

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.*

點心

DIM SUM

翡翠龍蝦餃	21€
HOMARD BLEU D'ÉCOSSE Raviole vapeur / Crevette Obsiblué / Œufs de hareng <i>Steamed Scottish blue lobster dumpling with Obsiblué prawn and herring eggs</i>	
香菰燒賣	18€
SIU MAI - PORC DES ALDUDES & CREVETTE OBSIBLUE Bouchées vapeur / Tobiko <i>Steamed Kintoa pork and Obsiblué prawn dumplings with tobiko</i>	
莉莉醬茄子餃	16€
AUBERGINE INDIENNE Bouchées vapeur / Poulet de Challans / Sauce XO <i>Steamed eggplant dumplings with Challans chicken and XO sauce</i>	
水晶鮮蝦餃	18€
HA KAO - CREVETTE OBSIBLUE Bouchées vapeur / Pousses de bambou <i>Steamed Obsiblué prawn and bamboo shoot dumplings</i>	
上肉小籠飽	15€
RAVIOLI SHANGHAIENS - PORC KINTOA Bouchées vapeur juteuses / Gingembre <i>Shanghai-style steamed pork and ginger dumplings</i>	
海藻珊瑚蝦餃	16€
PHYTOPLANCTON Bouchées vapeur / crevette Obsiblué <i>Steamed Obsiblué prawn dumplings with phytoplankton</i>	
翡翠菠菜餃	16€
CREVETTE OBSIBLUE Ravioli vapeur / Epinards <i>Steamed Obsiblué prawn dumplings with spinach</i>	
蠔皇叉燒飽	18€
PORC KINTOA LAQUÉ AU MIEL Brioche vapeur <i>Steamed barbecued Kintoa pork buns</i>	
黑魚籽醬扇貝餃	38€
CAVIAR OSCIETRE Bouchées vapeur / Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin <i>Steamed dumplings with scallops from Port-en-Bessin and Ossetra caviar</i>	

鼎湖上素餃 15 €
PETITS LÉGUMES DE SAISON
Bouchées vapeur
Steamed seasonal vegetables dumplings

竹筴蟹肉灌湯餃 15€
CRABE D'ALASKA
& CREVETTE OBSIBLUE
Raviole en bouillon / Champignons
Alaskan king crab and Obsiblu prawn dumpling in clear soup

酸辣北京餃子 16 €
PORC DES MONTAGNES NOIRES
Ravioli pochés / Chou bok choi / Huile de piment
Poched Kintoa pork dumplings with chinese cabbage, chili oil

金網煎菜肉餃子 16 €
PORC DES ALDUDES
Ravioli grillés / Chou bok choi / Gingembre
Pan-fried minced pork dumplings with bok choy and ginger

黑松露雞粒芋角 26 €
TRUFFE D'ÉTÉ
Dentelle croustillante / Taro / Poulet de Challans
Deep-fried taro puffs with Challans chicken and summer truffle

酥炸明蝦角 18 €
CANARD
Nems croustillants / Légumes de saison
Deep-fried duck meat and seasonal vegetables spring rolls

脆炸素春卷 16 €
PETITS LÉGUMES DE SAISON
Nems croustillants
Deep-fried seasonal vegetables spring rolls

蘋果叉燒酥 18 €
PORC KINTOA LAQUÉ AU MIEL
Feuilletés dorés au four / Soupçon de pomme
Baked barbecued Kintoa pork puffs with apple

LE DIM SUM DU CHEF
CHEF'S DIM SUM



上海蟹粉小籠飽 18 €
RAVIOLI SHANGHAIENS - CRABE MITAINE
Bouchées vapeur juteuses / Gingembre
Shanghai-style steamed dumplings with hairy crab and ginger



« 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.

莉莉海鮮舫

LE VIVIER DU LILI
LILI'S FISH TANK

藍龍蝦 - 蘇格蘭 20 €/100 GR
HOMARD BLEU / ÉCOSSE
Blue lobster from Scotland

粉龍蝦 - 法國布列塔尼 35 €/100 GR
LANGOUSTE / LOCTUDY - ROSCOFF
Crayfish from Loctudy / Roscoff

小龍蝦 - 蘇格蘭 68 €
LANGOUSTINES / ÉCOSSE
Dublin bay prawns from Scotland

蠔子皇 - 法國布列塔尼 48 €
COUTEAUX / RIEC-SUR-BELON
Razorclams from Riec-sur-Belon

鰻魚 - 法國大西洋盧瓦爾 48 €/PCE
ANGUILLE / LA TURBALLE
Eel from La Turballe

鮑魚 - 法國拉芒什 38 €
ORMEAU / BRETAGNE
Abalone from Brittany

鮮蝦 - 法國大西洋盧瓦爾 38 €/100 GR
CREVETTES BOUQUET / LA TURBALLE
Bay shrimps from La Turballe

野生多寶魚 - 法國波洛格內 178 €/PCE
TURBOT DE LIGNE / BOULOGNE-SUR-MER
Line-caught turbot from Boulogne-sur-Mer

餐前小食

LES ENTREES APPETISERS

上素腐皮卷 22 €

PEAU DE TOFU

En crêpes croustillantes / Légumes de saison

Crispy bean curd sheet rolls with vegetables



酸辣涼拌花姿片 32 €

SEICHE BRETONNE

En salade / Coriandre / Échalote / Piment

Chilled Brittany squid with coriander, shallots and chili

花椒醬雙脆 19 €

CONCOMBRE & NAVET

Marinés / Cinq épices

Cucumber and turnip marinated in five spices sauce

香麻棒棒雞絲 28 €

POULET DE BRESSE

En salade / Méduse / Radis chinois / Sauce au sésame

Minced Bresse chicken and jellyfish with daikon in sesame sauce

黃金百味豆腐 22 €

TOFU JAUNE

Frit / Sept parfums

Deep-fried bean curd, Chinese spices

涼拌金針菇青瓜鮮蟹肉 42 €

CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA

En salade / Concombre / Enoki / Huile de sésame

*Chilled Kamtchatka king crab with cucumber
and enoki mushroom, sesame dressing*

四川口水雞 28 €

VOLAILLE DE BRESSE

Pochée / Noix de cajou / Huile de piment /

Poivre du Sichuan

*Poched Bresse chicken in chili oil, cashew nut
and Sichuan pepper*

明爐燒烤

LA ROTISSERIE BARBECUED MEATS

北京片皮鴨 138 €
CANARD LAQUÉ
Façon pékinoise / En deux services
PEKING DUCK
Roasted Peking duck served in two services

蜜味叉燒 32 €
ÉCHINE DE PORC KINTOA DES ALDUDES
Laquée / Miel
Barbecued Kintoa pork loin glazed with honey

掛爐燒鴨 30 €
MAGRET DE CANARD
Rôti / Façon cantonaise / Sauce aux prunes
Cantonese-style roasted duck, plum sauce

叉燒拼燒鴨 40 €
DUO
ÉCHINE DE PORC KINTOA DES ALDUDES /
MAGRET DE CANARD
Duo of barbecued Kintoa pork loin glazed with honey
& Cantonese-style roasted duck

脆皮燒腩肉 28 €
POITRINE DE PORC FERMIER DE L'AVEYRON
Extra croustillante / Moutarde
Crispy pork belly from the Aveyron region, mustard

黑魚籽醬片皮雞 68 €
VOLAILE CROUSTILLANTE
Bouchées / Radis chinois / Caviar osciètre
Crispy chicken, marinated Chinese radish and Ossetra caviar

湯羹

LES SOUPES SOUPS

莉莉一品佛跳牆 52 €

BOUDDHA QUI SAUTE PAR-DESSUS LE MUR
Soupe / Noix de Saint-Jacques de Port-en-Bessin /
Ormeau de Bretagne / Palourde / Volaille de Challans
*Buddha jumping over the wall soup with scallops from
Port-en-Bessin, Brittany abalone, clams and Challans chicken*



鮮人參竹筍燉雞湯 28 €

VOLAILE DE CHALLANS
En bouillon / Champignons / Ginseng
Challans chicken clear soup with mushroom and Chinese ginseng

西湖牛肉羹 22 €

FILET DE BŒUF SIMMENTAL
En soupe / Blanc d'œuf / Coriandre
Minced simmental beef and egg white soup with coriander

雞絲酸辣羹 25 €

POULET DE CHALLANS
En soupe / Façon *Hot and sour*
Hot and sour soup with Challans chicken

上湯鮮蝦雲吞 26 €

RAVIOLI « WONTON »
En bouillon
Wonton soup

竹筍上素羹 20 €

CHAMPIGNONS EXOTIQUES
En soupe / Satyre voilé / Cordyceps / Gingembre
Mushroom soup with ginger

蟹肉冬茸羹 26 €

COURGE CIREUSE CHINOISE
En soupe / Crabe royal d'Alaska / Jambon ibérique
Winter melon and Alaskan king crab soup with Iberico ham

海鮮

LES FRUITS DE MER SEAFOOD

豉汁鮫魚蒸豆腐 52 €

FILET DE LOTTE DU GUILVINEC

Vapeur / Tofu soyeux / Sauce aux haricots noirs

Steamed monkfish fillet from Guilvinec with bean curd, black bean sauce

七味椒鹽蝦球 42 €

CREVETTES OBSIBLUES FRANÇAISES

Panées / Ail / Piment / Sept parfums

Deep-fried French Obsiblué prawns with garlic, chili and Chinese spices

翡翠骨香龍利球 52 €

SOLE DE L'ATLANTIQUE

Sautée / Ail / Légumes de saison

Wok-fried sole from the Atlantic Ocean with garlic and seasonal vegetables

 蟲草花蒸多寶魚 55 €

FILET DE TURBOT DE LIGNE DE LOCTUDY

Vapeur / Champignons noirs / Cordyceps / Gingembre

Steamed line-caught turbot fillet from Loctudy with black fungus, cordyceps and ginger

砂鍋三杯銀鱈魚煲 48 €

CABILLAUD BLOND DE LIGNE

Braisé en cocotte / Ail / Échalote / Piment oiseau

Line-caught Brittany codfish braised in claypot with garlic, shallots and chili

四川水煮魚 48 €

FILET DE LOTTE DU GUILVINEC

Poché / Huile de piment / Façon sichuanaise

Monkfish fillet from Guilvinec in a Sichuan style chili broth

XO 醬炒扇貝 48 €

NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT-EN-BESSIN

Sautées / Sauce XO

Wok-fried scallops from Port-en-Bessin with XO sauce

家禽

宮保雞丁 36 €

VOLAILLE DE CHALLANS

Sautée / Façon Kung Pao / Noix de cajou / Piment oiseau

Kung Pao chicken

脆皮燒乳鴿 38 €

PIGEON DE BRETAGNE

Croustillant

Roasted crispy pigeon

LES VOLAILLES

POULTRY



金針雲耳紅棗蒸滑雞 35 €

POULET FERMIER JAUNE DES LANDES

Vapeur / Champignons / Dattes chinoises / Gingembre

Steamed Landes chicken with mushroom,

Chinese red dates and ginger

羅定豆豉雞煲 42 €

VOLAILLE DE BRESSE

Braisée en cocotte / Échalote / Sauce aux haricots noirs

Bresse chicken braised in claypot with shallots, black bean sauce

蜜餞鵪鶉腿 36 €

CAILLE DU PAYS NANTAIS

Sautée / Citronnelle / Citron

Wok-fried quail from the Nantes region with lemongrass and lemon

肉類

LES VIANDES MEAT

翡翠黑椒牛柳粒 42 €

FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Sauté / Foie gras de l'Aveyron / Laitue romaine

Simmental beef tenderloin wok-fried with duck foie gras from the Aveyron region

川辣麻婆豆腐 30 €

MAPO TOFU

Braisé / Façon sichuanaise / Tofu / Échine de porc Kintoa

Sichuan-style braised bean curd with minced Kintoa pork loin

翡翠珍菌牛柳粒 42 €

FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Sauté / Pois sugar snap / Sauce au poivre noir

Wok-fried simmental beef tenderloin with sugar snap, black pepper sauce

菠蘿咕嚕肉 32 €

ÉCHINE DE PORC KINTOA DES ALDUDES

Frit / Sauce aigre-douce / Ananas

Sweet and sour Kintoa pork loin from the Aldudes

四川水煮牛肉 42 €

FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Poché / Huile de piment / Façon sichuanaise

Simmental beef tenderloin in a Sichuan style chili broth

脫骨脆皮豬手 30 €

PIEDS DE PORC

Frits / Sauce aigre-douce

Deep-fried pork feet, sweet and sour sauce


Viande bovine d'origine allemande - Origin of beef : Germany.

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.

蔬菜

LES LÉGUMES VEGETABLES

 佛海翡翠香 28 €
LÉGUMES DE SAISON
Sautés / Tofu frit
Wok-fried seasonal vegetables with fried bean curd

欖菜干扁四季豆 28 €
HARICOTS VERTS
Braisés / Échine de porc Kintoa émincée / Piment oiseau
Braised green beans with minced Kintoa pork loin and chili

椒絲腐乳生菜 22 €
LAITUE ICEBERG
Braisée / Soja fermenté / Piment oiseau
Iceberg lettuce braised with fermented soybean sauce and chili

麵醬麻辣茄子 28 €
AUBERGINE INDIENNE
Braisée en cocotte / Échine de porc des Aldudes / Piment
*Braised eggplant in claypot
with minced Kintoa pork loin from the Aldudes in spicy sauce*

椒鹽秋葵 26 €
GOMBOS
Panés / Ail / Piment oiseau
Deep-fried okra with garlic and chili

摩利菌竹筍燴豆腐 30 €
TOFU JAUNE
Braisé en cocotte / Morilles / Satyre voilé
*Braised bean curd in claypot with black morels
and bamboo fungus*

飯 麵

LES RIZ ET NOUILLES RICE AND NOODLES

鮮蝦楊洲炒飯 28 €

RIZ

Sauté / Façon Yangzhou / Crevettes / Porc Kintoa / Œuf
Yeung Chow-style fried rice with prawns, Kintoa pork and egg



廚師蟹肉泡菜炒飯 28 €

RIZ

Sauté / Crabe royal d'Alaska / Chou kimchi
Kimchi fried-rice with Alaskan crab

黑松露拾穀米炒飯 38 €

RIZ AUX DIX COULEURS

En cocotte / Champignons / Taro / Truffe d'été
*Multi-grain rice braised in claypot with mushrooms,
taro and summer truffle*

乾炒牛肉河粉 32 €

PÂTES DE RIZ

Sautées / Filet de bœuf simmental
Wok-fried rice noodles with simmental beef

豉油王銀芽炒麵 26 €

NOUILLES DE BLÉ

Sautées / Pousses de soja / Cébette thai
Stir-fried noodles with bean sprouts and chives in dark soy sauce

四川擔擔麵 25 €

NOUILLES DE BLÉ

En soupe / Façon Dan Dan / Échine de porc Kintoa /
Noix de cajou / Sésame
Dan Dan Noodles

醬蝦鬆炒米粉 28 €

VERMICELLES DE RIZ

Braisés / Crevette Obsiblu / Sauce XO
Braised vermicelli with Obsiblu prawn and XO sauce

Viande bovine d'origine allemande - Origin of beef : Germany.

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.

甜品

 香芒布甸 12 €
MANGUE
En pudding / Comme à Hong Kong
Chilled Hong Kong style mango pudding

黑沙糯米糍 14 €
PERLES DE RIZ GLUANT
Cœur coulant / Sésame noir / Noix de coco
Glutinous rice pearls with coconut filled with black sesame

鮮奶雞蛋撻 12 €
TARTELETTES
Œuf bio / Comme à Macao
Baked organic egg tarts

LES DESSERTS

DESSERTS

楊枝甘露 14 €
MANGUE
Crèmeuse / Pamplemousse rose / Perles de sagou
Chilled mango cream with pink grapefruit and sago pearls

流沙芝麻球 12 €
SÉSAME BLANC
En beignets croustillants / Riz gluant / Crème
Deep-fried sesame pearls filled with custard

雷沙湯圓 12 €
PERLES DE RIZ GLUANT
Cœur coulant / Sésame noir / Cacahuète
Glutinous rice pearls with peanuts filled with black sesame

時令水果盤 18 €
FRUITS FRAIS
Fresh fruit plate