

Introduction de plats spéciaux

Introduction of special dishes

特色菜介绍

Liziba ChongQing Chicken Pot

药膳梁山鸡锅



(Poulet avec os, Taro, Dattes rouges chinoises, GoJi, Radix codonopsis et des épices chinoises)

Délicieux poulet de terre, Les taros à l'intérieur sont comme des petits œufs, Doux et délicat, ..Appartient à la nourriture médicinale. C'est délicieux ! Vous pouvez choisir le niveau de piquant (1 épicé, 2 pimenté, 3 plus fort), l'utiliser comme fondue, optez pour le shabu-shabu.

(Bone in Chicken, Taro, Chinese red dates, GoJi, Radix codonopsis and medicinal plants)

The appearance looks a bit like red soup hot pot, which is also a major feature of Chongqing cuisine. A closer look has a lot of Chinese medicinal materials in the pot, especially the "sand ginseng". Chongqing chicken pot is not only different from ordinary chicken, but also the soup is a health and nourishing and not only spicy. there are three levels of spiciness for you to choose from, 1 mild, 2 medium, 3 very spicy.

Liziba chongqing poulet & canard et lapin pot

Liziba ChongQing Chicken & Duck and Rabbit Pot

药膳鸡鸭兔



(poulet+canard+lapin avec os, Taro,Dattes rouges chinoises,GoJi,Radix codonopsis et des plantes médicinales)

Vous pouvez choisir le niveau de piquant (1 épicé, 2 pimenté, 3 plus fort), l'utiliser comme fondue,optez pour le shabu-shabu.

(Bone in chicken+duck+rabbit, Taro, Chinese red dates, GoJi, Radix codonopsis and medicinal plants)

Chicken Duck and Rabbit with Chinese medicinal materials in the spicy hot pot, The flavor is better and unique, there are three levels of spiciness for you to choose from, 1 mild, 2 medium, 3 very spicy.

Hors-d'oeuvre

Cold Dishes

头盘

QianlongBaiCai / Salade de chou chinois à la sauce maison

乾隆白菜



(Chou chinois, Beurre de cacahuètes au sesame. salade aigre-doux, croquante et appétissante.)

***Qianlong cabbage, Chinese cabbage salad with homemade sauce. A traditional Beijing dish, Qianlong cabbage is a plate of fresh, crispy Chinese cabbage blended with thick sesame paste, a bit of vinegar and some sugar and honey, The recipe has just the right amount of acidity to balance the thickness of the sesame paste, while highlighting the sweetness of the cabbage. Qianlong cabbage was reportedly the Emperor Qianlong's favourite vegetable dish.**

Salade de tigre pimenté / Salad tigre pimenté

老虎菜



(coriandre/piment vert/concombre/cacahuète, salade appétissante, aigre épicée et délicieuse)

***Tiger Salad, Tiger Salad gets its name from the fact that it is a salad of chili, chili and coriander, cucumber and peanuts, this salad is salty and slightly sour, especially delicious on hot days, and is the best appetizer.**

LiangFen, Nouilles de haricots mungo avec sauce épicée Sichuan

凉粉



**(Nouilles de haricots mungo/concombre/piment/poivre
Sichuan/cacahuète/sésame/ciboule chinoise)**

*Tossed clear noodles in chili sauce. Liangfen est un plat chinois composé de gelée d'amidon qui est généralement servi froid, avec une sauce savoureuse, souvent dans l'été. Liangfen est généralement de couleur blanche ou blanc cassé, translucide et épais. Il est généralement fabriqué à partir d'amidon de haricot mungo, mais peut également être fabriqué à partir de fécule de pois ou de pomme de terre.

Le Liangfen est généralement servi froid. Les lanières de liangfen sont mélangées à des assaisonnements comprenant de la sauce soja, du vinaigre, de la pâte de sésame, de l'ail écrasé, des concombres en julienne et de l'huile de chili.

Tears of Joy or Heartbreak? A Controversial Jelly Noodle~

Have you ever been to a Sichuan restaurant and seen a bowl of something that looks like big fat noodles but on closer inspection is actually jiggly strands of jelly? Ranging from translucent to opaque white or yellow, they usually glow with a chili-oil sauce and fresh and crunchy garnishes. When you manage to capture these slippery guys with your chopsticks, they slither down your throat so easily. They are an enigma, at once hot and spicy and light and cooling. And they are perfect for summer. These are liang fen, which is the term for cold noodles that are made not from wheat but rather from rice or bean starches. Sichuan has numerous liang fen dishes made from sweet potatoes, mung beans, chickpeas and other peas and beans. These jelly noodles are sometimes prepared rather dense and firm and cut in thick pieces, but, in my opinion, the best are like Málà Project's—wobbly, airy noodle-like pieces that play so well with a classic Sichuan cold-dish dressing

**Filet de poulet à la sauce Sichuan du chef / Steamed chicken with
chili sauce**

口水鸡



(poulet/piment/poivre Sichuan/cacahuète/coriandre/sésame)

*The literal translation of KouShuiJi is saliva chicken, which does not sound very wonderful. But in fact, the Chinese dish name means “mouthwatering chicken”, which is a more proper name for this famous dish. It might be one of the most famous Sichuan dishes in China but is lesser known overseas. The juicy chicken is smothered in a thick, red-oil-based sauce. Rich, spicy, numbing, sweet, and savory, it wakes up your senses and makes you crave for more.

**Boeuf séché épicé fait maison / Sichuan beef jerky (Numbing and
Spicy)**

冷吃牛肉干



(Boeuf,piment, poivre Sichuan, sésame)

*You can't talk about Chinese food without mentioning Szechuan cuisine. It's easily one of the most representative Chinese cuisines there is, offering all sorts of bold and spicy flavors. If you're a fan of spicy foods, then you'll find Szechuan food particularly appealing indeed. Szechuan Beef Jerky for Spice-Lovers

(Numbing and Spicy) is a very popular Sichuan style Mala beef, it tastes similar to beef jerky. But it is not dried by roasting or air-frying, the water content is expelled by pan-frying or deep-frying– it's numbing and spicy, but oh so delicious as well. As a lover of spicy foods myself, I don't think I've ever had beef jerky that tastes this yummy!

Plats spécialités

Specialty dish

特色菜

Bar entier à la sauce épicée du Sichuan / Sichuan spicy whole fish

盐帮跳水鱼



跳水鱼跳水鱼是一道四川传统名菜，鱼采用水煮的方法烹饪，水温和火候非常讲究，口感鱼肉细滑，麻辣鲜香，开胃过瘾，吃完酣畅淋漓大呼过瘾。制作跳水鱼，料汁很重要，我们的秘制料汁也是这道菜的灵魂。

Diving fish is a traditional Sichuan dish. The fish is cooked in water. The temperature and temperature of the water are very particular. The taste of the fish is smooth, spicy and fragrant. When making diving fish, the sauce is very important, and our secret sauce is also the soul of this dish.

Bar entier vapeur et à la sauce épicée du Sichuan / Caotang sea bass

草堂鲈鱼



这道菜结合了清蒸鱼和凉拌鱼的做法，再淋上特色味汁在蒸好的鱼上面，成菜鱼肉鲜嫩，酸辣刺激。最后加入皮蛋和花生。吃起来既有鲈鱼的清鲜味，又有红油的麻香味。

Caotang sea bass, this dish combines the practice of steamed fish and cold fish, and then drizzles the special sauce on the steamed fish. The fish is tender and spicy. Finally add the preserved eggs and peanuts. It tastes both the freshness of sea bass and the hemp flavor of red oil.

NuoMiJi
riz gluant enveloppé dans une feuille de lotus

糯米鸡



le classique dim sum des feuilles de lotus cuites à la vapeur farcies de riz gluant et de toutes sortes de délicieuses friandises, sont irrésistibles à partir du moment où vous en déballez une fraîche du bateau à vapeur et un chœur d'arômes frappe votre nez. La plus grande tâche consiste à rassembler tous les ingrédients, comme les feuilles de lotus et le riz gluant, ainsi que les saucisses chinoises, la poitrine de porc salée et les jaunes d'œufs salés. Une fois que vous les avez arrondis, cependant, c'est un plat à la maison relativement facile et extrêmement délicieux.

Plats de Nouilles et Riz
Noodle and Rice Dishes
主食

Soup de vermicelles au boeuf épicée & aigre /Ou aux intestins de porc

Hot & Sour beef vermicelli Or pork Intestines vermicelli

牛肉/肥肠酸辣粉



Cette soupe est une spécialité du Sichuan. Elle est faite avec des nouilles de patates douces (d'où la couleur translucide de ces nouilles qui sont faites à base de féculé) et elle a une saveur épicée/aigre dû à la présence de vinaigre. On peut la trouver avec ou sans viande, accompagnée de légumes ou non. Elles ressemblent à leurs sœurs, les nouilles de Chongqing (重庆小面 Chongqing Xiao Mian), mais elles sont moins épicées. Cependant cette soupe a une saveur bien à elle qui nous fait avoir envie d'un autre bol !