

Cantatrice d'opéra chinois des années 1920,
LiLi vous invite à un voyage culinaire et gastronomique
dans la plus pure tradition cantonaise.

Notre Chef Ma Wing Tak a le plaisir de vous accueillir
aujourd'hui à l'hôtel The Peninsula Paris.

Toute l'équipe du LiLi se joint à lui
pour vous souhaiter un excellent voyage culinaire.

*Chinese opera singer of the 1920s,
LiLi invites you on a culinary and gastronomic journey
in the purest of Cantonese traditions.*

*Chef Ma Wing Tak is delighted to welcome you today
at The Peninsula Paris.*

*The entire team at LiLi
wishes you an excellent culinary journey.*

廚師推介

RECOMMANDATIONS DU CHEF CHEF'S RECOMMENDATIONS

鮮人參竹筍燉雞湯

**Soupe de volaille de Challans,
champignons et ginseng**
*Challans chicken soup
with mushroom and Chinese ginseng*
28 €

豉汁蒸蟠龍鱔

**Anguille française de notre vivier à la vapeur,
sauce aux haricots noirs**
*Steamed French eel from our fish tank
with black bean sauce*
38 €

椒鹽龍蝦球

Homard bleu de Bretagne façon Bi Feng Tang
Bi Feng Tang style Brittany blue lobster
120 €

四川水煮魚

**Filet de lotte du Guilvinec
dans son bouillon aux épices, façon sichuanaise**
*Monkfish fillet from Guilvinec
in a Sichuan style chili broth*
48 €

法國藍腳菇炒乳鴿

**Pigeon de Bretagne sauté aux asperges vertes
et champignon Pied bleu**
*Minced Brittany pigeon wok-fried with green asparagus
and wood blewit mushroom*
45 €

人參瘦肉煲

Poitrine de porc de l'Aveyron confite au ginseng
*Braised pork belly from the Aveyron region
with Chinese ginseng*
34 €

金稻鵝肝牛肉蓋

**Filet de bœuf simmental
sauté au foie gras de canard de l'Aveyron**
*Simmental beef tenderloin
wok-fried with duck foie gras from the Aveyron region*
38 €

竹筍琵琶映紗窗

**Flan de tofu et crevettes,
satyre voilé et asperges d'Anjou**
*Shrimp bean curd cake with bamboo fungus
and Anjou asparagus*
28 €

廚師醬燒牛利

**Langue de bœuf française poêlée,
sauce satay et gingembre frit**
*Seared French beef tongue
with satay sauce and fried ginger*
32 €



« Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes which do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.
Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

餐前小食

LES ENTREES
APPETISERS

上素腐皮卷

**Crêpes de peau de tofu croustillantes
aux légumes**

Crispy bean curd sheet rolls with vegetables

22 €

酸辣凉拌花姿片

**Seiche bretonne en salade,
à la coriandre et au piment**

Chilled Brittany squid with coriander and chili

32 €

花椒醬雙脆

**Concombre et navet marinés,
sauce au poivre du Sichuan**

*Cucumber and turnip marinated
in Sichuan pepper sauce*

19 €

涼拌青瓜鮮蟹肉

**Mérous de crabe royal du Kamtchatka
et concombre en salade**

Chilled Kamtchatka king crab and cucumber

42 €

黃金百味豆腐

Tofu frit aux sept parfums

Deep-fried bean curd, Chinese spices

22 €

香麻棒棒雞絲

**Émincé de poulet de Bresse,
méduse et radis chinois, sauce au sésame**

*Minced Bresse chicken, jellyfish
and daikon in sesame sauce*

28 €

水晶肴肉

Pieds de porc français en gelée

French crystal pork

28 €

明 爐 燒 烤

LA RÔTISSERIE
BARBECUED MEATS

北京片皮鴨

Canard laqué façon pékinoise en deux services

Roasted Peking duck served in two services

128 €

掛爐燒鴨

Magret de canard rôti façon cantonaise

Cantonese-style roasted duck

30 €

蜜味叉燒

Échine de porc des montagnes noires laquée

Glazed Kintoa pork loin

32 €

叉燒拼燒鴨

**Duo d'échine de porc Kintoa laquée
& magret de canard rôti façon cantonaise**

*Duo of glazed Kintoa pork loin
& Cantonese-style roasted duck*

34 €

脆皮燒腩肉

Poitrine croustillante de porc fermier français

Crispy French pork belly

28 €

脆皮柚子手撕雞

Poulet croustillant au pomelo et au kumquat

Crispy chicken with pomelo and kumquat

34 €

湯羹

藍腳菇蟲草花燉雞湯

**Soupe de volaille de Challans,
palourdes françaises et champignon Pied bleu**

*Challans chicken soup with French clams
and wood blewit mushroom*

26 €

西湖牛肉羹

Soupe de bœuf simmental et blanc d'œuf

Minced simmental beef and egg white soup

20 €

雞絲酸辣羹

**Soupe de volaille de Challans
façon Hot and Sour**

Hot and sour soup with Challans chicken

22 €

LES SOUPES

SOUPS

上湯鮮蝦雲吞

Soupe Wonton

Wonton soup

22 €

竹筴上素羹

Soupe de champignons au gingembre

Mushroom soup with ginger

20 €

蟹肉冬茸羹

**Soupe de courge cireuse,
crabe royal d'Alaska et jambon ibérique**

*Winter melon and Alaskan king crab soup
with Iberico ham*

22 €



« Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes which do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.
Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

海鮮

LES FRUITS DE MER SEAFOOD

山楂脆蝦球

**Crevettes Obsiblué françaises,
sauce aux cenelles**
*Braised French Obsiblué prawns
in Chinese haw fruit sauce*
42 €

薑蔥法國藍龍蝦

**Homard bleu de Bretagne sauté
au gingembre et à la cébette**
*Wok-fried Brittany blue lobster
with ginger and spring onions*
120 €

鮫鱓魚豉汁蒸豆腐

**Filet de lotte du Guilvinec et tofu à la vapeur,
sauce aux haricots noirs**
*Steamed monkfish fillet from Guilvinec
with bean curd, black bean sauce*
48 €


七味椒鹽蝦球

**Crevettes Obsiblué françaises
panées aux sept parfums**
*French Obsiblué prawns
breaded with Chinese spices*
42 €

翡翠骨香龍利球

**Wok de sole de l'Atlantique sautée à l'ail,
légumes de saison**
*Wok-fried sole from the Atlantic Ocean
with garlic and vegetables*
52 €

蟲草花蒸多寶魚

 **Filet de turbot de ligne de Loctudy à la vapeur,
champignons noirs et cordyceps**
*Steamed line-caught turbot fillet from Loctudy
with black fungus and cordyceps*
52 €

砂鍋三杯銀鱈魚煲

**Cabillaud blond de ligne breton braisé en
cocotte, ail et échalote**
*Line-caught codfish from Brittany braised in claypot
with garlic and shallots*
48 €

家禽

辣爆雞丁

Poulet Kung Pao

Kung Pao chicken

34 €



金針雲耳紅棗蒸滑雞

**Poulet fermier jaune des Landes à la vapeur,
champignons et dattes chinoises**

Steamed Landes chicken

with mushroom and Chinese red dates

35 €

羅定豆豉雞煲

**Volaille de Bresse braisée en cocotte,
sauce aux haricots noirs**

Bresse chicken braised in claypot

with black bean sauce

38 €

LES VOLAILLES

POULTRY

金網玻璃鴨

**Feuille de riz croustillante au canard,
crevettes et châtaigne d'eau**

Crispy thin rice cracker with duck,

shrimp and water chestnut

32 €

脆皮炸子雞

Poulet croustillant

Roasted crispy chicken

34 €

脆皮燒乳鴿

Pigeon croustillant

Roasted crispy pigeon

38 €



« Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes which do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.
Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

肉類

LES VIANDES MEAT

翡翠珍菌牛柳粒

Filet de bœuf simmental
sauté aux champignons et pois sugar snap,
sauce au poivre noir
Wok-fried simmental beef tenderloin
with mushroom and sugar snap, black pepper sauce
42 €

川辣麻婆豆腐

Mapo Tofu : tofu braisé et porc Kintoa émincé,
façon sichuanaise
Mapo tofu : Sichuan-style braised bean curd
with minced Kintoa pork
30 €

生煎連藕餅

Galettes de racines de lotus
farcies au porc Kintoa et à la crevette
Deep-fried lotus root
stuffed with Kintoa pork and shrimp
28 €

菠蘿咕嚕肉

Porc Kintoa des Aldudes à la sauce aigre-douce
Sweet and sour Kintoa pork from the Aldudes
30 €

沙爹金菇牛肉煲

Filet de bœuf simmental braisé en cocotte
aux champignons enoki et sauce satay
Simmental beef tenderloin braised in claypot
with enoki mushroom and satay sauce
42 €

四川水煮牛肉

Filet de bœuf simmental
dans son bouillon aux épices,
façon sichuanaise
Simmental beef tenderloin
in a Sichuan style chili broth
42 €

蔬菜

雞湯白玉素珍

**Vermicelles, aubergine thaïlandaise
et igname chinois braisés en cocotte**

*Braised vermicelli with Thai eggplant
and Chinese yam in claypot*

28 €

佛海翡翠香

Légumes de saison sautés et tofu frit

Wok-fried seasonal vegetables with fried bean curd

26 €



佛海蒲團

Champignons, tofu soyeux et épinards braisés

Braised mushroom and spinach with soft bean curd

28 €

ES LEGUMES

VEGETABLES

椒絲腐乳生菜

Laitue iceberg sautée au piment

Wok-fried iceberg lettuce with chili

22 €

麵醬麻辣茄子

**Aubergine braisée en cocotte,
émincé de porc des Aldudes et piment oiseau**

*Braised eggplant in claypot
with minced pork from the Aldudes in spicy sauce*

25 €

XO 醬炒秋葵

Gombo braisé à la sauce XO

Braised okra with XO sauce

25 €



« Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes which do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.
Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.

飯 麵

LES RIZ ET NOUILLES RICE AND NOODLES

鮮蝦楊州炒飯

Riz sauté façon Yangzhou
Riz, crevettes, porc Kintoa, œuf, cébette
Yeung Chow-style fried rice
Rice, prawns, Kintoa pork, egg, chives
28 €



廚師蟹肉泡菜炒飯

Riz sauté au crabe royal d'Alaska
et chou kimchi
Kimchi fried-rice with Alaskan crab
26 €

乾炒牛肉河粉

Pâtes de riz sautées au bœuf simmental
Wok-fried rice noodles with simmental beef
32 €

豉油王銀芽炒麵

Nouilles sautées aux pousses de soja
Stir-fried noodles with bean sprouts
in dark soy sauce
26 €

四川擔擔麵

Nouilles Dan Dan
Dan Dan Noodles
22 €

星洲炒米粉

Vermicelles braisés à la singapourienne
Singapore style noodles
28 €

香煎海鮮麵

Nouilles croustillantes aux fruits de mer
Crispy noodles with seafood
38 €

甜品

LES DESSERTS DESSERTS



香芒布甸

Pudding à la mangue

Chilled mango pudding

12 €

楊枝甘露

Crème de mangue, pomelo et perles de sagou

Chilled mango cream with pomelo and sago

12 €

幸福甜湯丸

Boules de riz gluant au sésame

et sirop parfumé au gingembre

*Glutinous rice balls filled with sesame paste,
ginger syrup*

14 €

時令水果盤

Assiette de fruits frais

Fresh fruit plate

18 €

鮮奶雞蛋撻

Tartelettes aux œufs bio

Baked organic egg tarts

12 €

流沙芝麻球

Croustillants de sésame à la crème

Deep-fried sesame balls filled with custard

12 €

雷沙湯圓

Boules de riz gluant au sésame noir

et à la cacahuète

Black sesame and peanut glutinous rice balls

12 €



« Naturally Peninsula » propose des plats à base de produits régionaux de saison, offrant un bel équilibre entre plaisir et santé.
"Naturally Peninsula" cuisine offers a selection of health-aware dishes which do not compromise on culinary finesse featuring locally sourced ingredients.

Menu avec allergènes à disposition à l'accueil du restaurant - Allergen menu available at the hostess' desk.
Prix nets, chèques non acceptés - All prices are net, cheques are not accepted.