

# TSÉ FUNG

# 廳鳳翠

G E N È V E

L'équipe du Tsé-Fung vous souhaite la bienvenue.

Modestes interprètes d'un art culinaire ancestral, nos chefs ont voulu imprimer des accents d'une exigeante modernité,

Tous nos produits sont frais et proviennent des meilleurs élevages et producteurs locaux.

La coutume veut que l'on savoure cette cuisine de façon conviviale, les plats sont servis au centre de la table, dans l'idée d'être partagés.

Notre Chef Franck Xu a mis en avant des produits nobles au service de saveurs dans la grande tradition cantonaise.

Bonne dégustation et très agréable moment parmi nous.

## MENU BUSINESS

Saumon « Lo Hei »

Cœur de saumon, fruits et légumes émincés,  
julienne de méduse

Rouleaux de tofu et légumes fumés

Siu mai aux crevettes et poulet

—

Crevettes panées à l'ail et piment

Poulet Sichuan

Riz sauté du chef Franck Xu végétarien

—

Soupe de mangue servie avec pomelo,  
et perles de sagou

—

75 CHF par personne

Servis au déjeuner du Lundi au Vendredi

Minimum 2 personnes

## MENU EMERAUDE

Salade de concombre mariné,  
au vinaigre Chui Kiang

Rouleaux de printemps aux légumes

Assortiment de Dim sum à la vapeur

—

Bar sauté au gingembre et cébettes

Boeuf Basilic

Poulet Sichuan

—

Riz sauté du Chef Franck Xu

—

Sphères moelleuses à la crème montée,  
et fruits frais

—

148 CHF par personne

Minimum 2 personnes

## MENU DIAMANT

« Soupe Wonton »

*Ravioli poulet*

*crevettes et champignons noirs*

*bouillon cantonais*

—

Rouleaux de riz rouge aux crevettes

—

Filet de turbot sauté aux champignons,

sauce aux haricots noirs

Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus

—

Canard laqué à la pékinoise en deux services

—

Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou

Sphères moelleuses

à la crème montée et fruits frais

—

188 CHF par personne

Minimum 2 personnes

# TSÉ FUNG

# 廳鳳翠

G E N È V E

## LES SOUPES

Soupe de fruits de mer « Hot & Sour »

24

« Soupe Wonton »  
Ravioli de poulet, crevettes  
et champignons noirs pochés,  
dans un bouillon traditionnel cantonais

24

Soupe de crabe, crevettes et tofu

24

Soupe de tofu et légumes verts

20

## LES ENTRÉES FROIDES

Pâtes de riz, effiloché de poulet  
sauce sichuanaise

38

Saumon « Lo Hei »  
Cœur de saumon, fruits et légumes émincés,  
julienne de méduse

48

Salade de concombre mariné,  
au vinaigre Chui Kiang

24

## LES DIM SUM

Dim sum aux légumes

18

Dim sum au bœuf et poivre noir

22

Ha Kao aux crevettes

22

Siu mai aux crevettes et poulet

20

Dim sum au veau

22

Dim sum au poulet et céleri

20

Dim sum de langoustine

48

Dim Sum aux champignons

18

Dim Sum de saint-Jacques et caviar

50

## LES ENTRÉES CHAUDES

Rouleaux de printemps aux légumes

22

Rouleaux de riz rouge aux crevettes

32

Calamar croustillant sel & poivre

30

Radis blanc sauce XO

18

Toast aux crevettes

36

## LES FRUITS DE MER

Homard bleu sauté à la sauce XO

108

Vapeur de langouste,  
vermicelles de riz et sauce à l'ail

198

Crevettes panées à l'ail et piment

50

Crevettes Sichuan

50

Crevettes au piment séché

50

## LES POISSONS

Filet de turbot poché (280 gr),  
pousses de soja et piment

115

Filet de turbot sauté aux champignons (200 gr),  
sauce aux haricots noirs

86

Filet de black cod braisé en cocotte, ail et gingembre

88

Filet de bar au gingembre

62

Filet de sole, sauce aux graines de soja

88

# TSÉ FUNG

# 廳鳳翠

G E N È V E

## LE CANARD

Le traditionnel canard laqué  
188

Canard laqué à la pékinoise, en deux services  
210

### Premier service

Peau croustillante, crêpes à la farine de blé, sauce hoisin

### Second service

Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue

## LES VIANDES & VOLAILLES

Filet de bœuf aux oignons	56
Filet de bœuf sauté au basilic	50
Filet de bœuf sauté au poivre noir	54
Filet de boeuf croustillant au sésame	50
Poulet Sichuan	42
Poulet Kung Pao	42
Poulet à la sauce Yí xian	42
Porc « aigre-doux»	40

## LES LÉGUMES

Bok choy sauté	22
Aubergines Sichuan	32
Wok de légumes	26
Champignons sautés	28

## LES RIZ & NOUILLES

Riz sauté Franck Xu	14
Riz sauté Franck Xu végétarien	12
Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus	20
Riz thaï nature	10
Nouilles sautées au poulet et pousses de soja	30
Nouilles sautées aux légumes	26

## LES DESSERTS

Framboise, grenade et sorbet litchi	26
Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco	24
Soupe de mangue, pomelo et perles de sago	20
Fleur chocolat grand cru, glace thé vert jasmin	26
Assiette de fruits exotiques	26
Sélection de sorbets et glaces maison	21

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Les listes des allergènes et provenances sont disponibles sur demande.

Prix nets en Francs suisse, taxes et service comprise