



紐約正陽大酒樓

TSE YANG

PARIS

NEW YORK

FRANKFURT

Soups

Les potages

- 1 **Our favorite Soup "TSE-YANG"** 4.25
Notre Potage préféré « TSE-YANG »
- 2 **Pekinese Hot-Sour** 2.75
Le Suprême Pékinois
- 3 **Borneo's Swallows' nests** 6.50
Les Nids d'Hirondelles de Bornéo
- ✓ 4 **"South-Pacific" Sharks' Fins** 6.50
Les Ailerons de Requins du « Sud-Pacifique »

Appetizers

Les hors-d'oeuvre

- 11 **"RAINBOW" colored Appetizers** 9.75
Les Hors-d'Oeuvre « ARC-EN-CIEL »
- 12 **Crab Legs delicious Salad** 9.50
Les Pattes de Crabe en Salade
- ✓ 13 **"TSE-YANG" Fresh Smoked Salmon** 9.50
Le Saumon Frais Fumé « TSE-YANG »
- ✓ 14 **Spring and Autumn Rolls** 5.00
Les Rouleaux de Printemps et d'Automne
- 15 **Pekinese Delicacies steamed or grilled** *min. 2 pers.* 7.25
Les Délices de Pékin à la vapeur ou grillés
- 16 **Baby Spareribs** 8.50
Les Travers de Porc laqués

Sea Foods

Les fruits de mer

- 21 "JADE PHOENIX" giant Shrimps 20.50
Les Crevettes géantes «PHOENIX DE JADE»
- 22 Shrimps in green Lemon sauce 20.50
Les Queues de Crevettes au Citron vert
- 23 "SZETCHUAN" style Lobster 28.25
Les Langoustines à la mode de «SZETCHUAN»
- 24 Scallops in tasty sauce 20.50
Les Coquilles St-Jacques dans leur sauce ravigote
- 25 Crab "PEKING STYLE" 20.50
Les Pinces de Crabe Rouge farci
- 26 "YANG-TSEU" style Sole 17.50
Les Filets de Sole «YANG-TSEU»
- 27 Sole in spicy sauce 17.50
Les Filets de Sole sauce piquante
- 28 Seasonal Fish cooked as you Wish S.GR
Le Poisson de Mer à votre Façon

Fowl

Les volailles

- 31 "SZETCHUAN" style Chicken 15.00
Les Filets de Poulets à la mode de «SZETCHUAN»
- 32 "HANTCHEU" style Chicken 15.00
Les Blancs de Poulet «HANTCHEU»
- 33 Your favorite "TSE-YANG" Chicken 17.50
Votre Poulet préféré «TSE-YANG»
- 34 Green Lemon Flavored Chicken 15.00
La Poitrine de Poulet au Citron vert
- 35 Roasted Duck in Chinese Tea 18.50
Le Canard rôti au Thé de Chine
- 36 Loquat Duckling 18.50
Le Caneton au Loquat
- 37 Sliced Duck in spicy sauce 19.50
Les Filets de Canard sauce piquante
- 38 Roasted Duck served Peking style 45.00
Le véritable Canard laqué comme à Pékin

Vegetables

Les légumes

- 61 The Best Selection of fresh Vegetables 9.25
Les meilleurs Légumes du Marché
- 62 The Chinese Mushrooms in Oyster sauce 9.25
Les Champignons de Chine sauté au Jus d'Huître
- 63 "TSE-YANG" selected Vegetables 9.25
Les Légumes sélectionnés «TSE-YANG»

Meats

Les viandes

- 41 Veal in Spicy sauce 20.50
L'Emincé de Veau poêlé dans sa sauce piquante
- 42 Sauteed Veal with green Onions 20.50
Les Mignons de Veau sautes aux Ciboulettes
- 43 "TSE-YANG" style Calf's liver 22.00
Le sauté de Foie de Veau «TSE-YANG»
- 44 Peking Style Beef Filet 24.00
Le Filet de Boeuf à la mode de "PEKING"
- 45 SZETCHUAN style Beef 20.50
Le Pavé de Bœuf à la mode de «SZETCHUAN»
- 46 "TSE-YANG" Beef Filet 22.00
Le Filet de Bœuf «TSE-YANG»
- 47 Chef's sauteed Lamb 20.50
Le Filet d'Agneau du Chef
- 48 The 5 Spices Spareribs 16.50
Les Travers de Porc aux 5 Parfums
- 49 Lemon Sweet-Sour Pork 16.50
Les Filets de Porc à la Citronnelle
- 50 "TSE-YANG" style Pork 18.50
Les Filets de Porc sautés «TSE-YANG»

Rice and Noodles

Riz et Nouilles

- 71 "YANG-TSEU" fried Rice 7.75
Le Riz sauté «YANG-TSEU»
- 72 Steamed white Rice 1.00
Le Riz blanc dans son bain de vapeur
- 73 Rice Vermicelli SINGAPORE style 9.75
Les Vermicelles de Riz comme à SINGAPOUR
- 74 "TSE-YANG" style Noodles 10.75
Les Nouilles sautées «TSE-YANG»

Desserts

Les desserts

- 81 "TSE-YANG" Cup 7.50
La Coupe «TSE-YANG»
- 82 Special caramelised Apples min. 2 pers. 7.50
Les Pommes au Caramel suprême
- 83 The Almond Jelly 5.00
Le Lait d'Amande en gelée
- 84 Choice of different Flavors Sherbert 3.50
Les Sorbets aux divers Parfums
- 85 Exotic and fresh Season's Fruits 7.50
Les Fruits frais et exotiques de saison

Service charge 15% not included
 Service charge 15% non compris

Our Chef's Suggestions

Our special Menu for two or more

Shanghai style Dinner

Asparagus with Crab meat soup
Shanghai style Dumplings
Sauteed Prawns
Boneless Chicken with "TSE-YANG" special sauce
Shredded Veal in five spices (Chili sauce)
Special Fried Rice
Ice Cream

\$32.00 per person (min. 2 pers.)

Peking style Dinner

Shark's Fin with Crab meat soup
Steamed Dumpling Peking style
Crab Peking style
Fried Prawns in Spicy sauce
Peking Roasted Duck with Crepes
Shredded Duck in spicy sauce
Rice Vermicelli Singapore style
Special Caramelized Apple

\$ 42.00 per person (min. 2 pers.)