

T S É F U N G

廳 風 翠

G E N È V E

Les équipes du Tsé-Fung vous souhaitent la bienvenue.

Modestes interprètes d'un art culinaire ancestral, nos chefs ont voulu imprimer des accents d'une exigeante modernité, d'où est banni le glutamate.

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

La coutume veut que l'on savoure cette cuisine de façon conviviale, les plats 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. En introduction à notre carte, vous trouverez ici quelques-uns de ses plats « signature » ainsi que les grands classiques du Tsé-Fung.

Bonne dégustation et très agréable moment parmi nous !

Plats « signature »

海鲜酸辣汤

Soupe de fruits de mer « hot and sour »

三文鱼捞起

Saumon « Lo Hei »

盐焗鸡

Poulet jaune cuite en croûte de sel flambé à l'alcool de riz

北京烤鸭

Le traditionnel Canard laqué

秘制酱鳕鱼煲

Cabillaud braisé en cocotte

豉味野菌炒多宝鱼球

Filet de turbot sauté aux champignons, sauce aux haricots noirs

厨师炒饭

Riz sauté Franck Xu

海鲜煎面

Nouilles croustillantes aux fruits de mer

杨枝甘露

Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou

Les classiques

馄饨汤

« Soupe Wonton »

中国春卷

Rouleaux de printemps au poulet

翠凤虾饺皇

Ha Kao aux crevettes

罗勒炒牛肉

Sauté de bœuf basilic

焦糖牛肉

Bœuf caramélisé

凤梨咕嚕肉

Porc à la sauce aigre-douce

姜葱炒鲈鱼

Bar sautée au gingembre et cébette

四川风味鸡

Poulet sichuan

川味茄子

Aubergine sichuan

午市套餐
Au déjeuner

点心拼盘
Assortiment de Dim sum

海皇白玉羹
Soupe de fruits de mer et tofu

辣子鸡
Poulet sauté au piment rouge et poivre de Sichuan 🍴

避风塘凤尾虾
Crevettes panées à l'ail 🍴

焦糖牛肉
Bœuf caramélisé

厨师炒饭
Riz sauté Franck Xu 🍴

杨枝甘露
Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou

100 CHF par personne
Minimum deux personnes

晚餐套餐
Au dîner

三文鱼捞起
Saumon « Lo Hei »
« Sashimi » de saumon, fruits et légumes émincés
Julienne de méduse

文思豆腐羹
Soupe de tofu et légumes verts

烤鸭 (两食)
Canard laqué à la pékinoise
en deux services

豉味野菌炒多宝鱼球
Filet de turbot sauté aux champignons,
sauce aux haricots noirs

翠凤荷叶饭
Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus

杨枝甘露配雪梅娘
Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou
Sphères moelleuses à la crème montée et fruits frais

180 CHF par personne
Minimum deux personnes

P porc 🍴 pimenté 🍴 arachide 🍴 plat signature

Prix nets en Francs suisse, taxes & service compris

Bœuf : France, Suisse

Volaille : France

汤

Les soupes

海鲜酸辣汤

Soupe de fruits de mer « hot and sour » 🍴 20

馄饨汤

« Soupe Wonton »

Ravioli de porc, crevettes et champignons noirs
pochés dans un bouillon traditionnel cantonnais 22

海皇白玉羹

Soupe de crevettes, saint jacques, tofu 22

文思豆腐羹

Soupe de tofu et légumes verts 20

太史鹤鹑羹

Soupe de caille, poulet et st jacques 25

*Bouillon selon votre choix
légumes, volaille, bœuf ou cantonnais*

头盘

Les entrées froides

口水鸡

Blanc de poulet en salade sauce sichuanaise 🍴🍴 35

五香牛展

Jarret de bœuf mariné aux épices et soja
crêpes à la ciboulette 38

冰镇黄酒醉酒

Salade de « poulet ivre » au vin de riz Hua Diao 30

三文鱼捞起

Saumon « Lo Hei » 45
Cœur de saumon, fruits et légumes émincés
julienne de méduse

脆皮酸辣黄瓜

Salade de concombre mariné au vinaigre Chui Kiang 21

茶香烟熏素鹅

Rouleaux de tofu et légumes fumés au thé Pu-erh 25

点心

Les entrées chaudes

中国春卷

Rouleaux de printemps au poulet 10

XO酱萝卜糕

Dès de navet sauce XO 16

鲜虾红米肠粉

Rouleaux de riz rouge aux crevettes 22

P porc 🍴 pimenté 🍴 arachide 🍴 plat signature

Prix nets en Francs suisse, taxes & service compris

Bœuf : France, Suisse

Volaille : France

点心

Les dim sum

翠凤虾饺皇

Ha Kao aux crevettes 18

蟹子蒸烧麦皇

Siu Mai de crevette et porc 18

碧玉带子饺

Dim sum aux Saint-Jacques 20

蟹肉灌汤饺

Raviole de crabe au bouillon
(20 minutes d'attente) 18

北京水饺 (煎/煮)

Raviolis de porc et bok choy vapeur ou grillé 22

灌汤小笼包

Dim sum de porc Shanghaienne 18

烧烤

La rôtisserie

秘制酱叉烧

Echine de porc laquée au miel 32

蜜汁排骨

Travers de porc laqués au miel 34

盐焗鸡

Poulet jaune cuit en croûte de sel flambé à l'alcool de riz 🍴 45

北京烤鸭

Le traditionnel Canard laqué 180

北京烤鸭 (两食)

Canard laqué à la pékinoise, en deux services 🍴 🍴 200

片皮鸭

Premier service : Peau croustillante, crêpes à la farine de riz, sauce hoisin

生菜包炒鸭松

Second service : Magrets hachés et sautés au wok, en feuilles de laitue 🍴

P porc 🍴 pimenté 🍴 arachide 🍴 plat signature

Prix nets en Francs suisse, taxes & service compris

Bœuf : France, Suisse

Volaille : France

海鲜

Les fruits de mer

金蒜开边蒸龙虾

Vapeur de homard bleu, 150
vermicelles de riz, sauce à l'ail

避风塘炒凤尾虾

Crevettes panées à l'ail et piment 49

辣子炒虾球

Crevettes Sichuan 48

XO酱炒花枝片

Emincé de seiche sauté aux haricots verts 45
sauce XO

姜葱焗龙虾

Langouste sautée au gingembre et cébette 200

干捞海皇粉丝煲

Vermicelles braisés aux fruits de mer 35

鱼

Les poissons

沸腾多宝鱼

Turbot poché, poivre vert 110
pousses de soja et piment

豉味野菌炒多宝鱼球

Filet de turbot sauté aux champignons, 80
sauce aux haricots noirs

秘制酱鳕鱼煲

Cabillaud braisé en cocotte, 65
cébette, ail et gingembre

姜葱炒鲈鱼

Filet de bar au gingembre 60

松子菊花鲈鱼

Dos de bar frit à la sauce aigre-douce 50

肉类

Les viandes et volailles

中式牛柳脯

Onglet de bœuf sauté aux oignons 52

罗勒炒牛肉

Sauté de bœuf basilic 48

凤梨咕嚕肉

Porc à la sauce aigre-douce 32

宫保鸡丁

Poulet Kung Pao 35

四川风味炒鸡

Poulet sichuan 38

翠凤小炒皇

Echine de porc et palourdes sautés, buns vapeur 35

干葱豆豉鸡煲

Poulet braisé en cocotte, échalotes, 42
sauce aux haricots noirs

焦糖牛肉

Bœuf caramélisé 40

麻婆豆腐

Mapo Tofu 32

P porc pimenté arachide plat signature

Prix nets en Francs suisse, taxes & service compris

Bœuf : France, Suisse

Volaille : France

粉面

Le riz et les nouilles

厨师炒饭

Riz sauté Franck Xu 🍴 35

翠凤荷叶饭

Riz Tsé Fung cuit en feuille de lotus 20

丝苗白饭

Riz thaï nature 8

海鲜煎面

Nouilles croustillantes aux fruits de mer 35

豉油皇鸡丝银芽炒面

Nouilles sautées au poulet et pousses de soja 26

干炒牛河

Pâtes de riz sautées au bœuf 29

新加坡风味米粉

Nouilles singapourienne 42

素菜

Les légumes

上汤大白菜

Bok choy cuit en bouillon de légumes 20

香煎上素腐皮卷

Rouleaux de tofu frits aux légumes 30

川味茄子

Aubergine sichuan 32

荷塘小炒

Poêlée de pois gourmands aux champignons 22

肉碎焖扁法豆

Haricots verts sautés, émincé de porc 28

P porc 🍖 pimenté 🌶️ arachide 🥜 plat signature 🍴

Prix nets en Francs suisse, taxes & service compris

Bœuf : France, Suisse

Volaille : France

Les Vins de dessert

10 cl

Champagne Michel Reybier

24

Tokaj 5 Puttonoyos 2002

24

Late Harvest 2007

15

Petit Guiraud, Sauternes 2009

24

甜点

Les Desserts

鸳鸯锦鲤冻

Mangue et pudding à la noix de coco

16

杨枝甘露

Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou 🍧

20

鲜果雪梅娘

Sphères moelleuses, crème montée et fruits frais

16

时令水果盘

Assiette de fruits exotiques

20

P porc 🍷 pimenté 🍷 arachide 🍷 plat signature

Prix nets en Francs suisse, taxes & service compris

Bœuf : France, Suisse

Volaille : France