

點心

LES DIM SUM

DIM SUM

竹筴蟹肉灌湯餃

Raviole de crabe en bouillon

Crabmeat dumpling in supreme soup

15 €

蘆筍龍蝦餃

Raviole de homard

Steamed lobster dumpling with asparagus

23 €

香菰燒賣

Siu Mai

Ravioli au porc, crevettes

et champignons noirs

Steamed siu mai with black mushrooms,

pork and shrimps

16 €

水晶鮮蝦餃

Ha Kao

Ravioli aux crevettes

Steamed shrimp dumplings

with bamboo shoots

16 €

上肉小籠包

Ravioli shanghaiens

Shanghai-style steamed pork dumplings

15 €

芹香帶子餃

Ravioli de Saint-Jacques et céleri

Steamed scallop dumplings with celery

15 €

LE DIM SUM DU CHEF

OUR CHEF'S DIM SUM

鮮蝦蛤蜊飽

Buns vapeur aux palourdes

et à la fleur d'ail

Clam and chinese chives steamed buns

14€

莉莉醬茄子餃

Ravioli au poulet, aubergine et sauce XO

Steamed chicken and eggplant dumplings

with XO sauce

15 €

點心

LES DIM SUM

DIM SUM



鼎湖上素餃

Ravioli aux légumes et champignons
Steamed vegetable dumplings with mushrooms
14 €

翡翠菠菜餃

Ravioli de crevettes et épinards
Steamed shrimp dumplings with spinach
16€

蠔皇叉燒包

Buns vapeur au porc laqué
Steamed barbecued pork buns
15 €

煎菜肉餃子

Ravioli grillés au porc et chou pak choi
Pan-fried minced pork dumplings with bok choy
14 €

脆炸素春卷

Nems végétariens
Deep-fried vegetarian spring rolls
15 €

蘋果叉燒酥

Friands de porc laqué à la pomme
Baked barbecued pork puffs with apple
15 €

荔茸雞粒角

Croustillants au taro et au poulet
Deep-fried taro and chicken puffs
16 €

酥炸明蝦角

Ravioli frits aux crevettes
Deep-fried shrimp dumplings
15 €

餐前小食

LES ENTREES

APPETISERS

上素腐皮卷

Rouleaux de peau de tofu aux légumes

Pan-fried vegetarian bean curd sheet rolls

19 €

酸辣凉拌帶子

**Noix de Saint-Jacques à la coriandre
et au piment**

Chilled scallops with coriander and chili

32 €

花椒醬雙脆

**Concombre et navet marinés,
sauce au poivre du Sichuan**

*Cucumber and turnip marinated
in Sichuan pepper sauce*

19 €

葱油拌鮑片帶子

Ormeau et noix de Saint-Jacques en salade

Chilled abalone and scallop salad

38 €

五香凍牛腱

Jarret de bœuf mariné aux cinq épices

Beef shin marinated in five spices

30 €

香麻棒棒雞絲

**Émincé de poulet, méduse et melon,
sauce au sésame**

*Minced chicken and jellyfish with melon
in sesame sauce*

22 €

明爐燒烤

LA ROTISSERIE

BARBECUED MEATS

北京片皮鴨

Canard laqué façon pékinoise

Roasted Peking duck

128 €

掛爐燒鴨

Canard rôti façon cantonaise

Roasted duck Cantonese-style

30 €

蜜味叉燒

Echine de porc ibérique laquée

Sliced barbecued Iberico pork

glazed with malt sugar

32 €

叉燒拼燒鴨

Duo d'échine de porc ibérique laquée

& canard rôti façon cantonaise

*Duo of sliced barbecued Iberico pork glazed
with malt sugar & roasted duck Cantonese-style*

34 €

玫瑰豉油雞

Poulet mariné au soja

Chicken marinated in dark soy sauce

28 €

脆皮燒腩肉

Poitrine de porc croustillante

Crispy pork belly

28 €

湯羹

LES SOUPES

SOUPS



西湖牛肉羹

Soupe de bœuf et blanc d'œufs

Minced beef and egg white soup

20 €

竹笙鮮菌燉鮑魚

**Soupe d'ormeau aux champignons
et satyre voilé**

*Boiled abalone soup with mushroom
and bamboo fungus*

22 €

鮑絲雞絲酸辣羹

**Soupe Hot and Sour à l'ormeau
et au poulet**

*Hot and sour soup with minced abalone
and chicken*

22 €

上湯鮮蝦雲吞

Soupe Wonton

Wonton in supreme soup

20 €

雞粒粟米羹

Soupe de maïs et poulet

Sweet corn and diced chicken soup

18 €

翡翠蟹肉豆腐

Soupe d'épinards au crabe royal

Spinach and King Crab thickened soup

22 €

海鮮

LES FRUITS DE MER

SEAFOOD

椒鹽明蝦球

Crevettes façon Bi Feng Tang

Bi Feng Tang style prawns

38 €

川汁明蝦球

Crevettes braisées façon sichuanaise

Braised prawns Sichuan-style

38 €

薑蔥法國藍龍蝦

Homard bleu sauté

au gingembre et à la cébette

*Wok-fried blue lobster with ginger
and spring onions*

120 €

豉汁煎帶子

Noix de Saint-Jacques sautées

aux brocolis, sauce aux haricots noirs

*Sautéed scallops and broccoli
with black bean sauce*

38 €

廚師醬爆龍利球

**Filets de sole sautés aux légumes,
sauce du Chef Tang**

*Wok-fried fillet of sole and vegetables
with Chef Tang's sauce*

52 €



剝椒蒸多寶魚柳

Filet de turbot à la vapeur,

sauce au poivron rouge et à l'ail

*Steamed turbot fillet with bell pepper
and garlic sauce*

54 €

砂鍋三杯銀鱈魚煲

Cabillaud braisé en cocotte, ail et échalote

*Codfish braised in claypot
with garlic and shallots*

48 €

家禽

LES VOLAILLES

POULTRY



辣爆雞丁

Poulet Kung Pao

Kung Pao chicken

34 €

火腿木耳蒸滑雞

**Poulet à la vapeur, jambon ibérique
et champignons noirs**

*Steamed chicken with Iberico ham
and black fungus*

35 €

羅定豆豉雞煲

**Poulet braisé en cocotte,
sauce aux haricots noirs**

*Chicken braised in claypot
with black bean sauce*

34 €

檸檬煎雞甫

Filet de poulet pané, sauce au citron

Pan-fried chicken fillet served with lemon sauce

34 €

脆皮炸子雞

Poulet croustillant

Roasted crispy chicken

34 €

脆皮燒乳鴿

Pigeon croustillant

Roasted crispy pigeon

38 €

肉類

LES VIANDES

MEAT

蜜椒牛柳粒

Filet de bœuf sauté, sauce au poivre noir

*Wok-fried beef tenderloin
with black pepper sauce*

42 €

四川水煮牛肉

**Filet de bœuf dans son bouillon aux épices,
façon sichuanaise**

Sichuan beef in chili broth

42 €

川辣麻婆豆腐

**Mapo Tofu : tofu braisé à l'émincé de porc,
façon sichuanaise**

*Braised spiced bean curd
with minced pork Sichuan-style*

30 €

千層寶塔肉

**Pyramide de poitrine de porc braisée
et champignons**

Braised pork belly with fungus

32 €

菠蘿咕嚕肉

Porc à la sauce aigre-douce

Sweet and sour pork

30 €

翡翠玉荷包

**Rouleaux de chou chinois au porc
et jambon ibérique**

*Chinese cabbage rolls stuffed with pork
and Iberico ham*

32 €

蔬菜

LES LEGUMES

VEGETABLES

南乳粉丝雜菜

Légumes et vermicelles de riz

braisés en cocotte

Vegetable and vermicelli braised in claypot

26 €

蓮藕露笋炒雜菜

Racines de lotus sautées aux légumes

Wok-fried lotus roots with vegetables

24 €

莉莉醬炒銀牙豆干

Pousses de soja et tofu sautés à la sauce XO

Wok-fried bean sprouts and bean curd with XO sauce

24 €

雞湯娃娃菜

**Chou chinois braisé dans son bouillon
de volaille, jambon ibérique**

*Chinese cabbage braised with chicken broth,
Iberico ham*

22 €

麵醬麻辣茄子

**Aubergine braisée et émincé de porc,
sauce Mala**

Braised aubergine and minced pork in spicy sauce

24 €

醬爆夏果素丁

Légumes sautés aux noix de macadamia

Wok-fried vegetables with macadamia nuts

24 €

飯 麵

LES RIZ ET NOUILLES

RICE AND NOODLES

鮮蝦揚州炒飯

Riz sauté façon Yangzhou

Riz, crevettes, porc, œuf, cébette, laitue iceberg

Yeung Chow-style fried rice

Rice, prawns, pork, egg, chives, iceberg lettuce

28 €

生炒糯米飯

Riz gluant sauté, saucisse chinoise

et champignons parfumés

Stir-fried glutinous rice

with diced Chinese sausage and shiitake mushrooms

22 €

乾炒牛肉河粉

Pâtes de riz sautées au bœuf

Wok-fried rice noodles with sliced beef

32 €

豉油王銀牙炒麵

Nouilles sautées aux pousses de soja

Stir-fried noodles with bean sprouts

in dark soy sauce

26 €

四川担担面

Nouilles Dan Dan

Dan Dan Noodles

22 €

星洲炒銀絲

Vermicelles braisés à la singapourienne

Singapore style noodles

28 €

甜品

LES DESSERTS

DESSERTS



香芒布甸

Pudding à la mangue

Chilled mango pudding

12 €

楊枝甘露

Crème de mangue, pomelo et perles de sagou

Chilled mango cream with pomelo and sago

12 €

幸福甜湯丸

Boules de riz gluant au sésame

et sirop parfumé au gingembre

Glutinous rice balls filled with sesame paste,

ginger syrup

14 €

時令水果盤

Assiette de fruits frais

Fresh fruit plate

18 €

鮮奶雞蛋撻

Tartelettes aux œufs

Baked egg tarts

12 €

流沙芝麻球

Croustillants de sésame à la crème

Deep-fried sesame balls filled with custard

12 €

雷沙湯圓

Boules de riz gluant au sésame noir

et à la cacahuète

Black sesame and peanut glutinous rice balls

12 €

餐前小食

LES ENTREES

APPETISERS



上素腐皮卷

Rouleaux de peau de tofu aux légumes

Pan-fried vegetarian bean curd sheet rolls

19 €

酸辣凉拌帶子

**Noix de Saint-Jacques à la coriandre
et au piment**

Chilled scallops with coriander and chili

32 €

花椒醬雙脆

**Concombre et navet marinés,
sauce au poivre du Sichuan**

*Cucumber and turnip marinated
in Sichuan pepper sauce*

19 €

葱油拌鮑片帶子

Ormeau et noix de Saint-Jacques en salade

Chilled abalone and scallop salad

38 €

五香凍牛腱

Jarret de bœuf mariné aux cinq épices

Beef shin marinated in five spices


30 €

香麻棒棒雞絲

**Émincé de poulet, méduse et melon,
sauce au sésame**

*Minced chicken and jellyfish with melon
in sesame sauce*

22 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

明爐燒烤

北京片皮鴨

Canard laqué façon pékinoise

Roasted Peking duck

128 €

掛爐燒鴨

Canard rôti façon cantonaise

Roasted duck Cantonese-style

30 €

蜜味叉燒

Echine de porc ibérique laquée

Sliced barbecued Iberico pork

glazed with malt sugar

32 €

LA ROTISSERIE

BARBECUED MEATS

叉燒拼燒鴨

**Duo d'échine de porc ibérique laquée
& canard rôti façon cantonaise**

*Duo of sliced barbecued Iberico pork glazed
with malt sugar & roasted duck Cantonese-style*

34 €

玫瑰豉油雞

Poulet mariné au soja

Chicken marinated in dark soy sauce


28 €

脆皮燒腩肉

Poitrine de porc croustillante

Crispy pork belly

28 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

湯羹

LES SOUPES

SOUPS

西湖牛肉羹

Soupe de bœuf et blanc d'œufs

Minced beef and egg white soup

20 €



竹筴鮮菌燉鮑魚

Soupe d'ormeau aux champignons et satyre voilé

*Boiled abalone soup with mushroom
and bamboo fungus*

22 €

鮑絲雞絲酸辣羹

Soupe *Hot and Sour* à l'ormeau et au poulet

*Hot and sour soup with minced abalone
and chicken*

22 €

上湯鮮蝦雲吞

Soupe Wonton

Wonton in supreme soup

20 €

雞粒粟米羹

Soupe de maïs et poulet

Sweet corn and diced chicken soup


18 €

翡翠蟹肉豆腐

Soupe d'épinards au crabe royal

Spinach and King Crab thickened soup

22 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

海鮮

LES FRUITS DE MER

SEAFOOD

椒鹽明蝦球

Crevettes façon Bi Feng Tang

Bi Feng Tang style prawns

38 €

川汁明蝦球

Crevettes braisées façon sichuanaise

Braised prawns Sichuan-style

38 €

薑葱法國藍龍蝦

Homard bleu sauté

au gingembre et à la cébette

Wok-fried blue lobster with ginger

and spring onions

120 €

豉汁煎帶子

Noix de Saint-Jacques sautées

aux brocolis, sauce aux haricots noirs

Sautéed scallops and broccoli

with black bean sauce

38 €

廚師醬爆龍利球

Filets de sole sautés aux légumes,

sauce du Chef Tang

Wok-fried fillet of sole and vegetables

with Chef Tang's sauce

52 €

剝椒蒸多寶魚柳

Filet de turbot à la vapeur,

sauce au poivron rouge et à l'ail

Steamed turbot fillet with bell pepper

and garlic sauce

54 €

砂鍋三杯銀鱈魚煲

Cabillaud braisé en cocotte, ail et échalote

Codfish braised in claypot

with garlic and shallots

48 €



« Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

家禽

LES VOLAILLES

POULTRY



辣爆雞丁

Poulet Kung Pao

Kung Pao chicken

34 €

火腿木耳蒸滑雞

**Poulet à la vapeur, jambon ibérique
et champignons noirs**

*Steamed chicken with Iberico ham
and black fungus*

35 €

羅定豆豉雞煲

**Poulet braisé en cocotte,
sauce aux haricots noirs**

*Chicken braised in claypot
with black bean sauce*

34 €

檸檬煎雞甫

Filet de poulet pané, sauce au citron

Pan-fried chicken fillet served with lemon sauce

34 €

脆皮炸子雞

Poulet croustillant

Roasted crispy chicken


34 €

脆皮燒乳鴿

Pigeon croustillant

Roasted crispy pigeon

38 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

肉類

LES VIANDES

MEAT

蜜椒牛柳粒

Filet de bœuf sauté, sauce au poivre noir

*Wok-fried beef tenderloin
with black pepper sauce*

42 €

四川水煮牛肉

**Filet de bœuf dans son bouillon aux épices,
façon sichuanaise**

Sichuan beef in chili broth

42 €

川辣麻婆豆腐

**Mapo Tofu : tofu braisé à l'émincé de porc,
façon sichuanaise**

*Braised spiced bean curd
with minced pork Sichuan-style*

30 €

千層寶塔肉

**Pyramide de poitrine de porc braisée
et champignons**

Braised pork belly with fungus

32 €

菠蘿咕嚕肉

Porc à la sauce aigre-douce

Sweet and sour pork


30 €

翡翠玉荷包

**Rouleaux de chou chinois au porc
et jambon ibérique**

*Chinese cabbage rolls stuffed with pork
and Iberico ham*

32 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

蔬菜

LES LEGUMES

VEGETABLES

南乳粉丝雜菜

**Légumes et vermicelles de riz
braisés en cocotte**

Vegetable and vermicelli braised in claypot

26 €



蓮藕露笋炒雜菜

Racines de lotus sautées aux légumes

Wok-fried lotus roots with vegetables

24 €

莉莉醬炒銀牙豆干

Pousses de soja et tofu sautés à la sauce XO

Wok-fried bean sprouts and bean curd with XO sauce

24 €



雞湯娃娃菜

**Chou chinois braisé dans son bouillon
de volaille, jambon ibérique**

Chinese cabbage braised with chicken broth,

Iberico ham

22 €

麵醬麻辣茄子

**Aubergine braisée et émincé de porc,
sauce Mala**

Braised aubergine and minced pork in spicy sauce


24 €

醬爆夏果素丁

Légumes sautés aux noix de macadamia

Wok-fried vegetables with macadamia nuts

24 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

飯 麵

LES RIZ ET NOUILLES

RICE AND NOODLES

鮮蝦揚州炒飯

Riz sauté façon Yangzhou

Riz, crevettes, porc, œuf, cébette, laitue iceberg

Yeung Chow-style fried rice

Rice, prawns, pork, egg, chives, iceberg lettuce

28 €

生炒糯米飯

Riz gluant sauté, saucisse chinoise et champignons parfumés

Stir-fried glutinous rice

with diced Chinese sausage and shiitake mushrooms

22 €

乾炒牛肉河粉

Pâtes de riz sautées au bœuf

Wok-fried rice noodles with sliced beef

32 €

豉油王銀牙炒麵

Nouilles sautées aux pousses de soja

Stir-fried noodles with bean sprouts

in dark soy sauce

26 €

四川担担面

Nouilles Dan Dan

Dan Dan Noodles


22 €

星洲炒銀絲

Vermicelles braisés à la singapourienne

Singapore style noodles

28 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

甜品

LES DESSERTS

DESSERTS



香芒布甸

Pudding à la mangue

Chilled mango pudding

12 €

楊枝甘露

Crème de mangue, pomelo et perles de sagou

Chilled mango cream with pomelo and sago

12 €

幸福甜湯丸

Boules de riz gluant au sésame

et sirop parfumé au gingembre

*Glutinous rice balls filled with sesame paste,
ginger syrup*

14 €

時令水果盤

Assiette de fruits frais

Fresh fruit plate

18 €

鮮奶雞蛋撻

Tartelettes aux œufs

Baked egg tarts

12 €

流沙芝麻球

Croustillants de sésame à la crème

Deep-fried sesame balls filled with custard

12 €


雷沙湯圓

Boules de riz gluant au sésame noir

et à la cacahuète

Black sesame and peanut glutinous rice balls

12 €

 « Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes but do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Viandes bovines et hachées d'origine française, espagnole ou allemande - The origin of all minced meat and beef is France, Spain or Germany.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.

Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.