



唐宫将带您体验最精致的中国口味以及独特而具有中国风的餐厅设计

我们的唐宫厨师将采用最新鲜的当地食材搭配来自于中国的特产原料，特别是来自广东和淮扬地区的原料。粤菜将以中式围桌的方式呈现

给大家，让每个人都能尽享美食。在温馨宜人且充满优雅和创意的环境中，作为美食家的您将享受精致而正宗的中国美食。通过用餐，我们将带给您正宗的传统亚洲体验

Tang Dynasty Restaurant will have you discover the most refined tastes the Chinese Cuisine has to offer in a rich decor that is inspired by traditional Chinese homes. Our Tang Dynasty Chefs use the local produce, topped with specialty ingredients imported directly from China and more specifically from the Cantonese and Huaiyang regions. Gourmets will have the leisure to appreciate sophisticated and authentic Chinese cuisine, with a touch of elegance and creativity in our warm welcoming setting. We will guide you through a genuine dining experience tributing to Chinese Tradition.

Le restaurant Tang Dynasty vous fera découvrir les saveurs les plus raffinées de la cuisine chinoise dans un décor riche inspiré des maisons chinoises traditionnelles. Les chefs du Tang Dynasty utilisent les produits locaux, agrémentés d'ingrédients spécialisés importés directement de Chine et plus particulièrement des régions de Canton et de Huaiyang. Les gourmets pourront apprécier une cuisine chinoise sophistiquée et authentique, avec une touche d'élégance et de créativité, dans un cadre chaleureux et accueillant. Nous vous guiderons à travers une expérience culinaire authentique qui s'inscrit dans la tradition chinoise.

点心
DIM SUM - DIM SUM

蒸 - Steamed - à la vapeur

小笼包6个 *Xiao long bao*
Steamed pork dumpling 6pcs 14
Dumpling de porc 6pcs

叉烧包2个 *Cha shao bao*
BBQ porc bao 2 pcs 12
Bao de porc BBQ 2 pcs

素菜饺2个 *Su cai jiao* ✓
Vegetarian dumplings 2 pcs 14
Raviolis de légumes 2 pcs

特色虾饺2个 *Te se « Har gow »*
Homemade prawn ravioli 2 pcs 16
Ravioli de crevettes faits maison 2 pcs

炸 - Deep fried - Frit

烧麦4个 *Shao mai*
Pork Sui Mai 4pcs 4
Siu Mai de porc 4 pcs

虾3个 *xia* 12
Tempura Prawns 3pcs
Crevettes tempura 3pcs

素春卷2个 *Su chun juan* ✓ 12
Vegetable Loempia 2pc
Loempia aux légumes 2pc

拼盘 (每样各一个) *pin pan* 14
Combo of fried Dim Sum (One of each) 3pcs
Combo de Dim Sum Frits (1 de chaque) 3pcs

汤羹
SOUPS – SOUPES

酸辣海参汤 <i>Suan la hai shen tang</i> 🌶️ Hot & Sour sea cucumber soup <i>Soupe aigre-piquante au concombre de mer</i>	13
菌菇鸡汤 <i>Jun gu ji tang</i> Chicken & Mushroom soup <i>Bouillon de poulet & champignons</i>	12
鲜虾云吞汤 <i>Xian xia yun tun tang</i> Shrimp Wonton soup <i>Soupe de crevette Wonton</i>	13

主食
RICE & NOODLES - RIZ & NOUILLES

唐宫炒饭 <i>Tang gong chao fan</i> Tangla fried Rice <i>Riz Sauté Tangla</i>	21
炒牛河 (牛肉、虾或蔬菜) <i>chao niu he</i> Fried rice noodles with : <i>Nouilles de riz sautées avec :</i>	
- Beef <i>Boeuf</i>	20
- Shrimp <i>Crevettes</i>	22
- Vegetables <i>Légumes</i> ✓	18

前餐
STARTERS – ENTRÉES

蒜泥白肉 <i>Suan ni bai rou</i> 🌶️ Sliced pork with garlic sauce <i>Tranche de porc et sa sauce à l'ail</i>	16
东北拉皮 <i>Dong bei la pi</i> Tossed Mung clear noodles in special sauce <i>Nouilles claires de Mung mélangées à la sauce spéciale</i>	17
口水鸡 <i>Kou shui ji</i> Steamed chicken with chili sauce 🌶️ <i>Poulet vapeur et sa sauce chili</i>	14
葱油鸡 <i>Cong you ji</i> Steamed Chicken with scallion sauce <i>Poulet vapeur et sa sauce aux jeunes oignons</i>	14
盐水鸭 <i>Yan shui ya</i> Salted braised duck <i>Canard braisé salé</i>	16
上海熏鱼 <i>Shanghai xun yu</i> Smoked Seabass fish marinated <i>Morceau de filet de bar fume et mariné</i>	15
素沙拉 <i>Su sha la</i> ✓	15
Vegetable salad <i>Salade de legumes</i>	

主餐

MAIN COURSES - PLATS PRINCIPAUX

热炒类 - Stir fried – Plats sautés

剁椒鱼 *Duo jiao yu* 🌶️ 31
 Steamed bass with diced hot red peppers on noodles
Bar vapeur avec des piments sur son lit de nouilles

松鼠鱼 *Song shu yu* 31
 “Squirrel Fish”, crispy bass fillet with its sweet & sour sauce
“Poisson Ecureuil”, filet bar croustillant et sa sauce aigre-douce

红烧排骨 *Hong Shao pai gu* 25
 Shanghai style flavored beef ribs
Ribs de bœuf à la mode de « Shanghai »

铁板黑椒牛柳 *Tie ban hei jiao niu liu* 28
 Beef with black pepper sauce
Boeuf avec sa sauce poivre noir

薄饼孜然羊肉 *Bao bing zi ran yang rou* 31
 Lamb with cumin served with pancakes
Agneau au cumin servis avec ses crêpes

北京烤鸭 *Bei jing kao ya* 31
 Traditional Beijing Duck
Canard traditionnel façon Pékinoise

辣子鸡 *La zi ji* 🌶️ 24
 Diced chicken with chilli & peppers
Dés de poulet avec ses piments & poivres

菠萝咕咾鸡 *Bo luo gu lao ji* 27
 Sweet and sour chicken with pineapple
Poulet aigre-doux et ses ananas

芦笋虾仁 *Lu sun xia ren* 31
 Asparagus & shrimp
Asperges & crevettes

椒盐虾 *Jiao yan xia* 32
 Salt & Pepper Prawns
Crevettes au sel & poivre

白玉芥末虾球 *Bai yu jie mo xia qiu* 34
 Crispy prawns with its scallop & light wasabi sauce
Crevettes croustillantes & noix de St Jacques, sauce wasabi

家常豆腐 *Jia chang dou fu* ✓ 22
 Sautéed Tofu
Tofu sauté

清炒时蔬 *Qing chao shi shu* 16
 Seasonal vegetables
Sélection de légumes de saison

干锅类 – Grilled – Grillades

唐宫烤鱼 *Tang gong kao yu*
 Grilled fish with : | *Poisson grille avec :*
 香辣 Spicy sauce *Sa sauce épicée* 🌶️ 31
 豆豉 Black bean sauce *Sauce aux haricots noirs* 31

干锅牛蛙 *Gan guo niu wa* 🌶️ 30
 Frog legs
Cuisses de grenouilles

煲类 – Casserole – Plats mijotés

水煮滑牛肉 *Shui zhu hua niu rou* 🌶️ 28
 Sliced beef in hot chili oil
Boeuf émincé dans son huile de chili piquant

金汤羊排 *Jin tang yang pai* 🌶️ 34
 Sour and spicy lamb ribs
Côtes d’agneau aigre-piquant

甜品

DESSERTS - DESSERTS

芒果、香草麻薯双拼 16
 Frozen Mochi Duo, Mango & Vanilla
Mango & Vanilla ice cream coated with glutinous rice paste
Duo de Mochis Glacées, Mangue & Vanille
Glace à la mangue et à la vanille enrobe de pate de riz gluant

特色抹茶麻薯 13
 Homemade Matcha Mochi
Matcha paste coated with glutinous rice paste
Matcha Mochi faits maison
Pâte de Matcha enrobé de pâte de riz gluant

熔岩巧克力蛋糕配荔枝冰淇淋 16
 Chocolate Fondant with Litchi ice cream
Fondant au Chocolat & sa Glace Litchi

牡丹花(白巧克力奶油制) 13
 Peony flower with white chocolate cream
Fleur de Pivoine au Crème de chocolat blanc

主餐附一碗米饭，另加米饭6欧元，配菜6欧元。

Main courses are served with Rice *Extra Rice +3 €, Extra Vegetables +6 €*

Plats principaux servis avec du riz *Supplément Riz +6 €, Supplément Légumes +6 €*