



Maison Mongkok

Entrées - Appetizers

- 1, *Raviolis aux Crevettes* (3 pièces) 12.8€
Shrimp dumplings 蝦餃
- 2, *Siu Mai, Bouchées de porc & crevettes* (3 pièces) 12.8€
Steamed Pork & Shrimp Dumpling 燒賣
- 3, *Effiloché de poulet avec sauce sésame* 14.8€
Shredded Chicken salad with sesame dressing 芝麻醬涼拌棒棒雞
- 4, *Poulet au poivre et épices sichuanaises* 15.8€
Shredded Chicken with Sichuan Pepper Dressing 蔥椒雞

Les Soupes - Soups

- 1, *Bouillon de Poulet aux fleurs de cordyceps amandes* 13.8€
Cordyceps Flower & Chicken soup 滋補蟲草花燉雞
- 2, *Bouillon de Poulet aux Racines de Ficus* (herbes chinoises) 15.8€
Chinese herbs & Chicken soup 特色野生五指毛桃燉雞
- 3, *Bouillon de Pigeon aux morilles sauvages* 15.8€
Pigeon & Wild Morels soup 野生法國羊肚菌燉鴿子

La Rôtisserie-Barbecued

- 1, *Char siu-Porc laqué au miel* 23.8€
Barbecued pork with honey 自家明爐蜜汁烤叉燒 (西班牙農場豬)
- 2, *Canard frit désossé sauce prune* 28.8€
Fried Roast Duck with sauce plum 話梅醬去骨炸鴨
- 3, *Pigeonneau rôti façon cantonaise (entier)* 38.8€
Roasted Squab, Cantonese style 旺茗軒脆皮乳鴿 (整只)

Poissons et fruit de mer-fish and seafood

- 1, *Crevettes sauté aux Choix* 26.8€
Shrimp Prepared at your convenience 法國鮮蝦以下四種做法
à l'ail -Deep fried with crispy garlic, chilli & spring onions 避風塘炒蝦
à la sauce XO -saute with XO sauce 秘制Xo醬炒蝦
au gingembre et oignons-sauteed with ginger and spring onions 薑蔥炒鮮蝦
Vapeur à l'ail émincé et vermicelles -Steamed with minced garlic and
Vermicelli 蒜蓉粉絲蒸蝦
- 2, *Saint-Jacques vapeur à l'ail et vermicelles* 25.8€
Steamed Scallops with Fried Garlic & Vermicelli 蒜蓉粉絲蒸大西洋帶子
- 3, *Calmars frits au poivre noir et sel* 25.8€
Squid saute with Salt & Pepper 椒鹽魷魚
- 4, *Filet de Bar vapeur aux écorces d'orange séchés.* 23.8€
Sea bass steamed with dried tangerine peel 十五年陳皮豉汁蒸海鱸魚 (半條去骨)
- 5, *Filet de Bar vapeur au poivre et épices sichuanaises* 28.8€
Sea bass steamed with Sichuan Pepper Dressing 特色鮮香蔥椒海鱸魚

Viande-Meat

- 1, *Travers de porc caramélisés* 20.8€
Sweet & sour pork 菠蘿咕咾肉
- 2, *Porc braisé aux légumes salés (Porc fermier espagnol)* 25.8€
Braised Pork with Preserved Vegetables 梅菜扣肉
- 3, *Côtes de porc poivrées au sel (Porc fermier espagnol)* 26.8€
Pork ribs saute with Salt & Pepper 美极椒鹽排骨(西班牙農場豬)
- 4, *Bœuf Angus sauté aux poivres noirs* 28.8€
Wok-fried Angus beef with black pepper sauce 招牌黑椒炒安格斯牛肉粒

Légumes et Tofu-Vegetables and tofu

- 1, *Wok de choy sam/ Pak choi à l'aïls* 15.8€
Vegetables saute 蒜蓉清炒時蔬
- 2, *«Mapo Tofu», tofu braisé aux piment & poivre du Sichuan & bœuf haché* 15.8€
Braised tofu with chili and Sichuan pepper 麻婆豆腐
- 3, *Haricots sautés à la sauce 'XO' Maison* 15.8€
Sauteed French bean with XO sauce XO醬炒豆角

Riz et Nouilles-Rice and noodles

- 1, *Pâtes sautées au bœuf avec sauce soja* 15.8€
Wok-fried rice noodles with sliced beef 乾炒牛河
- 2, *Riz sauté Maison Mongkok* 20.8€
Fried rice with eggs, shrimp, spring onion & vegetables 旺角金絲炒飯

Menu du Chef 58.8€

Entrées

Aubergine braisé au Caramel

Duo de Ravioli Signature

(au homard bleu et aux porc haché ou aux légumes)

Plats

Filet de Bar vapeur au poivre et épices

Char siu-Porc laqué au miel

Accompagnement

Riz sauté Maison Mongkok

Dessert

Dessert du jour