



## YUE DORE 新式精致粤菜

### Cuisine Cantonaise Raffinée

### *Refined Cantonese Cuisine*

#### 前菜/点心 - Entrées/Dim Sum - Starter

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| 黑虎虾猪肉香菇烧卖                                                          | 3p / 8€ |
| "Siu Mai" bouchées vapeur aux crevettes, porc et shiitake          |         |
| "Siu Mai" steamed open buns with shrimp, pork and shiitake         |         |
| 水晶虾饺                                                               | 3p / 8€ |
| "Ha Kao" raviolis vapeur aux crevettes                             |         |
| "Ha Kao" steamed shrimp dumplings                                  |         |
| 佛手瓜杏鲍菇素春卷                                                          | 2p / 6€ |
| (V) Rouleaux de printemps frit aux chayote, eryngii et navet séché |         |
| (V) Crispy spring roll with chayote, eryngii and dry radish        |         |
| 猪肉灌汤小笼包                                                            | 3p / 7€ |
| "Xiao Long Bao" farcis de porc vapeur                              |         |
| "Xiao Long Bao" steamed little juicy pork buns                     |         |
| 烟熏烧椒皮蛋酱炒鱿鱼                                                         | 14€     |
| Calamars sautés à la sauce poivron rouge fumé                      |         |
| Stir-fried squid with smoked red pepper sauce                      |         |
| 清酒罗勒炒蛤蜊                                                            | 12€     |
| Coques sautées au Saké et au basilic                               |         |
| Stir-Fried little clams with Sake and basil                        |         |
| 黑虎虾馄饨汤                                                             | 8€      |
| Soupe Wonton aux crevettes                                         |         |
| "Wonton" soup, dumpling with shrimps                               |         |

## **主菜 - Plats - Main Course**

秘制烟熏广东五香烧鸭 23€ / 半只-demi-half 39€ / 整只-entier-whole 68€

Canard laqué aux 5 parfums façon cantonaise, fumé au bois de cerisier

*Cantonese 5 spices roast duck, smoked with cherry wood*

蜜汁特级农场叉烧 19€

“Char Siu” porc fermier laqué et caramélisé

*“Char Siu” roast and caramelized free-range pork*

豉汁杏鲍菇蒸鲈鱼 23€

Bar vapeur avec champignons eryngii à la sauce aux haricots noirs

*Steamed sea bass with eryngii mushrooms, black bean sauce*

避风塘凤尾虾 22€

Crevettes frites sautées à l’ail et piment façon Hongkongaise

*Fried shrimps with garlic & chilli “Typhoon Shelter” Hongkong style*

蒜香粉丝蒸明虾 24€

Gambas vapeurs aux vermicelles à la sauce à l’ail

*Steamed prawns with vermicelli, garlic sauce*

飘香荷叶农场鸡 23€

Poulet fermier vapeur au shiitake et jujube, enveloppé dans feuille de lotus

*Steamed farm chicken with shiitake and jujube, wrapped in lotus leaf*

牛肋排煲仔饭 24€

Riz “Claypot” casserole en céramique à l’entrecôte

*Claypot rice with rib steak*

蒜香杏鲍菇炒小白菜 16€

(V) Mini pak choi sauté à l’ail avec champignons eryngii

*(V) Stir-fried mini pak choi with garlic and eryngii mushroom*

蒜香粉丝蒸茄子 16€

(V) Aubergine vapeur aux vermicelles à la sauce à l’ail

*(V) Steamed eggplant with vermicelli, garlic sauce*

\*主菜包含配有香油凉拌时蔬作配菜

\*Accompagnement de légumes mélangés à l’huile de sésame inclus

*\*Side of mixed vegetables with sesame oil included*

## **主食 - Side Riz/Nouille - Rice/Noodle**

粤式蔬菜鸡蛋炒饭 10€

Riz sauté aux légumes et œufs façon cantonaise

*Cantonese wok rice with vegetables and eggs*

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| 粤式蔬菜炒面                                      | 12€ |
| Nouille sautée aux légumes façon cantonaise |     |
| <i>Cantonese wok noodle with vegetables</i> |     |
| 泰国香米饭                                       | 2€  |
| Riz nature parfumé                          |     |
| <i>Fragrant plain rice</i>                  |     |

## **甜品 Desserts**

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| 椰汁杨枝甘露                                                                   | 6€      |
| “Yang Zhi Gan Lu” purée de mangue avion au lait coco et tapioca          |         |
| <i>“Yang Zhi Gan Lu” Fresh mango puree with coconut milk and tapioca</i> |         |
| 蒸芝麻奶黄煎堆                                                                  | 2p / 6€ |
| Boule de sésame vapeur (cromesquis cœur à la crème à l’œuf et au lait)   |         |
| <i>Steamed sesame ball (stuffed with egg and milk custard)</i>           |         |
| 煎椰汁红糖年糕                                                                  | 6€      |
| Gâteau de riz poêlé au jus de coco et sucre roux                         |         |
| <i>Pan-fried sticky rice cake with coconut juice and brown sugar</i>     |         |
| 蒸马蹄糕                                                                     | 2p / 6€ |
| Gâteau de châtaigne d’eau chinoise vapeur                                |         |
| <i>Steamed Chinese water chestnut cake</i>                               |         |

推荐菜和实际菜单并不仅限上述，可能会根据时令季节、食材供应和厨师想法而变化。

**Les suggestions** et la carte ci-dessus ne sont pas exhaustives et pourraient changer et varier selon la saison, l’arrivage et l’humeur du Chef

*The suggestions and the menu above are not exhaustive and could change and vary according to the season, the arrival and the mood of the Chef*