



Depuis 1964

Le Mandarin

Restaurant • Bar Lounge • Traiteur

Bienvenue

En 1962, ce n'est qu'après deux longues années de travaux d'aménagement que deux frères de Tahaa, Adrien et Auguste se lancent avec très peu de moyens dans l'aventure de la restauration.

Le 5 octobre 1964, ils inaugurent officiellement le premier restaurant Le Mandarin, situé à l'époque sur la rue Paul Gauguin à Papeete. Le modeste établissement de 50 couverts gagne rapidement ses titres de noblesse pour devenir une adresse incontournable des gourmets de Tahiti, notamment, grâce à son canard laqué à la cantonaise et son chaomen spécial Mandarin. A cette époque, Tahiti ne compte alors que 35 restaurants et roulottes.

Onze ans plus tard, en 1973, Le Mandarin devient un restaurant de classe internationale : il s'agrandit pour accueillir 160 couverts sur deux niveaux, et déménage au 26 rue des écoles à Papeete. Mais surtout, les deux frères profitent de ce déplacement pour habiller leur nouvel établissement des plus belles parures décoratives, qu'ils font venir de Chine, offrant aux heureux convives un décor d'exception que l'on peut toujours admirer aujourd'hui.

Le 15 février 1988, jouxtant le restaurant, l'hôtel Le Mandarin ouvre ses portes au 51, rue Colette à Papeete. Il offre 37 chambres et un second restaurant de 240 couverts : Le Piazza. En 1990, le fils aîné d'Adrien, Christophe succède à Jean-Pierre Blavette à la direction de l'hôtel.

En 1991, le fils cadet d'Adrien, Charles prend la direction du restaurant Le Mandarin. Par amour des vins de France, le nouveau directeur enrichit de nombreuses références prestigieuses la carte des vins faisant côtoyer Pétrus, Cheval Blanc et Mouton Rothschild. Le Mandarin «rajeuni» accueille

également sur scène des musiciens et artistes qui animent nos douces soirées de week-ends tropicales.

Parmi eux : Wesley Smith (pianiste), Eugénio Pedron (pianiste), Félix Vilchez (pianiste), Jean Hars (pianiste), Yves Roche (pianiste) avec son groupe Tahiti Cool, Ron Green (chanteur), Jean-Pierre Vincent (guitariste), Ricky Cortez (bassiste-chanteur), Jean-Claude Bourdelon (batteur), Charles Vernaudon (guitariste), ou encore : Patrick Teiho (guitariste-chanteur) avec Kevin Lapenia (guitariste-chanteur), sans oublier Gene Rabaka (bassiste-chanteur) et Gilbert Martin (pianiste-chanteur), le groupe Tahiti Jazz avec Rémi Cuitot, des artistes du Brésil, de Nouvelle Zélande, de Los Angeles et de New York.

En 1992, le benjamin d'Adrien, Vincent, prend les rênes du restaurant Le Piazza. En mai 2004, il rénove le bar et y crée un cadre chaleureux, propice à la détente.

En 2007, le Lounge-Bar situé au rez-de-chaussée du Mandarin ouvre ses portes pour devenir un lieu incontournable des soirées dansantes locales dans une ambiance cosy, lumière feutrée, et fauteuils lounge.

A présent, les nombreuses spécialités de la carte du restaurant Le Mandarin vous sont présentées pour votre plus grand plaisir. Elles sont le fruit de l'expérience et de l'enrichissement apportés par les nombreux chefs cuisiniers venus spécialement de Hong Kong depuis plus de cinquante ans pour attiser vos envies et régaler vos papilles.

Nous vous souhaitons un bon appétit.



Depuis 1964

Le Mandarin

Restaurant • Bar Lounge • Traiteur

Plats du jour / Today's special

Soupes / Soups

02	SOUPE AUX ABALONES, AUX LEGUMES ET POULET Abalones and vegetables soup with chicken	1550	鲍鱼鸡肉青菜汤
03	SOUPE AUX NIDS D'HIRONDELLES AU POULET Birds' nest soup with chicken	1550	燕窝汤
04	SOUPE CHINOISE SPECIALE Chinese noodles soup with chicken and vegetables	1250	鸡汤水面
07	SOUPE WONE TONE (AUX PATES) Won ton soup	1300	馄饨面
08	SOUPE AUX ALGUES ET AU POULET Sea weeds and chicken soup	1150	紫菜鸡肉汤
09	SOUPE AUX ALGUES, AU POULET ET AUX CHEVRETTES Sea weeds, chicken and shrimp soup	1350	紫菜鸡片虾汤
10	SOUPE AUX ALGUES ET AU BOEUF Sea weeds and beef soup	1250	紫菜牛肉汤
11	SOUPE AUX ALGUES ET AU PORC Sea weeds and pork soup	1250	紫菜猪肉汤
12	SOUPE AU POULET SANG PAO Sang Pao chicken soup	1350	黄酒鸡

Entrées chaudes / Hot appetizers

15	BEIGNETS DE CRABE Deep fried crab fritters	1200	蟹卷
16	BEIGNETS DE ROULEAUX DE CRABE (surini) Deep fried crab meat served with sweet and sour sauce	1450	虾蟹卷
17	BEIGNETS DE WONE TONE FRITS Won ton fritters served with sweet and sour sauce	1500	炸馄饨
18	BOUCHONS DE CHAMPAGNE (dim sim) Siu mai	1200	烧买
19	NEMS VIETNAMIENS Indochinese spring rolls	1550	越南春卷
20	PANES MANDARIN Fried breaded Mandarin (chicken and shrimps)	1250	炸鸡卷
21	BEIGNETS DE CALMARS A LA SAUCE AIGRE DOUCE Crisp fried squids served with sweet and sour sauce	2800	酥炸甜酸鱿鱼
22	BEIGNETS DE CHEVRETTES A LA SAUCE AIGRE DOUCE Deep fried prawns	2800	酥炸甜酸大虾
23	CHEVRETTES PANEES Shrimp rolls fritters	2300	炸大虾
24	BEIGNETS DE ROULEAUX DE CHEVRETTES Deep fried shrimp rolls	1700	虾卷
25	BEIGNETS DE TARO FARCI AU PORC Fried taro paste stuffed with pork, chicken and mushrooms	1900	猪肉什锦芋角
26	CANAPES DE CHEVRETTES Fried shrimp on toast	1700	虾多士
27	ASSORTIMENT DE BEIGNETS Assorted fritters	2600	炸馄饨炸春卷拼盘

Nos tarifs sont affichés en francs pacifique et toutes taxes comprises.



Entrées froides / Cold appetizers

30	SALADE CHINOISE Chinese salad	990	什锦甜酸
31	POISSON CRU A LA CHINOISE Chinese raw fish salad	1700	中式生鱼
32	POISSON CRU AU LAIT DE COCO Tahitian raw fish salad with coconut milk	1700	土式生鱼
33	POISSON CRU MARINE Marinated raw fish salad	1700	法式生鱼
34	CHEVRETTES CRUES AU LAIT DE COCO Marinated raw prawns with coconut milk	2800	椰汁生虾

Riz, nouilles et légumes / Rice, noodles and vegetables

40	BROCOLIS SAUTES Broccoli sauteed	950	清炒西兰花
41	CHOUX CHINOIS A LA SAUCE HUITRE Chinese cabbage with oyster sauce	900	蚝油大白菜
42	GERMES DE SOJA SAUTES Beans sprouts sauteed	900	清炒豆芽
43	GERMES DE SOJA AU PORC ROTI Beans sprouts sauteed with roast pork	1600	叉烧炒豆芽
44	LEGUMES VARIES Mixed vegetables sauteed	1150	炒青菜
45	AUBERGINES OU POIVRONS FARCIS Stuffed eggplants or stuffed green peppers	1520	茄子或甜椒赛肉陷
46	AUBERGINE SAUTÉE AU POISSON SALÉ Eggplant sauteed with salted fish	1600	咸鱼炒茄子
47	CHAMPIGNONS CHINOIS A LA SAUCE HUITRE Black mushrooms with oyster sauce	1050	蚝油冬菇
48	CHAMPIGNONS NOUVEAUX SAUTES Sauteed straw mushrooms	1050	炒鲜菇
49	TEOU FOU FARCIS AU MEROU Stuffing of fish on tofu	1990	豆腐赛鱼肉陷
50	RIZ AU POULET (kai fan) Chicken rice	990	鸡饭
51	RIZ CANTONNAIS (chaofan) Fried rice Cantonese style	990	广东式炒饭
52	PETIT RIZ CANTONNAIS Small fried rice Cantonese style	600	广东式炒饭(小)
53	PETIT RIZ CANTONNAIS VEGETARIEN Small vegetarian fried rice Cantonese style	600	广东式素炒饭(小)
54	CHAO MEN Fried noodles chow mein with chicken	1200	炒面
55	CHAO MEN SPECIAL MANDARIN Fried noodles special Mandarin chow mein	1580	本饭店特别炒面
56	CHAO MEN SPECIAL AU CURRY Fried noodles special Mandarin chow mein with curry	1600	特别加喱炒面
57	CHAO MEN HONG KONG Fried vermicelli noodles chow mein Hong Kong style	1850	炒米粉
58	CHAO MEN AUX CHEVRETTES Fried noodles chow mein with shrimps	2300	虾仁炒面
59	CHOP SUEY Crisp noodles chop suey	1200	杂菜炒面
60	CHOP SUEY SPECIAL MANDARIN Crisp noodles special Mandarin chop suey	1580	特别杂菜炒面



Viandes / Meat

61	EMINCES DE BOEUF PANE A LA SAUCE AIGRE DOUCE Breaded fried sliced filet mignon with sweet and sour sauce	1990	酥炸牛片
62	EMINCES DE BOEUF A LA SAUCE PIQUANTE Sliced beef with satay sauce (spicy)	1990	沙爹牛肉片
63	EMINCES DE BOEUF AUX GERMES DE SOJA Sliced beef sauteed with beans sprouts	1900	豆芽牛肉片
64	EMINCES DE BŒUF BRAISES AUX TOMATES Braised beef with tomatoe sauce and onion	2300	中式牛柳
65	EMINCES DE BŒUF SAUTES AU GINGEMBRE Sliced beef sauteed with fresh ginger	1990	姜葱牛肉片
66	EMINCES DE BŒUF SAUTES AU TSA TSAI Sliced beef sauteed with tsa tsai (spiced dried vegetables)	1990	炸菜炒牛肉片
67	EMINCES DE BŒUF SAUTES AUX CHAMPIGNONS NOUVEAUX Sliced beef sauteed with straw mushrooms	1990	香菇牛肉片
68	EMINCES DE BŒUF SAUTES AUX CHAMPIGNONS CHINOIS Sliced beef sauteed with black mushrooms	1990	冬菇牛肉片
69	EMINCES DE BŒUF SAUTES AUX LEGUMES Sliced beef sauteed with vegetables	1700	菜心炒牛肉片
70	EMINCES DE BŒUF SAUTES AU BROCOLI Sliced beef sauteed with broccoli	1900	西兰花牛肉片
71	EMINCES DE BŒUF SAUTES A LA LAITUE Sliced beef sauteed with lettuce	1900	生菜炒牛肉片
72	EMINCES DE BŒUF AU CHUTNEY LOCAL Sliced beef sauteed with local chutney	1900	本地甜酸浆牛肉片
73	EMINCES DE BŒUF SAUTES AUX POIVRONS Sliced beef sauteed with green peppers	1900	鼓辣炒牛肉片
74	EMINCES DE BŒUF SAUTES AUX TOMATES Sliced beef sauteed with tomatoes	1700	番茄炒牛肉片
75	EMINCES DE BŒUF SAUTES AUX NOUILLES DE RIZ Sliced beef sauteed with rice noodles	1990	牛肉炒河粉
76	EMINCES DE BŒUF SAUTES AU HAM TCHOI Sliced beef sauteed with «ham tchoi» (marinated chinese cabbage)	1990	咸菜炒牛肉
77	EMINCES DE PORC AUX HARICOTS VERTS ET OLIVES NOIRES Sliced beef sauteed with French beans and black olives	1900	猪肉榄菜炒青豆角
78	PORC A LA SAUCE AIGRE DOUCE Sweet and sour boneless pork sauteed with pineapple	2200	甜酸猪肉
79	PORC A LA SAUCE HUITRE Pork with oyster sauce	2500	蚝油猪肉
80	PORC AU TARO Sliced pork with taro roots	2500	芋头猪肉
81	PORC SAUTE AU TSA TSAI Sliced pork sauteed with tsa tsai (spiced dried vegetables)	1990	炸菜炒猪肉
82	PORCELET ROTI AU LAIT DE COCO Roasted suckling piglet with coconut milk	3050	耶奶猪肉
83	EMINCES DE PORC AUX EPICES D'ORIENT Sliced pork sauteed with Orient spices	2400	东风式炒猪肉片
84	PORC A LA SAUCE HUITRE SUR LIT DE HAM TCHOI Pork with oyster sauce served on a bed of "ham tchoi" (marinated chinese cabbage)	1990	芥菜蝶蚝油猪肉
85	CASSOLETTE D'AGNEAU AU CURRY Lamb with curry sauce in clay pot (traditional Hakka casserole)	2300	加叻羊肉煲



Fruits de mer / Seafood

- | | | | |
|-----|---|------|---------|
| 86 | FOU YOUN HA
Egg foo young with shrimps | 1700 | 芙蓉虾 |
| 87 | FOU YOUN HA AUX FRUITS DE MER
Egg foo young with seafood | 1990 | 海味芙蓉虾 |
| 88 | ABALONES SAUTES AUX CHAMPIGNONS
Abalone sauteed with mushrooms | 4200 | 鲍鱼冬菇 |
| 89 | ABALONES A LA CANTONAISE
Abalone with Cantonese sauce | 3700 | 鲍鱼菜心 |
| 90 | CALMARS SAUTES AUX LEGUMES ET POULET
Squids sauteed with vegetables and chicken | 2200 | 青菜鸡肉炒鱿鱼 |
| 91 | CALMARS AUX ÉPICES
Squids with spices | 2980 | 椒盐鱿鱼 |
| 92 | CHEVRETTES AU CURRY
Peeled shrimps with curry sauce | 2400 | 咖喱虾 |
| 93 | CHEVRETTES AUX NOIX DE CAJOU
Peeled shrimps with cashew nuts and vegetables | 2500 | 腰果虾仁 |
| 94 | CHEVRETTES AUX CHAMPIGNONS CHINOIS
Peeled prawns sauteed with black mushrooms | 2600 | 冬菇虾 |
| 95 | CHEVRETTES AUX CHAMPIGNONS NOIRS
Peeled prawns sauteed with fungus | 2600 | 云耳炒虾 |
| 96 | CHEVRETTES DECORTIQUEES AUX EPICES
Peeled prawns with spices | 2700 | 辣盐虾(脱壳) |
| 97 | CHEVRETTES LOCALES ENTIERES SAUTEES (AU GROS SEL)
Local prawns sauteed with spices and gross salt | 3150 | 辣盐虾 |
| 98 | CHEVRETTES LOCALES FARCIES
Fish stuffing with local shrimps | 1600 | 肉馅虾 |
| 99 | CHEVRETTES CRISTALES
Peeled cristal prawns | 3100 | 玻璃虾 |
| 100 | CHEVRETTES SAUTEES A L'ANANAS
Sweet and sour peeled prawns sauteed with pineapple | 2450 | 菠萝虾 |
| 101 | CHEVRETTES SAUTEES AUX POUSES DE BAMBOU
Peeled prawns sauteed with bamboo shoots | 2450 | 竹笋虾 |
| 102 | CHEVRETTES SAUTEES AUX CHAMPIGNONS NOUVEAUX
Peeled prawns sauteed with straw mushrooms | 2600 | 香菇虾 |
| 103 | CHEVRETTES SAUTEES AUX LEGUMES
Peeled prawns sauteed with vegetables | 2450 | 青菜虾 |
| 104 | PETITE MARMITE DE CHEVRETTES AUX VERMICELLES
Peeled prawns with vermicelli in clay pot (traditionnal Hakka casserole) | 2600 | 煲仔粉虾 |
| 105 | COQUILLES SAINT-JACQUES AUX EPICES
Deep fried scallops with spices | 3500 | 辣盐扇贝壳 |
| 106 | COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTEES AUX CHEVRETTES
Scallops sauteed with prawns and vegetables | 2850 | 炒虾扇贝壳 |
| 107 | COQUILLES SAINT-JACQUES FARCIES
Scallops stuffing with cheese | 2850 | 肉馅扇贝壳 |
| 108 | MOULES A LA TAIWANNNAISE
Mussels with black bean sauce (spicy) | 2200 | 鼓辣模子 |
| 109 | BECHES DE MER AU POULET (Rori)
Sea cucumber sauteed with chicken | 2650 | 海参俗称炒鸡 |
| 110 | BECHES DE MER AUX CHEVRETTES (Rori)
Sea cucumber sauteed with shrimps | 3100 | 海参俗称炒虾 |



Volailles / Poultry

120	CANARD AUX TAMARINS Sweet and sour roast duck	2250	酸梅鸭
121	CANARD ROTI LAQUE A LA CANTONAISE Roast duck Cantonese style	2250	烧鸭
122	CANARD DESOSSE AUX TAMARINS Boneless roast duck with sweet and sour sauce	3100	脱骨酸梅鸭
123	CANARD LAQUE DESOSSE Boneless roast duck Cantonese style	3100	脱骨烧鸭
124	CANARD DESOSSE AU MEN-CHI Boneless roast duck with black bean sauce	3100	面鼓鸭
126	CANARD SAUTE A L'AUBERGINE Boneless roast duck sauteed with eggplants	2700	茄子炒鸭肉
127	CANARD DESOSSE AU KUMQUAT CONFIT Boneless roast duck with candied kumquat	2950	金桔鸭
128	CANARD SAUTE AUX GERMES DE SOJA Duck with soy beans sprouts	2400	豆芽炒鸭肉
129	FAGOTS DE POULET Chicken bundle with chinese sausage and mushroom	2100	柴把鸡
130	POULET A L'ANANAS Sweet and sour boneless chicken sauteed with pineapple	1650	菠萝鸡
131	POULET AU SEL ET AU GINGEMBRE Salted baked chicken with fresh ginger and green onions	2100	咸姜鸡
132	POULET AUX NOIX DE CAJOU Chicken sauteed with cashew nuts	2100	腰果鸡
133	POULET AUX CHAMPIGNONS NOUVEAUX Chicken sauteed with straw mushrooms	1950	鲜菇鸡
134	POULET AUX CHAMPIGNONS CHINOIS Chicken sauteed with black mushrooms	2200	冬菇鸡
135	POULET AUX CHAMPIGNONS NOIRS Chicken sauteed with fungus	2100	云耳鸡
136	POULET AUX POUSES DE BAMBOU Chicken sauteed with bamboo shoots	1950	竹笋鸡
137	POULET DESOSSE AU CITRON Fried boneless chicken with lemon sauce	1990	柠檬鸡
138	POULET EMINCE A LA SAUCE HUITRE Sliced chicken with oyster sauce	2100	蚝油手撕鸡
139	POULET EMINCE AUX GRAINES DE SESAME Sliced chicken sauteed with sesame seeds	2100	蚝油芝麻鸡
140	POULET EN PAPILOTTE Parchment chicken	2100	纸色鸡
141	POULET NATURE BOUILLI SAUCE OIGNON VERT Steamed chicken with soy sauce and green onions	2100	白切鸡
142	POULET SAUTE AUX LEGUMES Chicken sauteed with vegetables	1750	青菜炒鸡
143	POULET SAUTE AU POIVRON Chicken sauteed with green pepper and black bean sauce	1750	鼓味鸡
144	POULET AUX AMANDES Chicken sauteed with almonds	1990	杏仁鸡
145	POULET AU BAIN-MARIE (Tsin vat bai - 20 min.) Sliced chicken steamed with Chinese sausage, ham and black mushrooms	2500	蒸滑鸡
146	POULET AU CURRY Sliced chicken with curry sauce	1750	咖喱鸡
147	POULET AU CHUTNEY LOCAL Sliced chicken sauteed with local chutney	1990	本地甜酸浆鸡



Poissons / Fish

150	FILETS DE MEROU A LA VAPEUR AU GINGEMBRE (20 min.) Steamed filets of grouper with green onions and fresh ginger	2200	清蒸鱼片
151	FILETS DE MEROU A LA VAPEUR AU MEN-CHI (20 min.) Steamed filets of grouper with men-chi sauce	2200	面鼓蒸鱼片
152	FILETS DE MEROU A LA VAPEUR AU CITRON (20 min.) Steamed filets of grouper with lemon sauce	2200	柠檬蒸鱼片
153	FILETS DE MEROU SAUTÉ AU GINGEMBRE ET AUX LEGUMES Steamed filets of grouper sauteed with fresh ginger and vegetables	2300	烧鱼片
154	FILETS DE MEROU PANÉ A LA SAUCE AIGRE DOUCE Fried filets of grouper with sweet and sour sauce and onions	2300	甜酸鱼片
155	LIMANDE A LA VAPEUR AU GINGEMBRE (20 min.) Steamed dab sole with green onions and fresh ginger	à partir de 2500	清姜箬鲳鱼
156	LIMANDE A LA VAPEUR AU CITRON (20 min.) Steamed dab sole with lemon sauce	à partir de 2500	柠檬蒸箬鲳鱼
157	LIMANDE A LA VAPEUR AU MEN-CHI (20 min.) Steamed dab sole with men-chi sauce	à partir de 2500	面鼓蒸箬鲳鱼
158	MAHI-MAHI A LA VAPEUR AU CITRON selon arrivage (20 min.) Steamed mahi mahi with lemon sauce	2500	斧头鲳鱼蒸柠檬
159	PARU A LA VAPEUR AU GINGEMBRE selon arrivage (20 min.) Steamed "paru" with green onions and fresh ginger (in season)	à partir de 2600	土鱼清姜
160	PARU A LA VAPEUR AU CITRON selon arrivage (20 min.) Steamed "paru" with lemon sauce (in season)	à partir de 2600	柠檬蒸土鱼
161	PARU A LA VAPEUR AU MEN-CHI selon arrivage (20 min.) Steamed "paru" with men-chi sauce (in season)	à partir de 2600	面鼓蒸土鱼
162	FILET DE PERROQUET POELÉ AU CITRON selon arrivage (20 min.) Fried parrot fish with lemon sauce	2600	柠檬鹦鹉嘴鱼片
163	FILET DE PERROQUET POELÉ AU KUMQUAT CONFIT selon arrivage (20 min.) Fried parrot fish with marquisian candied kumquat sauce	2700	金桔鹦鹉嘴鱼片

Sur commande 24h à l'avance / Order 24 hours in advance

166	CANARD FARCI A LA CHINOISE Stuffed duck Chinese style	3300	鸭赛肉陷
167	CANARD LOCAL BLANC Steamed duckling with ginger sauce	2300	白切鸭
168	CANARD DESOSSE FARCI AU TARO Boneless duck stuffed with taro roots	3400	芋头鸭赛肉陷
169	POULET AU FOUR AU GROS SEL Oven cooked gross salt chicken	2200	辣炉鸡
170	POULET LOCAL SPECIAL AU SOYOU Soy sauce perfumed local chicken	2200	酱油本地特鸡
171	POULET LOCAL FRIT PARFUME A L'AIL (TSA TSOU KAI) Garlic perfumed fried local chicken	2850	炸子鸡
172	POULET FARCI A LA CHINOISE Stuffed chicken Chinese style	2850	中式鸡赛肉陷
173	FONDUE CHINOISE TA PEN LOU Traditionnal Chinese fondue Ta pen lou	4500 par pers. (minimum 8 pers.) 4800 par pers. (de 4 à 7 pers.)	火锅一个人4500(最少八个人) 一个人4800(四到七个人)
174	FONDUE AUX FRUITS DE MER Traditionnal Seafood Chinese fondue Ta pen lou	5900 par pers. (minimum 8 pers.) 6300 par pers. (de 4 à 7 pers.)	海鲜火锅一个人5900(最少八个人) 一个人6300(四到七个人)



Spécialités Maison / Home Specialities

- 180** CANARD PEKINOIS ENTIER AVEC SA CHAIR SAUTÉE AU SOJA
Roasted peking duck with soy bean (whole)
- 181** CANARD PEKINOIS ENTIER AVEC SA FARCE ET DE LA LAITUE
Roasted peking duck with stuffing and lettuce (whole)
- 182** DEMI CANARD PEKINOIS AVEC SA CHAIR SAUTÉE AU SOJA
Roasted peking duck with soy bean (half)
- 183** DEMI CANARD PEKINOIS AVEC SA FARCE ET DE LA LAITUE
Roasted peking duck with stuffing and lettuce (half)
- 184** POULET AU MIEL
Sweet and sour boneless chicken with honey
- 185** POULET JADE
Steamed jade sauce chicken served with chinese cabbage
- 186** JAMBONNEAU A LA CANTONAISE (Yen tai - 20 min.)
Ham Cantonese style
- 187** MARMITE D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS CHINOIS
Lamb with black mushrooms in clay pot (traditional Hakka casserole)
- 188** STEACK CANTONNAIS AU POIVRE
Sliced steak with pepper sauce Cantonese style (spicy)
- 189** CHEVRETTES LOCALES A LA VAPEUR A L'AIL
Fresh local prawns steamed with garlic and ginger
- 190** FARCIS DE CHEVRETTES AUX NIDS D'HIRONDELLES
Steamed stuffing of prawns with bird's nest sauce
- 191** CHEVRETTES AUX VERMICELLES AU FROMAGE
Shrimps with vermicelli and cheese
- 192** CHEVRETTES AUX NOIX DE GUILIN
Shrimps with Pecan nuts
- 193** SAUTE AUX HUIT DELICES
Eight delights sauteed
- 194** TEOU FOU SAUTE AUX CHEVRETTES ET AU POULET
Tofu sauteed with shrimps and chicken
- 195** KAI LIP TEOU FOU
Mandarin special steamed tofu with pork, chicken and mushrooms
- 196** MA PO TEOU FOU
Diced tofu with chopped beef (spicy)
- 197** MA PO TEOU FOU AU POISSON SALE
Diced tofu with chopped pork and salted fish (spicy)
- 9800** 北京烤鸭(整只)炒豆芽
- 11500** 北京烤鸭(整只)肉馅沙拉
- 5950** 北京烤鸭(半只)炒豆芽
- 7100** 北京烤鸭(半只)肉馅沙拉
- 2100**  北京片皮鸭
- 2100** 菜胆鸡
- 2990** 圆蹄
- 2300** 煲仔羊肉
- 2400** 黑椒牛柳
- 3200** 大蒜蒸虾
- 3300** 燕窝肉馅虾
- 3100** 干酪粉丝莎虾
- 2990** 核桃炒虾
- 2200** 炒八珍
- 2100** 豆腐炒虾和鸡
- 2300** 鸡粒豆腐
- 1990** 麻婆豆腐
- 2100** 鲜鱼麻婆豆腐

Végétariens / Veggies / 素食

- 200** BEIGNETS D'AUBERGINE
Deep fried eggplants
- 201** HARICOTS VERTS SAUTES AUX OLIVES NOIRES
French beans sauteed with black olives
- 202** CINQ CHAMPIGNONS SAUTES AUX LEGUMES
Five mushrooms sauteed with vegetables
- 203** MA PO TEOU FOU VEGETARIEN
Vegetarian diced tofu with chopped beef (spicy)
- 204** CHAO MEN VEGETARIEN
Vegetarian fried noodles chow mein with chicken
- 205** CHAO SAP VEGETARIEN
Vegetarian eight delights sauteed
- 206** SOUPE AUX ALGUES AU TEOU FOU
Sea weeds, tofu soup
- 700** 炸茄子
- 950** 榄菜炒青豆角
- 1450**  五粒炒时蔬
- 1500** 麻婆豆腐
- 1000** 炒面
- 1950**  素菜八珍
- 800** 紫菜豆腐汤



Tourists menus / Menus touristiques

Menu for 2 pers. / Menu pour 2 pers.

2850 F per pers.

SPECIAL MANDARIN CHAO MEN

Chao men spécial Mandarin 本饭店特别炒面

SLICED BEEF WITH BEAN SPROUTS

Emincés de bœuf sautés aux germes de soja 豆芽牛肉

SWEET AND SOUR BONELESS CHICKEN SAUTEED WITH PINEAPPLE

Poulet sauté à l'ananas 菠萝鸡

STEAMED RICE

Riz à la vapeur 白饭



SUGGESTED
WINE : Château
Malengin,
Montagne Saint
Emilion. 4600 F

Menu for 3 pers. / Menu pour 3 pers.

2700 F per pers.

SPECIAL MANDARIN CHAO MEN

Chao men spécial Mandarin 本饭店特别炒面

SLICED BEEF WITH BEAN SPROUTS

Emincés de bœuf sautés aux germes de soja 豆芽牛肉

ROAST DUCK CANTONESE STYLE

Canard rôti cantonais laqué 烧鸭

SWEET AND SOUR BONELESS CHICKEN SAUTEED WITH PINEAPPLE

Poulet sauté à l'ananas 菠萝鸡

STEAMED RICE

Riz à la vapeur 白饭



SUGGESTED
WINE : Château
Les Granges,
Haut-Médoc.
4600 F

Menu for 4 pers. or more / Menu pour 4 pers. ou plus

3300 F per pers.

EGG FOO YOUNG WITH SHRIMPS

Fou youn ha 芙蓉虾

SWEET AND SOUR BONELESS CHICKEN SAUTEED WITH PINEAPPLE

Poulet sauté à l'ananas 菠萝鸡

CHICKEN SAUTEED WITH VEGETABLES

Poulet sauté aux légumes 青菜炒鸡

ROAST DUCK CANTONESE STYLE

Canard rôti cantonais laqué 烧鸭

SLICED BEEF WITH BEAN SPROUTS

Emincés de bœuf sautés aux germes de soja 豆芽牛肉

PORK WITH OYSTER SAUCE

Porc à la sauce huître 蚝油猪肉

STEAMED RICE

Riz à la vapeur 白饭



SUGGESTED
WINE : Château
des Laurets
Puisseguin Saint
Emilion. 5990 F



Tourists menus / Menus touristiques

Special Dinner for 4 pers. or more / Menu special pour 4 pers. ou plus 4400 F per pers.

WON TON SOUP

Soupe wonton 馄饨面

SWEET AND SOUR BONELESS CHICKEN SAUTEED WITH PINEAPPLE

Poulet sauté à l'ananas 菠萝鸡

ROAST DUCK CANTONESE STYLE

Canard rôti cantonais laqué 烧鸭

SLICED BEEF WITH VEGETABLES

Emincés de bœuf sautés aux légumes 青菜炒牛肉

SWEET AND SOUR PORK

Porc à la sauce aigre-douce 咕嚕肉

LOBSTER SAUTEED WITH GINGER AND GREEN ONIONS

Langouste sautée au gingembre 葱和姜炒龙虾

EGG FOO YOUNG WITH SHRIMPS

Fou youn ha 美容虾

STEAMED RICE

Riz à la vapeur 白饭



SUGGESTED
WINE : Château
Clarke Listrac
Médoc. 9190 F

Menu à 4000 F

SPRING ROLLS (2 PIECES)

Nems vietnamiens 越南春卷

SWEET AND SOUR DUCK

Canard au tamarin 酸梅鸭

RICE

Riz 白饭

ICE CREAM

Glace 冰淇淋

TEA OR COFFEE

Thé ou café 茶或咖啡



SUGGESTED
WINE : Château
Malmaison
Moulis en Médoc.
6450 F

