

TSE 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.

## Les Menus

### DECOUVERTE

Assortiment de Dim Sum et bao  
vapeur, poêlé, feuilleté


Crevettes Sichuan  

Ou

Poulet Kung Pao 

Riz sauté du chef Franck Xu  

Aubergines Sichuan  

Soupe de mangue,  
pomelo et perles de sagou 

Servi au déjeuner du lundi au vendredi

90 CHF par personne

Minimum 2 personnes

### 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  

Bœuf 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



### 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  

Le traditionnel canard laqué

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 compris.





 Sans gluten  Sans lactose  Plats signatures

TSE FUNG





廳風翠

G E N È V E






## LES SOUPES

 Soupe de fruits de mer « Hot & Sour »  	24
Traditionnelle soupe Wonton	24
<i>Ravioli de poulet, crevettes, champignons noirs dans un bouillon traditionnel cantonais</i> 	
Soupe de maïs	20
<i>Supplément king crabe</i>	8

## ENTRÉES FROIDES

Pâtes de riz, effiloché de poulet sauce sichuanaise 	38
 Saumon « Lo Hei »	48
<i>Cœur de saumon, fruits et légumes émincés, julienne de méduse</i> 	
Salade de concombre mariné, au vinaigre Chui Kiang 	24
Carpaccio de radis Daikon, miel, 5 épices et goji	22
Salade crystal, pickles de légumes et cacahuète	26










## LES DIM SUM

Ha Kao aux crevettes 	22
 Siu mai aux crevettes et poulet 	22
Dim Sum au foie gras	32
Dim Sum au bœuf et poivre noir 	22
Xia long bao au porc	24
Dim Sum asperges et morilles	20
Dim Sum de homard 	38
Bao pôlé au canard	24
Bao langoustine et bisque	26





## LES ENTRÉES CHAUDES

Rouleaux de printemps aux légumes 	22
 Rouleaux de riz rouge aux crevettes 	32
Poitrine de porc croustillante	28
<i>Supplément caviar Oscietre</i>	30
Radis blanc sauce XO  	18
Toast aux crevettes 	36

## LES FRUITS DE MER

Homard bleu sauté à la sauce XO  	88
Vapeur de langouste, vermicelles de riz et sauce à l'ail  	168
Crevettes panées à l'ail et piment 	54
Crevettes Sichuan 	54
 Crevettes au piment séché  	54

## LES POISSONS

Filet de turbot sauté aux champignons, sauce aux haricots noirs 	86
Filet de black cod braisé en cocotte, ail et gingembre	74
 Filet de bar au gingembre  	66
Filet de sole sauté, morilles, gingembre et petits pois	84
Lotte Guangxi, poivre et ail	64

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 compris.

TSÉ FUNG

廳風翠

G E N È V E

 LE CANARD

Le traditionnel canard laqué 

210












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

Les cuisses sautées au wok sel & poivre

*ou*

Les cuisses effilochées en salade












LES VIANDES & VOLAILLES

 Filet de bœuf sauté au basilic 	64
Filet de bœuf sauté au poivre noir et ail frit 	64
Filet de bœuf croustillant au sésame 	62
Agneau sauté au cumin 	58
 Poulet Sichuan  	48
Poulet Kung Pao 	48
Poulet Guangzhou	46
Porc « aigre-doux »  	45




LES LÉGUMES

Bok choy sauté  	22
Aubergines Sichuan  	32
Wok de légumes  	26
Brocoletti, piment et gingembre	24
Asperges blanches sauce XO	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 CLASSIQUES

Nems au chocolat et sorbet à la noix de coco	22
Soupe de mangue, pomelo et perles de sagou 	20
Assiette de fruits exotiques  	26

 LES DESSERTS SIGNATURES

Fraise, basilic et poivre Sichuan	24
Fleur chocolat grand cru, glace thé vert jasmin 	24
Sélection de sorbets et glaces maison 	22

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 compris.