

主 菜

PLATS PRINCIPAUX

Main Courses

肉 類

VIANDES

Meats

€

33	洋葱牛柳	FILET DE BOEUF AUX OIGNONS BEEF FILLET WITH ONIONS	29,00
34	宫廷牛柳	FILET DE BOEUF A L'IMPERIAL BEEF FILLET WITH HOT SAUCE	29,00
35	铁板沙茶牛柳	FILET DE BOEUF AU SATAY SUR PLAQUE CHAUFFANTE BEEF FILLET WITH SATAY SAUCE ON HOT PLATE	29,00
36	薑蔥牛柳	FILET DE BOEUF AU GINGEMBRE ET CIBOULETTE BEEF FILLET WITH GINGER AND CHIVES	29,00
37	鐵板黑椒牛柳	FILET DE BOEUF AU POIVRE (special du chef) SUR PL. CHAUFFANTE BEEF FILLET WITH BLACK PEPPER ON HOT PLATE	29,00
38	百香牛柳	FILET DE BOEUF DU CHEF BEEF FILLET OF THE CHEF	29,00
39	鐵板黑椒牛仔骨	CÔTES DE VEAL AU POIVRE (Specialité du chef) SUR PL. CHAUFFANTE SPARE-RIBS OF VEAL WITH PEPPER SAUCE ON HOT PLATE	29,00
43	四川雞	POULET A LA MODE SICHUANAISE CHICKEN OF SICHUAN STYLE	26,00
44	油淋雞	POULET CROUSTILLANT DU CHEF CHIEF'S CRISPY CHICKEN	26,00
47	糖醋雞	POULET A LA SAUCE AIGRE DOUCE CHICKEN WITH SWEET-SOUR SAUCE	26,00
48	蜜汁拔絲雞	POULET AU CARAMEL CHICKEN WITH CARAMEL	26,00
49	廣東燒鴨	CANARD LAQUE A LA CANTONAISE (a la mode Hong Kong) CANTONESE ROASTED DUCK	32,00
54	北京片皮鴨	CANARD LAQUE A LA PEKINOISE PEKINESE CRISPY DUCK (2 dishes meal)	
EN DEUX SERVICES (Served in 2 different tasty meals)			
1) LA PEAU SERVIE AVEC DES GARNITURES DE RIZ			
2) NOUVEAUX SAUTILES A LA VIANDE ou VIANDE SAUTILE AU BROCCOLIS			
1) CANARD ENTIER (WHOLE DUCK)			128,00
2) 2 CANARD (2 DUCK)			70,00

Chez Ly

素食菜

NOS PLATS VÉGÉTARIENS
Vegetarian meals

		€	
H1	粉絲菜湯	POTAGE VERMICELLES (Aux Légumes) VERMICELLI SOUP WITH VEGETABLES	13,00
H2	酸辣湯	POTAGE PÉKINOIS (Piquant) PEKINGESE SOUP (SPICY HOT)	13,00
H3	海菜沙律	SALADE AUX ALGUES SEAWEED SALAD	13,00
H4	泰式香茅沙律	SALADE À LA CITRONNELLE (à la Thaïlandaise) CITRONNELLA SALAD (Thai style)	13,00
H5	越式素春卷	MINI PÂTES IMPÉRIALES (aux légumes) VIETNAMESE STYLE MINI FRIED SPRING ROLLS (with vegetables)	13,00
H6	越式素生春卷	ROULEAU DE PRINTEMPS (Végétarien, Froid) VIETNAMESE STYLE VEGETARIAN SPRING ROLLS (cold)	13,00
H7	菜飯	RAVIOLIS CANTONNAIS AUX LÉGUMES CANTONESE RAVIOLIS WITH VEGETABLES	13,00
H8	越式素腸粉	RAVIOLIS VIETNAMIENS VÉGÉTARIENNES À LA VAPEUR VIETNAMESE STYLE STEAMED VEGETARIAN RAVIOLIS	15,00
H9	清炒麵	NOUILLES SAUTÉES NATURE FRIED PLAIN NOODLES	9,00
H10	清炒螺絲	PÂTE DE RIZ SAUTÉE NATURE FRIED PLAIN RICE PASTA	12,00
H11	羅漢齋煲	MARMITE DE LÉGUMES BOUDDHA BOUDDHA'S VEGETABLES HOT-POT	15,00
H12	清菜炒飯	RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES NATURE RICE STIR-FRIED WITH VEGETABLES	8,50
H122	清炒木耳	CHAMPIGNONS NOIRS SAUTÉS NATURE STIR-FRIED PLAIN BLACK MUSHROOMS	12,00
H44	椒鹽豆腐	PÂTE DE SOJA (TOFU) AU SEL ET AU POIVRE (épicé) SOY BEAN CURRB WITH SALT AND PEPPER (hot)	16,00

蔬菜

麵、飯類

LÉGUMES, NOUILLES, RIZ
Vegetable, Noodles, Rice

		€	
H14	清炒雜碎	LÉGUMES SAUTÉS NATURE (Chop-Suey) aux champignons noirs SAUTED VEGETABLES (CHOP-SUEY) with black mushrooms	10,00
H15	蠔油西蘭花	BROCOLIS SAUTÉ À LA SAUCE D'HUITRE BROCCOLIS WITH OYSTER SAUCE	10,00
H16	什錦炒麵	NOUILLE SAUTÉE AUX CREVETTES, VIANDES, ET LÉGUMES FRIED NOODLES WITH SHRIMPS, MEATS AND VEGETABLES	16,00
H18	廣東炒飯	RIZ CANTONNAIS AUX CREVETTES ET POULET CANTONESE FRIED RICE WITH SHRIMPS AND CHICKEN	9,50
H19	白飯	RIZ NATURE PLAIN WHITE RICE	6,50
H20	糯米飯	RIZ GLUANT NATURE COOKED STICKY RICE	7,00
H22	泰式蝦炒飯	RIZ SAUTÉ À LA MODÉ THAÏLANDAISE AUX CREVETTES & ANANAS FRAIS THAÏLANDESE STYLE SAUTED RICE WITH SHRIMPS & PINEAPPLE	9,50

Chez Ly

CUISINE À LA VAPEUR

DIM-SUM

V1	蝦	餃	RAVIOLIS AUX CREVETTES SHRIMPS RAVIOLIS	€
V2	蝦	香	BOUCHELS AUX CREVETTES SHRIMPS DUMPLINGS	15,00
V4	粉	標	CROISSANTS AUX CREVETTES (FAN-KUO) SHRIMPS CROISSANTS (FAN-KUO)	13,50
V5	水	晶	RAVIOLIS CANTONAIS (Poulet, Crevettes, Légumes) CANTONESE RAVIOLIS WITH CHICKEN, SHRIMPS AND VEGETABLES	13,50
V7	點	心	ASSORTIMENT A LA VAPEUR STEAMED ASSORTMENT	18,00
V8	越	式	RAVIOLIS VIETNAMIENS A LA VAPEUR STEAMED VIETNAMESE RAVIOLIS	16,00
V9	鍋	貼	RAVIOLIS PEKINOIS GRILLÉS GRILLED PEKINESE RAVIOLIS	16,00
V10	美	餃	RAVIOLIS CANTONAIS AUX LÉGUMES CANTONESE RAVIOLIS WITH VEGETABLES	13,50

蝦蟹類

CRUSTACÉS

Shellfish

19	乾	燒	蝦	CREVETTES A L'IMPÉRIAL (pimentées) SHRIMPS WITH SPICY SAUCE	€	29,00
20	糖	醋	蝦	CREVETTES A LA SAUCE AIGRE-DOUCE SHRIMPS WITH SWEET AND SOUR SAUCE	29,00	
23	椒	鹽	明	GROSSES CREVETTES AU SEL ET AU POIVRE (épicé) SHRIMPS WITH SALT AND PEPPER (hot)	33,00	
24	鐵	板	薑	GROSSES CREVETTES AU GINGEMBRE ET CIBOULETTE SUR PLAQUE CHAUFFANTE SHRIMPS WITH GINGER AND CHIVES ON HOT PLATE	33,00	
26	豉	汁	蒸	GROSSES CREVETTES A LA VAPEUR AVEC SAUCE DE GRAIN DE SOJA NOIR STEAMED SHRIMPS WITH BLACK BEAN SAUCE	33,00	
28	椒	鹽	鮮	CALMARS AU SEL ET AU POIVRE (épicé) SQUIDS WITH SALT AND PEPPER (hot)	23,00	
29	椒	鹽	蟹	PINCES DE CRABE AU SEL ET AU POIVRE (épicé) CRAB CLAWS WITH SALT AND PEPPER (hot)	29,00	
30	椒	鹽	十	COQUILLES ST-JACQUES AU SEL ET AU POIVRE (épicé) SCALLOPS FRIED WITH SALT AND PEPPER (hot)	30,00	
31	乾	燒	干	COQUILLES ST-JACQUES A L'IMPÉRIAL (pimentées) SCALLOPS WITH SPICY SAUCE	30,00	
32	椒	鹽	軟	CRABES MOUS SAUTÉES AU SEL ET POIVRE (épicé) SOFT SHELL CRAB FRIED IN SALT AND PEPPER (HOT)	26,00	

Cher Ly