



LE LYS D'OR  
ART CULINAIRE



## LE LYS D'OR FAIT SA RÉVOLUTION CULTURELLE

Après 30 ans de succès portés par sa délicieuse cuisine des quatre grandes régions gastronomiques de la Chine, le restaurant Le Lys d'Or fait sa révolution culturelle, et s'affirme dans un nouveau registre original et conceptuel.

Ses plus grandes spécialités vous seront désormais proposées dans deux versions, selon que vous êtes plutôt Yin ou plutôt Yang : sur plaque chauffante, pour les amateurs de sauces onctueuses aux saveurs concentrées pour le côté Yin, ou bien en « hot-pot », pour les adeptes de finesse et de légèreté, avec des sauces bien déliées, pour le côté Yang.

De quoi faire le bonheur des plus grands amateurs de cuisine chinoise authentique !

### LE LYS D'OR

5 place du Colonel Bourgoin 75012 Paris

Tél : 01 44 68 98 88

[www.lysdor.com](http://www.lysdor.com)

Ouvert tous les jours (sauf lundi)

## APÉRITIFS

Cocktail Maison 12 cl	5,50€
Cocktail sans alcool 12 cl	5,50€
Kir Royal 12 cl	8,50€
Kir Sauvignon 14 cl	5,50€
Ricard ou Pastis 51 2 cl	5,50€
Martini Rouge ou Blanc 6 cl	5,50€
Martini Gin 6 cl	5,50€
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	5,50€
Americano 6 cl	5,50€
Suze ou Suze cassis 6 cl	5,50€
Whisky J&B, J.Walker Red ou Bourbon 4 cl	7,50€
Jack Daniel's 4 cl	8,50€

## BOISSONS FRAÎCHES

Evian ou San Pellegrino 50 cl	4,50€
Evian ou San Pellegrino 100 cl	6,50€
Perrier 33 cl	4,50€
Orangina ou Ice Tea 25 cl	4,50€
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl	4,50€
Jus de fruits 25 cl	4,50€
(Orange, Ananas, Pomme, Litchi ou Tomate)	

## BIÈRES

Bière Chinoise Tsingtao 33 cl	5,50€
Bière Thaï Sinka 33 cl	5,50€
Kronenbourg 1664 33 cl	5,50€
Heineken 33 cl	5,50€

## BOISSONS CHAUDES

Thé au Jasmin ou Thé vert «Lung Ching»	5,00€
Thé Wu Long	5,00€
Thé vert au gingembre frais ou menthe fraîche	5,00€
Infusion, Tilleul ou Verveine	5,00€
Café ou Décaféiné	3,00€

## DIGESTIFS

Mei Kwei Lu «Alcool de Riz» 2 cl	4,00€
Get 27 4 cl	5,00€
Calvados 4 cl	7,00€
Cognac 4 cl	8,00€
Poire Wiliam 4 cl	7,00€



## ENTRÉES



- 1 Fleur de Zen** 10€00  
 Médaille d'or au concours culinaire de SHANGHAI en 2006  
 Douceur de noix de Saint-Jacques et de crevette grillées sur un lit de courgette et d'aubergine, sauce Zen



- 2 Les sept trésors de la fleur de Lotus** 14€00  
 Médaille d'or au concours culinaire de DALIAN en 1998  
 Noix de Saint-Jacques et crevettes fondantes, légumes croquants, noix de cajou servis dans leur corolle légère et croustillante



- 3 Délices de crevettes** 15€00  
 Crevette grillées sur un lit d'aubergine et de morille  
 Crevette frites au sésame noir  
 Raviolis et bouchées de crevette à la vapeur



- 4 Légumes croustillants à la chair de crabe** 8€50



- 5 Bouchées croustillantes d'aubergine au sésame noir** 7€50



- 6 Nêms (4 pièces)** 8€00



- 7 Raviolis crevettes à la vapeur** 7€00



- 8 Délices vapeurs (assortiments de 6 pièces)** 11€00



- 9 Potage Pékinois** 8€00



- 11 Soupe de crevettes à la citronnelle (tom yam khung)** 11€00



铁  
板  
烧

SPECIALITÉS  
SUR PLAQUE CHAUFFANTE

- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| 腰果<br>虾仁 | 12 Crevettes aux noix de cajou à la sauce piquante  | 18€00 |
| 椒盐<br>干贝 | 13 Coquilles Saint-Jacques sel et poivre  | 21€00 |
| 椒盐<br>鲈鱼 | 14. Noisettes de bar sautées au wok, façon sel et poivre  | 21€00 |
| 阳明<br>牛肉 | 15 Wok de Bœuf au poivre vert, échalote, ciboulette et basilic, sauce relevée et parfumée                                       | 17€00 |
| 洋葱牛      | 16 Bœuf sauté aux oignons   | 15€00 |
| 金不换<br>牛 | 17 Bœuf sauté aux feuilles de basilic thaï  | 17€00 |
| 黑椒<br>鸭柳 | 18 Tendres aiguillettes de canard grillées, alliées à la finesse d'une sauce onctueuse au poivre noir de la province de Sichuan | 19€00 |
| 鱼香<br>鸭丝 | 19 Filet de canard à la sauce sichuanaise pimentée  | 17€50 |
| 香茅鸡      | 20 Poulet à la citronnelle  | 15€00 |
| 广东鸭      | 21 Canard rôti à la sauce cantonaise  | 17€50 |
| 椒盐<br>田鸡 | 22 Cuisses de grenouilles au sel et poivre  | 16€00 |





# 鍋

## SPÉCIALITÉS EN COCOTTE OU MARMITE







锅巴面	30 Crevettes et noix de Saint-Jacques sautées aux légumes dans une sauce aigre douce et nouilles croquantes	19€00
锅饭	31 Guo Fan : mosaïque de noix de Saint-Jacques, moules, crevettes, calamars, légumes et riz parfumé	21€00
水煮牛	32 Bœuf pimenté à la façon de Sichuan	18€00
京都猪肉	33 Porc au caramel et sésame	16€50
宫保鸡	34 Poulet à la sauce impériale	15€50
咖喱鸡	35 Poulet au curry épicé	15€50
鸭丝面	36 Nouilles sautées au canard émincé	19€00
金鸭	37 Canard sauté aux feuilles de basilic thaï	19€00
麻婆豆腐	38 Tofu sauté à la mode de Sichuan (légèrement pimenté)	15€00

## ACCOMPAGNEMENTS

米饭	40 Riz nature	2€50
糯米饭	41 Riz gluant	4€50
广东炒饭	42 Riz cantonais	4€00
炒杂碎	43 Légumes Chop-suey	6€50
炒面	44 Nouilles sautées nature	6€50

## LES PLATS UNIQUES DU LYS D'OR






*Parce que l'on n'a pas toujours l'envie, ou l'appétit de manger une entrée, un plat et un dessert, Le Lys d'Or vous propose une sélection de plats uniques, délicieux, et à petits prix, pour un déjeuner ou un dîner sur le pouce, ou encore un rapide en-cas avant (ou après !) d'aller au théâtre, ou au cinéma...*

	S1 Travers de porc braisés, pâtes de riz ou riz nature	16€00
	S2 PHÔ Spécial (Soupe tonkinoise au boeuf)	15€00
	S3 Pâtes de riz au poulet citronnelle et échalote	17€00
	S4 Pâtes de riz au boeuf citronnelle et échalote	18€00
	S5 Bo-Bun au boeuf à la citronnelle et nems	15€00
	S6 Nouilles sautées à l'émincé de canard laqué	18€00



## PLATS À LA VAPEUR

Sauce soja noire, gingembre et ciboulette avec riz nature  
seulement 10 portions par jour

	V1 Noix de Saint-Jacques, vermicelles	24€00
	V2 Crevettes royales sur son lit de tofu	20€00
	V3 Filet de bar	22€00
	V4 Filet de saumon	22€00
	V5 Homard	37€00

## MENU SAVEURS 29,00€

### ENTRÉE AU CHOIX

#### - Fleur de zen

Douceur de noix de Saint-Jacques et de crevette grillées sur un lit de courgette et d'aubergine, sauce Zen

#### - Les sept trésors de la fleur de Lotus

Noix de Saint-Jacques et crevettes fondantes, légumes croquants, noix de cajou servis dans leur corolle légère et croustillante

#### - Nêms (4 pièces)

#### - Tartare de saumon au gingembre

#### - Potage pékinois

### PLAT AU CHOIX

- Crevettes sautées à la sauce aigre douce et ananas frais
- Cassolette de fruits de mer au curry rouge
- Filet de poisson à la vapeur gingembre et ciboulette
- Boeuf sauté aux feuilles de basilic thai
- Tendres aiguillettes de canard grillées au poivre noir
- Poulet à la sauce impériale, façon Sichuan

#### - Accompagné de riz nature ou cantonnais

### DESSERT AU CHOIX

- Perles de coco à la vapeur
- Salade de fruits frais
- Deux boules de glace

Les plats sont servis sur plaque chauffante ou en cocotte



<b>VIN EN PICHET</b> IGP Cotes du Tarn	25CL	50CL
(Rouge, Rosé ou Blanc)	5,50€	9,00€
<b>VINS ROUGES</b>	37.5CL	75CL
<b>Alsace</b>		
Caves de Turckheim Pinot Noir	14,00€	25,50€
<b>Val de Loire</b>		
Saumur Champigny AOP	15,50€	27,00€
Saint Nicolas de Bourgueil AOP	15,50€	27,00€
Chinon AOP	15,50€	26,50€
Sancerre AOP	19,00€	36,00€
<b>Cru du Beaujolais</b>		
Brouilly AOP	17,00€	28,00€
<b>Vallée du Rhône</b>		
Côtes du Rhône AOP	15,00€	22,00€
Vacqueyras AOP		33,00€
<b>Bordeaux</b>		
Bordeaux supérieur	15,00€	24,00€
Haut Médoc AOP	18,50€	38,00€
Saint-Emilion AOP	19,50€	33,00€
Saint-Emilion Grand Cru AOP		39,50€
Saint-Estèphe AOP		47,00€
Pomerol AOP		52,00€
<b>VINS ROSÉS</b>	37.5CL	75CL
<b>Val de Loire</b>		
Sancerre AOP	19,00€	36,00€
<b>Vallée du Rhône</b>		
Tavel AOP	17,50€	29,00€
<b>Provence</b>		
Côtes de Provence AOP	15,50€	21,00€
Côtes de Provence AOP Cru Classé	22,00€	39,00€
<b>Château Roubine</b>		
Bandol AOP	20,00€	35,00€
<b>VINS BLANCS</b>	37.5CL	75CL
<b>Alsace</b>		
Caves de Turckheim Riesling AOP	15,50€	26,00€
Caves de Turckheim Gewürztraminer AOP	18,00€	29,00€
<b>Val de Loire</b>		
Pouilly-Fumé AOP		38,00€
Sancerre AOP	19,00€	36,00€
<b>Bourgogne</b>		
Mâcon Lugny AOP	15,00€	25,00€
Chablis AOP	19,00€	37,00€
<b>Languedoc-Roussillon</b>		
IGP Pays d'Oc		22,00€
<b>Champagne AOP</b>		67,00€
<b>NOS GRANDS VINS</b>		
<b>PESSAC LÉOGNAN AOP</b>		<b>59,00€</b>
<b>Château Malartic Lagravière</b>		
<b>MARGAUX AOP</b>		<b>68,00€</b>
<b>Brio De Cantenac Brown</b>		
<b>SAINT-JULIEN AOP</b>		<b>79,00€</b>
<b>Amiral de beychevelle</b>		
<b>PAUILLAC AOP</b>		<b>59,00€</b>
<b>Fleur de Pedesclaux</b>		

# MIDI EXPRESS

Un plat au choix + une boisson maison à base de thé + un café 15,00€  
Sauf week-end et jours fériés

## POUR LES CLIENTS PRESSÉS

- A Soupe Phô spéciale (Soupe tonkinoise au boeuf)  
Soupe de pâtes de riz avec boeuf et boulettes de boeuf
- B Soupe de pâtes de riz au canard laqué
- C Pâtes de riz, poulet citronnelle
- D Pâtes de riz, boeuf sauce dou ban jiang
- E Poulet au caramel + riz nature
- F Poisson sauce piquante + riz nature
- C Crevettes et calamars au basilic + riz nature
- D Boeuf aux oignons + riz nature
- E Bo Bun au boeuf et à la citronnelle + nems
- F Nouilles sautées à l'émincé de canard

# FORMULES DÉJEUNER

## Menu "affaires" à 22,00€

Entrée+Plat+Dessert+Café+Boisson

Sauf dimanche et jours fériés

### Entrée au choix :

- Les sept trésors de la fleur de Lotus (froid)  
(Poulet fondant, légumes croquants, noix de cajou servis dans leur corolle légère et croustillante)
- Tartare de saumon au gingembre
- Salade de soja au poulet
- Bouchées croustillantes d'aubergines au sésame noir
- Légumes croustillants
- Nêms (4 pièces)
- Assiette dégustation  
(légumes croustillants, beignets de poisson, nêms, croissants au porc, salade de soja)
- Délices vapeur (4 pièces)
- Potage Pékinois
- Soupe de légumes
- Soupe au poulet et vermicelles chinois

### Plat au choix :

- Assortiment de délices vapeur (6 pièces)
- Crevettes sautées aux légumes chop-suey
- Poisson à la sauce piquante
- Poisson à la vapeur sauce soja noire
- Calamars à la sauce piquante
- Poulet sauté aux légumes
- Poulet à la sauce impériale (piquant)
- Poulet au curry
- Boeuf sauté au basilic thaï
- Boeuf sauté à la sauce pimentée
- Boeuf aux oignons
- Canard rôti à la sauce cantonaise
- Canard sauté aux légumes épicés
- Porc au caramel et sésame
- Nouilles sautées à l'émincé de canard

### Accompagnement au choix :

- Riz nature
- Riz cantonais

### Dessert au choix :

- Salade de fruits frais
- Lychees au sirop
- Deux boules de glace

### Boisson au choix :

- 1/2 eau minérale
- Bièrè tsingtao
- 1/4 Vin en pichet
- Thé
- Coca



## LISTE DES 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES MAJEURS

- 1 Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- 2 Crustacés et produits dérivés
- 3 Oeufs et produits dérivés
- 4 Poissons et produits dérivés
- 5 Mollusques et produits dérivés
- 6 Arachides et produits dérivés
- 7 Soja et produits dérivés
- 8 Lait (lactose) et produits dérivés
- 9 Fruits à coques et produits dérivés. (noix, dont amande, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, et noix du Queensland)
- 10 Céleri et produits dérivés
- 11 Moutarde et produits dérivés
- 12 Graines de sésame et produits dérivés
- 13 Lupin et produits dérivés
- 14 Dioxyde de soufre et sulfites à concentrations supérieures à 10mg/kg ou à 10mg/litre (exprimées en SO<sub>2</sub>)