



Shang Palace

欢
迎
光
临
香
宫

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

- 烟熏素鹅 19 €
Rouleaux de tofu fumé et julienne de légumes
Smoked bean curd skin filled with minced vegetables
- 葱油砂姜手撕鸡拌海蜇 35 €
Effiloché de poulet en salade, méduse, cébettes et gingembre
Shredded chicken with jellyfish and spring onions in galangal shallot seasoning
- 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
- 青瓜白玉卷 20 €
P 阿 Saumon « Lo Hei »
Sliced pork and cucumber rolls with garlic and chili oil
- 风生水起 45 €
阿 Saumon « Lo Hei »
« Sashimi » de saumon, fruits et légumes émincés, julienne de méduse, sauce aux graines de sésame.
"Lo Hei" Salmon
Salmon "sashimi", minced fruits, vegetables and jellyfish, sesame dressing.
- 燒汁鮮茄子 18 €
Aubergines laquées, sésame et gingembre
Fried eggplant glazed with gravy, sesame and ginger
- 黑醋水晶肴肉 20 €
P Pied de porc en gelée au vinaigre noir
Crystal pork knuckle with dark vinegar

阿 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

阿 Arachide - Groundnut

阿 Plat signature - Signature dish

Tous les plats sont susceptibles de changer en fonction des arrivages de produits au fil des saisons.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

烧 味

La rôtisserie - Barbecued

- 化皮乳猪件 43 €
- P Cochon de lait croustillant
Crispy suckling pig
- 脆皮烧腩仔 31 €
- P Poitrine de porc croustillante
Crispy pork brisket
- 蜜汁西班牙黑毛猪叉烧 48 €
- P Pluma ibérique laquée au miel
Barbecue Iberian pork with honey
- 蜜汁烧排骨 32 €
- P Travers de porc laqués au miel
Barbecued pork spare-ribs with honey
- 北京烤鸭 (两食) 160 €
- 🍴🍴 Canard laqué façon pékinoise (en deux services)
Roasted whole Peking duck (two sequences)
- 片皮鸭
1^{er} service : Peau croustillante servie avec des crêpes à la farine de riz.
1st course : Sliced crispy duck skin with pancakes.
- 生菜包炒鸭蓉
2^{eme} 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.
- 北京烤鸭 (两食) 90 €
- 🍴 Demi canard laqué façon pékinoise (en deux services)
Roasted half Peking duck (two sequences)
- 明炉烧鸭 29 €
- 🍴 Canard rôti façon cantonaise
Roasted duck, Cantonese style
- 玫瑰豉油鸡 26 €
Poulet mariné au soja
Chicken marinated with superior soy sauce
- 烧味拼盘 45 €
- P 🍴 Assortiment de spécialités rôties façon cantonaise
Poulet mariné au soja, canard rôti façon cantonaise, poitrine de porc croustillante.
- Barbecued meat combination
Chicken marinated with superior soy sauce, roasted duck Cantonese style, crispy pork brisket.

Les soupes - Soups



文思豆腐羹	20 €
Soupe de tofu et légumes verts Minced tofu and green vegetable soup	
上素酸辣湯	20 €
🔪 Soupe végétarienne « hot and sour » façon cantonaise Vegetarian hot and sour soup	
竹笙菜胆炖北菇鸡汤	28 €
Soupe de champignons au bouillon de volaille Double boiled Chinese mushroom soup with bamboo fungus	
原盅燉佛跳牆	55 €
👑 P Bouddha qui saute par-dessus le mur... <i>Bouillon de volaille, porc et fruits de mer aux herbes chinoises et vin de riz de Hua Diao, ormeau, Saint-Jacques séchées et champignon noir.</i>	
Buddha jumping over the wall <i>Double-boiled abalone with black mushroom, conpoy, Chinese herbs, Hua Diao in superior soup.</i>	
瑶柱海味羹	27 €
P Soupe de fruits de mer Seafood soup	
秘制酸辣海鮮羹	25 €
🔪 P Soupe de fruits de mer « hot and sour » façon cantonaise Hot and sour seafood soup, Cantonese style	
鲜虾云吞汤	26 €
P « Soupe Wonton » <i>Ravioli de porc, crevettes et champignons noirs pochés dans un bouillon traditionnel cantonais.</i>	
Wonton Soup <i>Shrimp, pork and black mushroom dumplings poached in a traditional Cantonese clear broth.</i>	

🔪 Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

👑 Plat signature - Signature dish

鱼、海鲜

Poissons et fruits de mer - Fish and seafood

- 姜葱火腩烧鳕鱼 58 €
- P Cabillaud braisé en cocotte, poitrine de porc, gingembre et cébettes
Braised codfish with roasted pork, ginger and spring onions
- 豉汁多宝鱼球 68 €
Filet de turbot sauté, poivrons et sauce aux haricots noirs
Wok-fried turbot fillet with bell pepper and black bean sauce
- 农家酸菜多宝鱼 68 €
Filet de turbot pêché, légumes en pickles et piment
Poached turbot fillet with pickled vegetables and chilli
- 乾隆松鼠甜酸汁 108 €
Bar croustillant à la sauce aigre-douce
Deep fried sea bass with sweet and sour sauce
- 草菇油泡虾球 45 €
Crevettes de Madagascar sautées aux légumes et champignons de paille
Wok-fried Madagascar prawns with straw mushrooms and seasonal vegetables
- 避风塘凤尾虾 41 €
Crevettes de Madagascar panées à l'ail et piment
Deep-fried Madagascar prawns with crispy garlic and chili
- XO酱爆花枝片 42 €
P Emincé de seiche sauté aux haricots verts, sauce XO
Sliced squid wok-fried with green beans and XO sauce
- 翡翠炒带子 49 €
Noix de Saint-Jacques sautées aux asperges, noix de ginkgo et champignons noirs
Sea scallops sauteed with asparagus, ginkgo nuts and black fungus
- 蒜蓉粉丝蒸扇贝 32 €
Vapeur de coquilles Saint-Jacques, vermicelles de riz, sauce à l'ail
Sea scallops steamed with rice vermicelli and minced garlic sauce
- 香宫小炒皇 45 €
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
- 蚝皇鲍鱼 58 €
Ormeau braisé, sauce huître
Braised abalone in oyster sauce

Langoustes et homards vivants - Living pink and blue lobsters

玫瑰龙虾

300 € / 1 Kg

Langouste rose de l'Atlantique

Live rose lobster

本地蓝龙虾

112 € / 0.75 Kg

Homard bleu de l'Atlantique

Live blue lobster

豉椒炒

Sauté à la sauce aux haricots noirs

Sautéed with black bean sauce

上汤焗

P Braisé à la cantonaise

Braised lobster Cantonese style

薑蔥炒

Sauté au gingembre et cébettes

Wok-fried with ginger and spring onions

四川辣子炒

\\ Cuisiné au piment sichuanais

Cooked with Sichuan spicy chilli

避風塘

\\ Frit à la Hong-Kongaise, façon "Bei Feng Tong"

Fried in Hong Kong "Bei Feng Tong" style

黑椒炒

\\ Sauté à la sauce poivre noir

Sautéed with black pepper sauce

极品XO醬蒸

P \\ Vapeur à la sauce XO

Steamed with spicy supreme XO sauce

蒜茸蒸

Vapeur à l'ail émincé

Steamed with minced garlic

\\ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

\\ Arachide - Groundnut

👑 Plat signature - Signature dish

玫瑰龙虾

蓝龙虾

牛、猪

Viandes - Meat

- 中式牛柳脯 48 €
Filet de bœuf charolais sauté aux oignons façon cantonaise
Charol beef tenderloin steak pan-fried with onion, Cantonese style
- 香葱黑椒炒牛肉 48 €
Bœuf charolais sauté aux champignons eryngii, échalotes et cébettes
Wok-fried Charol beef with king-oyster mushrooms, shallots and spring onions
- 蜜椒土豆牛肉粒 48 €
Bœuf charolais sauté aux pommes de terre, réduction de miel poivré
Wok-fried Charol beef with potatoes in honey pepper sauce
- 菠萝咕嚕肉 32 €
P Porc à la sauce aigre-douce
Sweet and sour pork
- 椒盐小排骨 38 €
P Travers de porc au sel et poivre
Pork spare-ribs with salt and pepper
- 四川麻婆豆腐 28 €
«Mapo tofu»
Tofu braisé en cocotte, émincé de bœuf, piment et champignons
Mapo tofu
Braised tofu with minced beef, chilli and mushrooms

Volailles - Poultry

禽類

紅燒脆乳鴿 Pigeon croustillant Crispy pigeon	40 €
香宮吊燒雞 Poulet croustillant Crispy chicken	32 €
火焰鹽焗雞 Poulet cuit en croûte de sel Chicken baked in salt crust	48 €
宮保雞丁 Poulet Kung Pao Kung Pao chicken	45 €
歌樂山辣子雞 Dés de poulet frits au piment du Sichuan Deep fried diced chicken with Sichuanese dried chili	45 €
西檸雞 Poulet au citron Chicken breast with a lemon sauce	38 €
桂花酒釀姜粒雞煲 👤 Poulet sauté, riz fermenté à l'osmanthe Wok-fried chicken with osmanthus fermented rice	46 €
香宮三杯雞 Fricassée de poulet au vin de riz, gingembre et basilic Stewed chicken with Chinese rice wine, ginger and basil	43 €
干蔥豆豉雞煲 Poulet braisé en cocotte, échalotes et sauce aux haricots noirs Braised chicken with shallots and black bean sauce in clay pot	49 €
富貴雞 (一天前預定) 👤 P Poulet du mendiant (à commander 24 heures à l'avance) Poulet en feuille de lotus cuit en croûte d'argile Beggars' Chicken (Please order 24 hours in advance) Chicken in lotus leaf cooked in clay crust	149 €

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

👤 Plat signature - Signature dish

蔬 菜 、 素 菜

Légumes - Vegetables

避风塘茄子

25 €

✎ Aubergine croustillante panée à l'ail et piment
Deep-fried eggplant with crispy garlic and chilli

XO肉松干煸法豆

20 €

P ✎ Haricots verts sautés, émincé de porc, sauce XO
Wok-fried french beans with minced pork and XO sauce

草菇扒波菜

28 €

Epinards braisés et champignons de paille
Braised spinach with straw mushrooms

荷塘小炒

28 €

Poêlée de pois gourmands aux champignons, taro et patate douce
Wok-fried snow beans with fungus, fried taro and sweet potato

琥珀核桃炒素丁

25 €

✎ Assortiment de légumes sautés au wok, noix caramélisées
Sautéed assorted diced vegetables with caramelized walnuts

粉丝白菜豆腐煲

23 €

Chou chinois braisé, vermicelles de riz et tofu
Braised chinese cabbage with vermicelli and tofu

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

咸鱼鸡粒茄子煲

25 €

Aubergine braisée en cocotte, poulet et poisson séché
Braised eggplant with diced chicken and salty fish in clay pot

金菇瑶柱豆腐

28 €

Tofu braisé en cocotte, champignons et Saint-Jacques séchées
Tofu braised with enoki mushrooms and conpoy

Riz et nouilles - Rice and noodles

飯、面

- 厨师炒饭 25 €
- P** **👨‍🍳** Riz sauté à la façon du Chef
Riz sauté à l'œuf, crevettes, poulet, porc laqué au miel, pousses de bambou, champignons, petits pois, jambon.
Fried rice Chef style
Fried rice with egg, shrimps, chicken, barbecued pork, bamboo shoots, mushrooms, green peas, ham.
- 香宫荷叶饭 30 €
- P** 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.
- 松仁菜脯法豆薑米炒飯 25 €
- 🥜** Riz sauté aux pignons de pin, légumes marinés et haricots verts
Fried rice with pine nuts, preserved vegetables and french beans
- 干炒牛河 29 €
- Pâtes de riz sautées au bœuf charolais
Wok-fried rice noodles with sliced Charol beef in superior soy sauce
- 星洲炒贵刁 26 €
- P** Pâtes de riz sautées au porc et crevettes, pousses de soja et curry
Fried rice noodles with barbecued pork, shrimps and bean sprouts in curry sauce
- 豉汁野菌煎脆面 28 €
- Nouilles croustillantes aux champignons, sauce aux haricots noirs
Crispy noodles with assorted mushrooms in black bean sauce
- 担担面 22 €
- P** **🥜** Nouilles «Dan Dan»
Soupe de nouilles, porc haché, cacahuète et huile pimentée
«Dan Dan» noodles
Noodle soup with minced pork, peanut and chili oil
- 豉油皇鸡丝银芽炒面 25 €
- Nouilles sautées au poulet, pousses de soja et sauce soja
Fried egg noodles with shredded chicken and bean sprouts in superior soy sauce

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

👨‍🍳 Plat signature - Signature dish

甜品

Desserts

- 蛋挞 12 €
Tartelettes aux oeufs
(20 minutes de préparation)
Egg tartlets
(20 minutes preparation)
- 雨花石汤团 12 €
Boules de riz gluant au sésame noir
Glutinous rice balls filled with black sesame paste
- 姜汁撞奶 10 €
Lait entier infusé au gingembre
Double-boiled fresh milk with ginger
- 杨枝甘露 14 €
🍹 Crème de mangue, pomelo et perles de sagou
Chilled mango cream with pomelo and sago
- 鲜果雪梅娘 12 €
Boules moelleuses à la crème montée et fruits frais
Rice balls with mixed fruits and whipped cream
- 煎堆生磨蛋白杏仁露 14 €
Crème d'amande en coque de sésame croustillante
(20 minutes de préparation)
Sweetened egg-white almond cream with crispy sesame ball
(20 minutes preparation)
- 时令水果盘 18 €
Assiette de fruits exotiques
Exotic fruit plate
- 擂沙汤丸拼椰汁喳喳 14 €
🍹 Lait de coco aux céréales, boule de riz gluant à la cacahuète
Sweet cereal and coconut cream, peanut dumpling

🌶️ Pimenté - Spicy

P Porc - Pork

🥜 Arachide - Groundnut

🍷 Plat signature - Signature dish

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques.

Prix nets en Euros, taxes & service compris - Net prices in Euros, VAT included

