

TSÉ FUNG

廳風翠

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

Soupe de fruits de mer « Hot & Sour »

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

—

158 CHF par personne

Minimum 2 personnes

MENU DIAMANT

« Soupe Wonton »

—

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

—

198 CHF par personne

Minimum 2 personnes

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

TSÉ FUNG

廳風翠

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	22
Dim sum au veau	22
Dim sum au poulet et céleri	22
Dim sum de langoustine	48
Dim Sum aux girolles	20
Dim Sum de homard et estragon	50

LES ENTRÉES CHAUDES

Rouleaux de printemps aux légumes	22
Rouleaux de riz rouge aux crevettes	32
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	54
Crevettes Sichuan	54
Crevettes au piment séché	54

LES POISSONS

Filet de rascasse, piment, sésame et cébette	72
Filet de turbot sauté aux champignons (200 gr), sauce aux haricots noirs	86
Filet de black cod braisé en cocotte, ail et gingembre	74
Filet de bar au gingembre	66
Filet de St-Pierre, oignons et petits pois	76

TSÉ FUNG

廳風翠

G E N È V E

LE CANARD

Le traditionnel canard laqué

195

Canard laqué à la pékinoise, en deux services

220

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	64
Filet de bœuf sauté au basilic	64
Filet de bœuf sauté au poivre noir et ail frit	64
Filet de boeuf croustillant au sésame	62
Poulet Sichuan	48
Poulet Kung Pao	48
Poulet à la sauce Yi xian	48
Porc « aigre-doux »	45

LES LÉGUMES

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

Zéphyr yuzu, fraise, shiso 	26
Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco	24
Soupe de mangue, pomelo et perles de sago	22
Fleur chocolat grand cru, glace thé vert jasmin	26
Assiette de fruits exotiques	26
Sélection de sorbets et glaces maison	24

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

Sans gluten. 

Gluten free. 