

头道 *Entrée*

汤 *Potage/Soup*

101 酸辣汤	<i>Potage aigre-piquant</i> 🌶️	Spicy and sour soup	7.00
102 玉米鸡汤	<i>Potage poulet & maïs</i>	Chicken corn soup	7.00
103 蟹肉芦笋汤	<i>Potage crabe & asperges</i>	Crab and asparagus soup	7.50
104 云吞汤	<i>Potage aux raviolis</i>	Wonton soup	7.50
105 鸡肉粉丝汤	<i>Potage poulet & vermicelles</i>	Chicken vermicelli soup	8.00
106 椰奶鸡丝汤	<i>Potage poulet & lait de coco</i>	Chicken coco milk soup	8.00
107 冬阴虾汤	<i>Potage crevette citronnelle</i> 🌶️	Lemongrass shrimp soup	9.00

沙拉 *Salade*

108 中國沙拉	<i>Salade chinoise</i>	Chinese salad	8.00
109 鸡肉沙拉	<i>Salade de poulet</i>	Chicken salad	9.00
110 牛肉沙拉	<i>Salade de bœuf</i>	Beef salad	10.00
111 蟹肉沙拉	<i>Salade de crabe</i>	Crab salad	11.00
112 蝦沙拉	<i>Salade de crevettes</i>	Shrimps salad	11.00

点心 - *Dim Sum*

201 春卷仔	<i>Rouleaux printemps légumes</i> (5pces)	Spring rolls vegetable	7.00
202 越南春卷	<i>Nems au poulet</i> (3pces)	Nems with chicken	9.00
203 虾多士	<i>Toast crevettes & sésames</i>	Sesame shrimp toast	7.50
204 炸云吞	<i>Wonton Frit</i> (crevettes) (4pces)	Fried Wonton	8.00
205 炸虾	<i>Beignets de crevettes</i> (4pces)	Fried Shrimp	8.00
206 咖喱角	<i>Samoussa</i> (boeuf) (3pces)	Samoussa (beef)	8.00
207 蒸虾饺	<i>Ha-Gao</i> (ravioli crevette) (4pces)	Ha-Gao (shrimp)	8.00
208 蒸烧买	<i>Siu-Mai</i> (ravioli porc) (4pces)	Siu-Mai (pork)	8.00
209 蒸饺子	<i>Raviolis à la vapeur</i> (porc)(4pces)	Steamed dumplings	8.00
210 煎锅贴	<i>Raviolis grillés</i> (porc) (4pces)	Grilled dumpling	9.00
211 小笼包	<i>Xiao Long Bao</i> (porc) (4pces)	Xiao Long Bao (pork)	9.00
212 串烧鸡	<i>Brochette poulet satay</i> (3pces)	Chicken satay skewers	9.00
213 炸鸡翼	<i>Ailes de Poulet</i> (6pces)	Fried chicken wings	10.00
214 水饺	<i>Raviolis Pochés</i> (porc légumes) (10pces)	Poached dumplings	19.00
215 大蒸炸拼	<i>Plateau impérial</i> (12pces)	Imperial plate	24.00

肉类 - Viandes

20 鸡 <i>Poulet</i>	Chicken	22.00	50 鸭 <i>Canard</i>	Duck	25.50
30 猪 <i>Porc</i>	Pork	22.00	60 牛 <i>Bœuf</i>	Beef	24.00
40 鱼 <i>Poisson</i>	Fish	22.00	70 虾 <i>Crevettes</i>	Shrimps	25.50
80 鱿鱼 <i>Calamar</i>	Squid	22.00			

调味料和烹饪法 *Cuisson et sauces*

01 沙爹 <i>Satay</i> 🌶️	Spicy Satay sauce		🌶️ <i>XO Sauce</i> XO 酱	02
03 红咖喱 <i>Curry rouge</i> 🌶️🌶️	Spicy Red curry sauce		🌶️ <i>Curry jaune</i> 黄咖喱	04
05 四川 <i>Sichuan</i> 🌶️🌶️	Spicy Sichuan style		🌶️🌶️ <i>Au basilic</i> 香草鸡	06
07 五香 <i>5 épices</i>	5 spicy sauce		🌶️ <i>Aux haricots noirs</i> 豆豉	08
09 脆香 <i>Croustillant</i> 🌶️ 2.--	Crispy spicy sauce		🌶️ <i>Poivre noir</i> 黑椒	10
11 双冬 <i>Champignons bambou</i>	With CN mushroom & bamboo slice		<i>Sauté aux légumes</i> 杂菜	12
13 糖醋 <i>Aigre-doux</i>	Sweet and sour		🌶️ <i>Sel et poivre</i> 椒盐	14
15 腰果 <i>Noix de cajou</i>	Cashew nuts	🌶️🌶️ <i>Gong Bao (cacahuètes)</i>	Spicy peanuts sauce	宫宝 16

Nos spécialités

801 柠檬鸡 <i>Poulet au citron</i>	Lemon sauce chicken	23.50
802 香酥鸭 <i>Canard croustillant</i>	Crispy duck	27.50
803 廣式烧鸭 <i>Canard laqué Cantonais</i>	Rosted duck Cantonaise st.	26.50
804 香橙鸭 <i>Canard à l'orange</i>	Orange duck	29.50
805 鱼香肉丝 <i>Porc émincé aigre-piquant</i> 🌶️	Sliced pork spicy sour	23.50
806 京都排骨 <i>Travers de porc caramélisés</i>	Pork ribs caramelized	23.50
807 椒盐排骨 <i>Travers de porc sel poivré</i> 🌶️	Pork ribs salt pepper	23.50
808 椒盐大虾 <i>Gambas sel et poivre</i> 🌶️	Salt and pepper k. prawns	28.50
809 蒜蓉蒸大虾 <i>Gambas vapeur à l'ail</i>	Garlic steamed k. prawns	29.00
810 清蒸鲈鱼 <i>Bar entier à la vapeur</i>	Whole bass steamed	38.00
811 星洲炒米 <i>Vermicelle façon Singapour</i>	Singapore style vermicelli	23.00
812 牛肉汤面 <i>Soupe de nouilles au boeuf</i>	Beef noodles soup	20.00

菜 - Légumes - Vegetables

901 炒杂菜	<i>Légumes mixtes sautés</i>	Mixed vegetables	18.00
902 炒豆芽	<i>Pousses de soja sautés</i>	Sauteed soybeans	17.00
903 炒中国时菜	<i>Légumes saison Chinois</i>	Seasonal CN vegetables	22.00
904 杂菜豆腐煲	<i>Légumes tofu</i>	Vegetables tofu	21.00
905 四川豆腐	<i>Tofu Sichuan</i> 🌶️ 🌶️	Tofu Sichuan-style	24.00
906 麻婆豆腐	<i>Mapo tofu</i> (tofu porc haché 🌶️)	Mapo tofu (tofu with minced pork)	21.00
907 鱼香茄子	<i>Aubergine Yu-Xiang sauce</i> 🌶️	Eggplants Yu-Xiang sauce	24.00
908 干脆豆角	<i>Haricots croustillants</i> 🌶️ 🌶️	Crispy green beans	24.00

面 - Nouilles - Noodles

N1 杂菜炒面	<i>Nouilles sautées aux légumes</i>	Fried noodles vegetables	16.00
N2 鸡肉炒面	<i>Nouilles sautées au poulet</i>	Fried chicken noodles	17.00
N3 牛肉炒面	<i>Nouilles sautées au bœuf</i>	Fried beef noodles	18.00
N4 鸭肉冬菇面	<i>Nouilles champignons canard</i>	N. mushrooms duck	19.00
N5 大虾炒面	<i>Nouilles sautées crevettes</i>	Fried prawns noodles	20.00
N6 全家福炒面	<i>Nouilles impérial</i> (bœuf poulet crevettes)	Imperial noodles	23.00

飯 - Riz - Rice

R1 杂菜炒飯	<i>Riz sautées aux légumes</i>	Fried rice vegetables	16.00
R2 鸡肉炒飯	<i>Riz sautées au poulet</i>	Fried rice chicken	17.00
R3 牛肉炒飯	<i>Riz sautées au bœuf</i>	Fried rice beef	18.00
R4 鸭肉炒飯	<i>Riz sautées au canard</i>	Fried rice duck	19.00
R5 大虾炒飯	<i>Riz sautées aux crevettes</i>	Fried rice prawns	20.00
R6 全家福炒飯	<i>Riz impérial</i> (bœuf poulet crevettes)	Imperial rice	23.00

Accompagnement

A1 白飯	<i>Riz nature (bol)</i>	Rice	3.00
A2 炒飯	<i>Riz cantonais (bol)</i>	Cantonese rice	5.00
A3 炒麵	<i>Nouilles sautées (bol)</i>	Fried noodles vegetables	5.00

∞ *Bon appétit* ∞

Menu canard laqué Pékinois

2 personnes

88.00 frs

Peau de canard, Crêpes, Légumes, Sauce

Supplément pour le Menu canard

Portion de crêpes (5 pièces) 5.00 frs

Portion de légumes et sauce 5.00 frs

112.00 frs

Portion de sauce 2.00 frs

Peau de canard, Crêpes, Légumes, Sauce

Canard façon Sichuan (🔪🔪)

Canard sauté aux pousses de soja

Riz cantonais

Potage au canard

Ou pour les plats :

canard laqué

canard croustillant

Restaurant Chanaan

022 344 97 85

Rue de-Miléant 7, 1203 GE

www.chanaan.ch



Horaire d'ouverture cuisine

De mardi au dimanche

De 11h00 – 14h00

De 18h00 – 21h30 (prévenir avant 21h00)

Mardi-vendredi midi, P.Jour 19.-

Sans gluten, sans lactose et végétan possible

**Allergies et intolérances, veuillez-vous en informer à un
membre de notre personnel**