pork knuckle with dark vinegar
- 夫妻肺片拼葱油饼 36 €
Jarret et langue de bœuf marinés, crêpes épaisses aux poireaux
Marinated beef shank and tongue served with leek pancakes
- 潮州卤水鸭肝葱油饼 28 €
Foie gras de canard mariné et crêpes épaisses aux poireaux
Marinated duck foie gras served with leek pancakes
- 芝麻酱棒棒鸡 36 €
Effiloché de poulet en salade, vinaigrette de sésame pimentée
Shredded Chicken salad with chilli sesame dressing
- 川麻蜀味口水鸡 32 €
Volaille Bio pochée aux piments, cacahuètes, cébettes & poivre du Sichuan
Marinated organic chicken with chilli oil, peanuts, spring onion and Sichuan pepper

 Pimenté - *Spicy*

P Porc - *Pork*

 Arachide - *Groundnut*

 Plat signature - *Signature dish*

烧

La rôtisserie - Barbecued

味

- 蜜汁叉烧 42 €
P 🍷 Porc laqué au miel
Barbecued pork with honey
- 脆皮烧腩仔 42 €
P Poitrine de porc croustillante
Crispy pork brisket
- 明炉烧鸭 38 €
Canard rôti façon cantonaise
Roasted duck, Cantonese style
- 烧味拼盘 56 €
P Assortiment de spécialités rôties façon cantonaise
Canard rôti façon cantonaise, poitrine de porc croustillant, porc laqué au miel
Barbecued meat combination
Roasted duck, Cantonese style, *crispy pork brisket, barbecued pork*
- 姜茸白切鸡 48 €
Volaille Bio à la Hong-Kongaise, condiment gingembre & cébettes
Organic chicken Hong-Kong style, ginger & spring onion dipping sauce
- 北京烤鸭 (两食) 160 €
🍷 Canard laqué façon pékinoise (en deux services)
Roasted whole Peking duck (two sequences)
1^{er} service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.
1st course : Sliced crispy duck skin with pancakes.
生菜包炒鸭蕊
2^{ème} service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue.
2nd course : Wok-fried minced duck breast wrapped with lettuce.
- 鸭骨蔬菜豆腐汤 10 €
Extra : Soupe de canard au tofu, champignons et chou chinois.
Extra: Duck soup with tofu, mushrooms and Chinese cabbage.

Les soupes - Soups

汤

- 原盅炖佛跳墙 55 €
P 🍲 **Bouddha qui saute par-dessus le mur...**
Bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes chinoises, vin de riz de Hua Diao, ormeau, Saint-Jacques séchées et champignon noir.
Buddha jumping over the wall
Double-boiled abalone with black mushroom, conpoy, Chinese herbs, Hua Diao in superior soup.
- 秘制酸辣海鲜羹 22 €
Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise
Hot and sour seafood soup, Cantonese style
- P 鲜虾云吞汤 22 €
« Soupe Wonton »
Ravioli de porc, crevettes et champignons noirs pochés dans un bouillon traditionnel cantonais.
Wonton Soup
Shrimp, pork and black mushroom dumplings poached in a traditional Cantonese broth.
- 竹笙菜胆炖北菇鸡汤 22 €
Soupe de champignons au bouillon de volaille
Double boiled chicken soup with bamboo fungus and Chinese mushroom

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🍲 Plat signature - Signature dish

Crabe Royal- King Crab

Langoustes et homards vivants - Living pink and blue lobsters

帝皇蟹3吃 588 €
King Crabe de Norvège entier, servi en 3 façons
Live King Crab Trio

玫瑰龙虾 298 €
Langouste rose de l'Atlantique
Live Red Lobster

本地蓝龙虾 138 €
🍷 Homard bleu de l'Atlantique
Live blue lobster

Préparé à votre convenance - Prepared to your likings

蒜茸蒸
Vapeur à l'ail émincé
Steamed with minced garlic

上汤焗
Braisé au bouillon supérieur
Braised with supreme broth

椒盐
Frit au sel & poivre
Deep-fried with salt and pepper

🍷 避风塘
Frit à la Hong-Kongaise «Bei Feng Tong»
Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions

🍷 四川辣子炒
Sauté au wok au piment sichuanais
Wok fried with Sichuan chilli

P 🍷 XO酱蒸
Vapeur à la sauce XO
Steamed with XO sauce

玫瑰龙虾

蓝龙虾

Poissons et fruits de mer - Fish and seafood

鱼 海 鲜

- 避风塘凤尾虾 58 €
🔥 Crevettes Obsibluie panées à l'ail et piment
Deep-fried Obsibluie prawns with crispy garlic and chili
- 姜葱三椒炒虾球 58 €
Crevettes Obsibluie sautées aux 3 poivres, gingembre & cébettes
Organic sauteed Obsibluie prawns with three kinds of pepper, ginger and spring onions
- 香宫小炒皇 52 €
P Palourdes et échine de porc sautées à la ciboulette chinoise, « buns » vapeur
Stir-fried pork with clams and Chinese chives served with oatmeal buns
- 豉汁石斑鱼球 68 €
🔥 Mérou sauté à la sauce haricots noirs & poivrons
Wok-fried wild grouper fillet with bell pepper and black bean sauce
- 姜葱火腩烧鲳鱼 68 €
P Cabillaud braisé en cocotte, poitrine de porc, gingembre et cébettes
Braised codfish with roasted pork, ginger and spring onions
- 乾隆松鼠甜酸汁 78 € en demi / 128 € entier
Bar croustillant à la sauce aigre-douce
Deep fried sea bass with sweet and sour sauce
- 清蒸原条野生多宝鱼 78 € en demi / 128 € entier
Turbot cuit à la vapeur, gingembre et cébettes
Wild turbot steamed with ginger and spring onions 78 € Half / 128 € Whole

🔥 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🔥 Plat signature - Signature dish

牛、猪、禽、类

Viandes - Meat

- | | |
|--|------|
| 姜葱豆豉鸡 | 48 € |
|  Poulet braisé au gingembre, cébettes et sauce haricots noirs
Braised chicken with ginger, spring onion & black bean sauce | |
| 歌乐山辣子鸡 | 48 € |
|  Dés de poulet frits au piment du Sichuan
Deep fried diced chicken with Sichuanese dried chili | |
| 香宫三杯鸡 | 43 € |
| Fricassée de poulet au vin de riz, gingembre et basilic
Stewed chicken with Chinese rice wine, ginger and basil | |
| 香葱黑椒炒牛肉 | 58 € |
|  Bœuf Black Angus Bio sauté aux champignons eryngii, échalotes et cébettes
Wok-fried organic Black Angus beef with king-oyster mushrooms, shallots and spring onions | |
| 川味水煮牛肉 | 58 € |
|  Emincé de boeuf Black Angus Bio poché au piment du Sichuan
Poached sliced Black Angus organic beef Szechuan style | |
| 芥蘭炒牛肉 | 58 € |
| Boeuf Black Angus Bio sauté, chou Kale & vin Hua Diao
Wok-fried organic Black Angus beef, kale, soya sauce, hua diao wine | |
| 梅菜扣肉煲 | 58 € |
|  Poitrine de porc braisée aux légumes
Braised pork belly with preserved vegetables | |

 Pimenté - Spicy

 Porc - Pork

 Arachide - Groundnut

 Plat signature - Signature dish

蔬菜素菜

Légumes - Vegetables

- 榄菜肉碎焖法豆 26 €
P Haricots verts sautés, émincé de porc et chou Kale
Sautéed French bean with minced pork and kale borecole
- 双冬红烧豆腐煲 32 €
Tofu braisé en cocotte, champignons & pousses de bambou
Tofu braised with mushroom and bamboo shoots
- 咸鱼鸡粒茄子煲 32 €
Aubergine braisée en cocotte, poulet et poisson séché
Braised eggplant with diced chicken and salty fish in clay pot
- 川味麻婆豆腐 32 €
«Mapo Tofu», tofu braisé, émincé de boeuf, piment & poivre du Sichuan
Braised tofu with minced beef, chili and Sichuan pepper
- 避风塘茄子 28 €
Aubergine croustillante panée à l'ail et piment
Deep-fried eggplant with crispy garlic and chili
- 草菇扒菠菜 28 €
Epinards braisés et champignons de paille
Braised spinach with straw mushroom
- 藕翠拌水芹香 28 €
Poêlée de pois gourmands aux champignons, lotus & céleri
Wok-fried snow beans with fungus, lotus roots & celery
- 蚝油葱烧杏鲍菇 28 €
Champignons eryngii sautés aux cébettes, sauce huître
Sautéed king-oyster mushrooms with spring onions in oyster sauce
- 姜米酒炒芥兰 28 €
Chou Kale sauté au gingembre & vin de riz
Wok fried Chinese kale with ginger and rice wine

飯 面

Riz et nouilles - Rice and noodles

- 香宮炒飯 36 €
P 🍲 Riz sauté Shang Palace
Riz sauté à l'œuf, crevettes, porc laqué au miel, cébettes & légumes
Shang Palace Rice
Fried rice with barbecued pork, eggs, shrimp, spring onion & vegetables
- 咸鱼鸡粒炒饭 32 €
Riz sauté au poulet, légumes & poisson séché au gingembre
Fried rice with diced chicken, vegetable, ginger salty fish and spring onion
- 飘香荷叶饭 48 €
Riz Shang Palace en feuille de lotus
Riz, crabe, crevettes, poulet, canard rôti façon cantonaise, champignons, asperges, cuit à la vapeur en feuille de lotus.
Shang Palace rice in lotus leaf
Fried rice with crab meat, shrimps, chicken, roasted duck Cantonese style, mushrooms, asparagus, steamed in a lotus leaf.
- 豉油皇炒牛肉河粉 36 €
Pâtes de riz sautées au bœuf Black Angus Bio
Wok-fried homemade rice noodles with sliced organic Black Angus beef in superior soy sauce
- 豉油皇鸡丝银芽炒面 32 €
Nouilles sautées au poulet & pousses de soja
Fried egg noodles with shredded chicken and bean sprouts in superior soy sauce
- 四川担担面 24 €
P 🍲 🌶️ Nouilles «Dan Dan»
Soupe de nouilles, porc haché, cacahuètes et huile pimentée
«Dan Dan» noodles
Noodle soup with minced pork, peanuts and chili oil
- 茉莉香米饭 8 €
Riz vapeur au jasmin
Steamed jasmine rice

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🍲 Plat signature - Signature dish

甜品

Desserts

- | | |
|--|------|
| 甘露香芒冻布甸
Pudding à la mangue
<i>Chilled Mango Pudding</i> | 14 € |
| 姜汁撞奶
Lait entier infusé au gingembre
Double-boiled fresh milk with ginger | 12 € |
| 杨枝甘露
🍷 Crème de mangue, pomelo et perles de sagou
Chilled mango cream with pomelo and sago | 14 € |
| 鲜果雪梅娘
🍷 Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais
Rice balls with mixed fruits and whipped cream | 12 € |
| 雨花石汤团
Boules de riz gluant au sésame noir
Glutinous rice balls filled with black sesame paste | 12 € |
| 时令水果盘
Assiette de fruits exotiques
Exotic fruit plate | 14 € |