



道餐厅

DAO Restaurant & Art

新品

Nouveauté

啃一啃鸭 Ken Yi Ken Ya 三三三 ----- 39€00

鸭翅, 鸭脖, 鸡爪, 猪小排 (共 1000g) Ailes de canard, coux de canard, pieds de poulet, côte de porc avec os (total 1000 g), sauté avec 32 épices de Chine sans sauce

[啃一啃鸭] 配方源自川渝地区的一个区县, 已有几十年历史, 是当地的美食标志之一。做法融合四川传统“怪味”味型, 实现咸、甜、辣、麻、酸、香、鲜七味俱全且互不压味。用主料鸭脖、鸭翅、鸡爪、小排, 再加上 32 种香料旺火翻炒, 口感香而不闷, 麻而不木, 辣而不燥, 油而不腻, 外酥里嫩。看似传统干锅但实为真“干”锅。

***[Ken Yi Ken Ya]** Sa recette originaire d'un district des régions du Sichuan possède une histoire de plusieurs décennies et est devenu l'un des symboles culinaires locaux.*

Sa préparation intègre la saveur « étrange » traditionnelle du Sichuan, réunissant les sept saveurs (salé, sucré, épicé, piquant, acide, parfumé et frais) sans que l'une ne domine l'autre.

Utilisant les ingrédients principaux que sont les coux de canard, les ailes de canard, les pieds de poulet et les côtes de porc, associés à 32 sortes d'épices, il est sauté au feu vif. Le résultat offre une saveur parfumée sans lourdeur, piquante sans engourdissement, épicée sans irritabilité, onctueuse sans gras excessif, croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

我们拒绝预制菜! Tous sont fait maison 台

Pour les informations d'allergène, merci de nous demander

凉菜 Entrée Froide

(Portion pour 1-2 P)

山城口水鸡 **Shan Cheng Kou Shui Ji**  ----- 12€00

农场散养黄鸡腿 Cuisse de poulet fermier jeune avec os, à la sauce et l'huile de piment Sichuan (Option pas pimenté : au bouillon de poulet)

花椒鸡 **Hua Jiao Ji**  ----- 12€00

农场散养黄鸡腿 Cuisse de poulet fermier jeune avec os, à la sauce et l'huile de poivre Sichuan

刀客白肉 **Dao Ke Bai Rou**   ----- 12€00

猪瘦五花肉, 绿豆芽 Poitrine de porc moins grasse, germes de soja vert, à la sauce du chef (pimenté ou pas)

模范夫妻肺片 **Mo Fan Fu Qi Fei Pian**  ----- 13€00

牛肚, 牛肉, 牛舌 Tripe, langue et viande de bœuf, avec (ou sans) purée et huile de piment Sichuan

渝式糖醋排骨 **Yu Shi Tang Cu Pai Gu**  ----- 13€00

猪小排 Côte de porc avec os, mariné et cuir à la sauce sucré & salé

呛拌菠菜 **Qiang Ban Bo Cai**  ----- 10€00

中国菠菜, 白玉菇 Épinard chinois, champignon shimeji blanc, à l'huile de poivre Sichuan

私房牛肉干 **Si Fang Niu Rou Gan**   ----- 18€00

菲力牛排肉, 辣椒, 陈皮 Faux-filet de bœuf séché, piment Sichuan, peau d'orange

主菜/肉类 Plat / Viande

(Portion pour 1-2 p)

鱼香肉丝 Yu Xiang Rou Si  ----- 17€00
猪里脊肉(200g), 笋, 木耳 Filet de porc (200g), bambou, champignon noir, sauté avec la sauce soja fermenté de Sichuan (Option pas pimenté : à la sauce soja classique)

私房盐煎肉 Si Fang Yan Jian Rou  ----- 18€00
猪五花肉(270g), 尖椒, 豆豉 Poitrine de porc (270g), piment pointu, soja fermenté

粉蒸猪笼 Fen Zheng Zhu Long  ----- 20€00
猪五花肉, 猪小排, 红薯 Poitrine de porc, côte de porc, patate douce, cuir à la vapeur

大刀烧白 Da Dao Shao Bai  ----- 20€00
猪五花肉, 梅菜 Poitrine de porc, choucroute sèche du sud chinois, à la sauce soja

磁器口毛血旺 Ci Qi Kou Mao Xue Wang   (pour 2 p) ----- 32€00
猪肥肠, 毛肚, 午餐肉, 牛百叶, 猪血 Intestins de porc, panse, feuillet du bœuf, jambon, sang de porc, cuir à la soupe de sauce soja fermenté de Sichuan (Préparation 30mins+)

椒腰 Jiao Yao  ----- 18€00
猪腰(500g), 笋, 木耳, 小米椒, 泡椒 Rognon de porc (500g), bambou, champignon noir, sauté avec du piment frais et du piment mariné de Sichuan

辣子肥肠 La Zi Fei Chang  ----- 25€00
猪肥肠(300g) Intestins de porc (300g), sauté avec du piment Sichuan séché uniquement

兴道-水煮牛 Shui Zhu Niu   (pour 2 p) ----- 33€00
菲力牛排肉(330g), 大白菜, 豆芽, 木耳 Faux-filet de bœuf (330g), chou chinois, germes de soja vert, champignon noir, à la soupe de sauce soja fermenté de Sichuan (Préparation 25mins+)

豆花牛柳 Dou Hua Niu Liu   (pour 2 p) ----- 31€00
菲力牛排肉(240g), 豆腐, 蟹肉棒 Faux-filet de bœuf (240g), tofu, surimi, avec (ou sans) purée et huile de piment Sichuan

杏鲍菇牛肉 Xing Bao Gu Niu Rou  ----- 27€00
菲力牛排肉(260g), 鲜杏鲍菇 Faux-filet de bœuf (260g), Champignon Eryngii, sauté à la sauce poivre noir

鲜菇烧鸡 Xian Gu Shao Ji  ----- 21€00
农场散养去骨黄鸡腿(500g), 蘑菇 Cuisse de poulet fermier jeune sans os (500g), champignon, à la sauce des épices

宫保鸡丁 **Gong Bao Ji Ding**  ----- 18€00

农场散养去骨黄鸡腿(360g), 莲藕, 花生 Cuisse de poulet fermier jeune sans os (360g), lotus, cacahuète (ou sans), sauté avec la sauce soja fermenté de Sichuan (Option pas pimenté : à la sauce soja classique), un peu sucré

辣炒仔鸡 **La Chao Zi Ji**  ----- 20€00

农场散养去骨黄鸡腿(320g), 蘑菇, 白玉菇 Cuisse de poulet fermier jeune sans os (320g), champignon, champignon shimeji blanc, sauté avec du piment Sichuan

运道-渝风辣子鸡 **Yu Feng La Zi Ji**  ----- 25€00

农场散养去骨黄鸡腿(450g) Cuisse de poulet fermier jeune sans os (450g) frite, sauté avec du piment Sichuan séché uniquement

泡椒鸡杂 **Pao Jiao Ji Za**  ----- 22€00

鸡心, 鸡胗(共 350g), 小米椒, 泡椒 Cœur, gésier de poulet (total 350g), poivre de millet trempé, sauté avec du piment frais et du piment mariné de Sichuan

肥肠芋头鸡 **Fei Chang Yu Tou Ji**   (pour 2 p)----- 39€00

Sur Réservation

农场散养黄鸡腿(500g), 猪肥肠(300g), 芋头 Cuisse de poulet fermier jeune avec os, intestins de porc(300g), taro avec la soupe de sauce soja fermenté de Sichuan

吉道-绿野山椒兔 **Lv Ye Shan Jiao Tu**   ----- 31€00

去骨新鲜法国兔腿(270g), 杏鲍菇, 小米椒, 泡椒 Cuisse de lapin sans os (270g), champignon Eryngii, sauté avec du piment frais et du piment mariné de Sichuan

主菜/海鲜类 **Plat / Poisson et Fruits de Mer**

(Portion pour 1-2 p)

宫保虾球 **Gong Bao Xia Qiu**  ----- 25€00

去壳南美对虾(330g), 莲藕, 花生 Queues de crevettes (*Litopenaeus Vannamei*)(330g) décortiquées, lotus, cacahuète (ou sans), sauté avec la sauce soja fermenté de Sichuan (Option pas pimenté : à la sauce soja classique), un peu sucré

发道-水煮鱼 **Shui Zhu Yu**   (pour 2 p) ----- 39€00

新鲜去骨海鲈鱼(440g), 豆芽 Filet de bar frais sans arête (440g), germes de soja vert, à la soupe de sauce soja fermenté de Sichuan (Préparation 25mins+)

江津花椒鱼 **Jiang Jin Hua Jiao Yu**   ----- 41€00

新鲜去骨海鲈鱼(400g), 时蔬, 豆芽 Filet de bar frais sans arête (400g), légumes de saison, germes de soja, à la soupe de sauce poivre Sichuan

风味干煎鱼 **Feng Wei Gan Jian Yu**   ----- 36€00

新鲜整条海鲈鱼(600-800g), 土豆, 莲藕 Bar frais entier (600-800g) frit, pomme de terre, lotus, sauté avec la sauce soja fermenté de Sichuan (Option pas pimenté : à la sauce soja classique) (Préparation 30mins+)

顺道-青亭鱼 **Qing Ting Yu**   ----- 32€00

新鲜去骨红鲱鱼(260g), 豆芽 Filet de truite frais sans arête (260g), germes de soja vert, à la sauce de chef avec du piment frais (ou sans)

我们拒绝预制菜! Tous sont fait maison 
Pour les informations d'allergène, merci de nous demander

主菜/素食类 Plat / Tofu et Légume

(Portion pour 1-2 p)

麻婆豆腐 Ma Po Dou Fu    ----- 15€00

豆腐, 牛肉碎 Tofu, un peu de bœuf haché (ou sans), sauté à la sauce soja fermenté de Sichuan (Option pas pimenté : à la sauce soja classique)

福道-口袋豆腐 Kou Dai Dou Fu   ----- 23€00

自制福袋圆子 (豆腐, 鸡肉), 蘑菇, 鸡高汤 Boule de FU fait maison (tofu, filet de poulet), filet de poulet, champignons, au bouillon de poulet

安道-干煸豆角 Gan Bian Dou Jiao    ----- 16€00

豆角, 芽菜, 牛肉碎 Haricot vert, jeune de moutarde Sichuan mariné, un peu de bœuf haché (ou sans), sauté avec du piment Sichuan (ou sans)

上青木耳 Shang Qing Mu Er  ----- 15€00

上海小白菜, 木耳 Chou Shanghai, champignon noir, sauté

蒜香空心菜 Suan Xiang Kong Xin Cai  ----- 15€00

空心菜 Liseron d'eau, sauté à l'ail

手撕包菜 Shou Si Bao Cai   ----- 15€00

中国卷心菜 Chou cabus chinois, sauté avec du piment Sichuan (ou sans)

旺道-红玉金瓜 Hong Yu Jin Gua   ----- 23€00

南瓜, 红枣, 糯米圆子 Potiron à la vapeur, jujubier chinois, boule de riz gluant, à la sauce de fruit, beaucoup sucré

我们拒绝预制菜! Tous sont fait maison 

Pour les informations d'allergène, merci de nous demander

佐餐 Accompagnement

香米饭 Xiang Mi Fan  ----- Offert**

顶级香米 Riz blanc parfumé supérieur à la vapeur

**Offert si au moins une entrée ou un plat par personne, sinon 2€00 par bol

渝杂面(小份) Yu Za Mian  ----- 8€00

面条(100g), 黄豆, 牛肉碎 Nouille(100g), soja jeune frit, bœuf haché (ou sans), au bouillon de poulet, avec (ou sans) purée et huile de piment Sichuan

渝抄手(6/10p) Yu Chao Shou  ----- 8€00/11€00

猪肉抄手(6p/10p), 鸡汤 Ravioli au porc fait maison (6p/10p), au bouillon de poulet, avec (ou sans) purée et huile de piment Sichuan

甜品 Dessert

红糖南瓜小饼 Hong Tang Nan Gua Xiao Bing ----- 12€00 +

6 枚起售, 2 欧/枚 Commande minimum de 6 pièces, 2€ la pièce

南瓜, 糯米粉, 红糖浆 Gâteau de citrouille grillé, à base de farine de riz gluant, avec la sauce au sucre roux

当日甜品 Dessert du jour ----- 9€00

我们拒绝预制菜! Tous sont fait maison 

Pour les informations d'allergène, merci de nous demander

Menu Midi Express 午式套餐 13€

(Plat + Riz + Soupe)

Entrée 头道 (+3€)

拌渝抄手(4p) 1/2 Ravioli au porc (4p) à la sauce du chef

+

Plat au choix 主餐供选

(portion pour une personne 一人份)

杏鲍菇牛柳 Xing Bao Gu Niu Liu 1/2 -- Faux-filet de bœuf, champignon Eryngii

鱼香肉丝 Yu Xiang Rou Si 1/2 -- Filet de porc, bambou, carotte, champignon noir

鲜菇烧鸡 Xian Gu Shao 1/2 -- Cuisse de poulet jeune sans os, champignon

宫保鸡丁 Gong Bao Ji Ding 1/2 -- Cuisse de poulet jeune sans os, lotus, cacahuète

麻婆豆腐 Ma Po Dou Fu 1/2 -- Tofu, un peu bœuf haché

干煸豆角 Gan Bian Dou Jiao 1/2 -- Haricot vert, un peu bœuf haché

上青木耳 Shang Qing Mu Er 1/2 -- Chou Shanghai, champignon noir

蒜泥空心菜 Suan Ni Kong Xin Cai 1/2 -- Liseron d'eau, ail

+

Riz blanc parfumé supérieur à volonté 顶级香米无限供应

+

Soupe du jour 当日例汤

+

Boisson au choix * 饮品供选* (+2€)

* Liste de Boisson Au Choix

Evian / San Pellegrino (50cc)
Coca Cola/Light/Zero (33cc)
Sprite / Fanta / Lait de soja (33cc)
Jus de fruits au choix (25cc)
Lychee, Pomme, Orange, Ananas
Tsing Tao Classic (33cc)
Heineken / 1664 (33cc)

Vin Rouge : Cellier des Demoiselles
- Merlot (13cc)
Vin Blanc : Cellier des Demoiselles
- Chardonnay (13cc)
Vin Rosé : Saint-Tropez
- Un Apéro sur Le Port (13cc)

我们拒绝预制菜! Tous sont fait maison 台

Pour les informations d'allergène, merci de nous demander

Menu Chongqing 重庆套餐 30€ (Entrée + Plat + Riz + Dessert)

MIDI et SOIR

Entrée au choix

头道供选

(portion pour une personne 一人份)

山城口水鸡 Shan Cheng Kou Shui Ji 1/2 -- Cuisse de poulet fermier jeune avec os
刀客白肉 Dao Ke Bai Rou 1/2 -- Poitrine de porc moins grasse, germes de soja vert
模范夫妻肺片 Mo Fan Fu Qi Fei Pian 1/2 -- Cœur, tripe, langue et viande du bœuf
渝式糖醋排骨 Yu Shi Tang Cu Pai Gu 1/2 -- Côte de porc, sucré & salé
炆拌菠菜 Qiang Ban Bo Cai 1/2 -- Épinard chinois, champignon shimeji blanc

+

Plat au choix

主餐供选

(portion pour une personne 一人份)

鱼香肉丝 Yu Xiang Rou Si 1/2 -- Filet de porc ,bambou, carotte, champignon noir
大刀烧白 Da Dao Shao Bai 1/2 -- Poitrine de porc, choucroute sèche du sud chinois
椒腰 Jiao Yao 1/2 -- Rognon de porc, bambou, champignon noir
粉蒸猪笼 Fen Zheng Zhu Long 1/2 -- Poitrine de porc, côte de porc, patate douce à la vapeur
盐煎肉 Yan Jian Rou 1/2 -- Poitrine de porc, piment pointu
杏鲍菇牛柳 Xing Bao Gu Niu Liu 1/2 -- Faux-filet de bœuf, Champignon Eryngii (+2€)
鲜菇烧鸡 Xian Gu Shao 1/2 -- Cuisse de poulet fermier jeune sans os, champignon
宫保鸡丁 Gong Bao Ji Ding 1/2 -- Cuisse de poulet fermier jeune sans os, lotus, cacahuète
渝风辣子鸡 Yu Feng La Zi Ji 1/2 -- Cuisse de poulet fermier jeune sans os, piment séché (+2€)
绿野山椒兔 Lv Ye Shan Jiao Tu 1/2 -- Cuisse de lapin sans os, piment vert et rouge frais (+5€)
青亭鱼 Qing Ting Yu 1/2 -- Filet de truite frais sans arête, germes de soja vert (+5€)
麻婆豆腐 Ma Po Dou Fu 1/2 -- Tofu, un peu bœuf haché
干煸豆角 Gan Bian Dou Jiao 1/2 -- Haricot vert, un peu bœuf haché
上青木耳 Shang Qing Mu Er 1/2 -- Chou Shanghai, champignon noir
蒜泥空心菜 Suan Ni Kong Xin Cai 1/2 -- Liseron d'eau, ail

+

Riz blanc parfumé supérieur à volonté

顶级香米无限供应

+

Dessert du jour au choix

当日甜品供选

我们拒绝预制菜! Tous sont fait maison 台

Pour les informations d'allergène, merci de nous demander