

福

F O C L Y

利

POTAGES

Soups

湯類

福利湯

Potage Focly (crevettes, crabe, St-Jacques, champignon parfumés). (H3)

Focly soup
14.00€

蟹肉魚粟米羹

Potage aux crabe, maïs. (H5)

Crab & sweet corn soup
13.00€

酸辣湯

Potage à la Pékinoise (Poulet pousse de bambou et champignons).(H6) 

Hot & Sour soup
11.50€

鮮蝦水餃湯

Potage raviolis aux crevettes. (H7)

Shrimp dumpling soup
14.00€

泰式海鮮湯

Soupe Thaï aux fruits de mer. (T5) 

Thai spicy seafood soup
14.00€

椰香鷄湯

Soupe thaï au poulet et au lait coco. (T6) 

Thai chicken and coconut soup
11.50€

越式牛肉河粉

Soupe PHO au boeuf . (H8)

Vietnamese beef noodles soup
12.00€

SALADES

Salads

沙律

有機牛油果沙律

Salade d'avocat aux crevettes, sauce soja. (H4)

Avocado & shrimps salad
12.00€

青木瓜絲干貝沙律

Salade de papaye verte aux noix de Saint-Jacques poêlées. (T3)

Green papaya & scallop salad
13.50€

越式炸春卷, 牛肉米粉

BOBUN vietnamiens. (H19)

Vietnamese warm rice noodles with beef filet and spring rolls
14.00€

AUTRES ENTRÉES

Appetizers

其他頭盤

福利拼盆 (一人用)

Dégustation d'entrées Foc-Ly (par personne). (H11)

Assortment of Foc-Ly starters (per person)
28€

炸鮮蝦卷

Rouleaux croustillants aux crevettes. (H16)

Crispy Foc-Ly shrimp rolls
14.00€

越南炸小春卷

Nêms vietnamiens au porc, poulet ou végétarien. (H17)

Vietnamese fried spring rolls
12.50€

炸咖喱羊角

Samoussas au curry d'agneau. (H18)

Curry lamb samosas
13.50€

串燒沙嗲椰香鷄

Brochettes de poulet au saté. (H32) 

Chicken satay skewers
13.00€

炸蔬菜

Beignets aux légumes. (H14)

Vegetable fritters
12€

鮮蝦生春卷

Rouleaux printaniers frais aux crevettes. (H23)

Cold shrimp rolls

PROPOSITIONS DU CHEF

Entrées

Toasts aux crevettes.....14.00 €

Rouleaux printemps végétariens aux mangue et avocat.....12.50 €

Plats

Crevettes croustillantes caramélisées, sautées aux poivres verts.....24.00 €

Courgettes farcies de noix de St-Jacques, à la vapeur, curry vert.....26.00 €

DIM - SUM

Steamed

蒸點

點心拼盤

Assortiment de Dim Sum. (V7)

Assortiment of Dim-sum

12.00€

鮮蝦餃

Hao-Kao (raviolis aux crevettes). (V1)

Shrimp Dumpling

12.50€

燒賣

Siu - Mai (bouchée au porc). (V3)

Pork dumplings

10.00€

雞肉水晶餃

Raviolis aux poulet et légumes. (V5)

Chicken & vegetable dumplings

10.00€

鍋貼

Raviolis à la Pékinoise poêlés aux poulet et légumes. (V6)

Pekinese style chicken dumplings

10.50€

越式粉果

Banh-Cuon (Raviolis vietnamiens aux porc et légumes. (V8)

Vietnamese style steamed pork raviolis

13.50€

蔬菜餃

Raviolis aux légumes. (V2)

vegetable dumplings

10.00€

Poissons et Fruits de mer

Fish & Sea food

魚, 海鮮類

- 金不換炒蝦 **Crevettes sautées aux basilics Thaï. (T16)** 
Shrimp sautéed with thai sweet basil
24.00€
- 青咖喱蝦 **Crevettes au curry vert et légumes Thaï. (T18)** 
Shrimps with hot green curry
24.00€
- 椰香酸甜蝦 **Crevettes acidulées aux citronelles et lait de coco. (T17)** 
Spicy shrimps with citronella, sweet & sour sauce
24.00€
- 川椒炒蝦 **Crevettes sautées aux piments de Setchouan. (T19)** 
Spicy sautéed with hot Setchuan chili
24.00€
- 沙爹大蝦 **Gambas à la sauce saté. (4)** 
Prawns with satay sauce
29.50€
- 椒鹽大蝦 **Gambas aux sel & poivre. (2)**
Salt & pepper prawns
29.50€
- 青胡粒金不換炒蝦 **Gambas aux poivre frais et basilic thaï (3)** 
Prawns sautéed with sweet basil
29.50€
- 香菇干貝 **Noix de St-Jacques aux champignons et ciboulettes. (11)**
Scallops with mushrooms
26.00€
- 葱爆煎干貝 **Noix de St-Jacques poellées avec ciboulette et échalottes émincées. (12)** 
Fried scallops with chive
26.00€
- 椒鹽炒江鱈魚 **Médallions de lotte aux sel, poivre et ciboulettes. (15)**
Sautéed burbot with salt & pepper
25.00€
- 蝦攘魚卷 **Rouleaux de lotte farcis aux crevettes. (F9)**
Sweet & sour fish rolls with shrimp
26.00€
- 川汁江鱈魚 **Médallions de lotte à la mode de Setchouan. (T12)** 
angler fish sautéed with hot setchouan
25.00€
- 清蒸雪魚塊 **Cabillaud à la vapeur, sauce soja. (T20)**
Steamed cod, soy sauce
24.00€
- 酸甜炸鯛魚片 **Dorade royal entier frit sauce Setchouan. (8)** 
Fried seabream filet in setchouan sauce
24.00€
- 豆豉炸鯛魚片 **Dorade royal entier frit sauce soja macérée. (9)**
Fried seabream filet in black soya sauce
24.00€
- 椒鹽龍利魚片 **Filet de sole sauté aux sel et poivre. (F7)**
Sole filet sautéed with salt and pepper
24.00€
- 焦糖炒龍利魚片 **Filet de sole sauce caramel. (F8)**
Sole filet with caramel sauce
24.00€
- 椒鹽炒魷魚 **Calamars aux sel et poivre. (25)**
Squid sautéed with salt and pepper
21.00€

Volaille et Viande

Poultry & Meat

鷄及肉類

北京烤鴨
(3-4人用)

Canard laqué entier à la Pékinoise (3 à 4 pers.). (13)
Entire roasted Pekinese duck (for 3,4 people)
88€
(supplément de nouilles sautées et soupe : + 28€)

明爐烤鴨片

Filet de canard laqué. (16)
Roasted duck fillet
19.00€

椰汁香茅鴨

Filet de canard laqué aux herbes Thaï et lait de coco. (T8) 
Roasted duck fillet with Thai herbs & coconut
20.00€

五香烤鴨腿

Cuisse de canard croustillante aux 5 parfums servie avec crêpes. (18)
Five spice-flavoured crispy duck leg served with crêpes
20.00€

蜜汁酸姜鷄球

Poulet caramélisé au miel et gingembre vinaigré. (20)
Caramelized chicken with honey and pickled ginger
22.00€

香茅蒜茸炒鷄塊

Filet de poulet sauté au basilic thaï. (T11)
Chicken fillet sautéed with sweet basil
22.00€

甜辣椰香炸鷄片

Filet poulet croustillant sauce acidulée au lait de coco. (T10) 
Crispy chicken with sweet sour coconut sauce
22.00€

紅酒黑椒牛柳

Filet de boeuf au vin rouge & poivre noir. (28) 
Beef fillet sautéed in red wine & black pepper
25.50€

沙茶炒牛柳

Filet de boeuf sauce saté. (29) 
Beef fillet in satay sauce
25.50€

香茅金不換炒牛柳

Filet de boeuf sauté aux basilic et citronnelle. (30) 
Sautéed beef fillet with Thai basil and citronella
25.50€

越式黑椒豬肉

Porc caramel sel aux poivre noir (33) 
Vietnamese style caramelized pork black pepper
22.00€

古老肉

Filet de porc frit sauce aigre-douce. (34)
Sweet and sour pork fillet
21.00€

蜜汁燒排骨

Travers de porc laqué au miel. (32)
Roasted pork spare rib
25.00€

金不換炒羊絲

Gigot d'agneau au basilic. (T13) 
Lamb sautéed with Thai basil
24.00€

香辣炒羊絲

Gigot d'agneau épicé à la façon Genghis Khan servi avec crêpes (50) 
Spicy sautéed lamb with crêpes
24.00€

Les Accopagnements et Légumes

Rice & Vegetable

飯, 蔬菜類

楊州炒飯

Riz cantonnais (ou végétarien). (35)
Cantonese or vegetarian fried rice 10.50€

香米飯

Riz nature à la vapeur. (37)
Steamed rice 4.00€

糯米飯

Riz « gluant » thaï. (43)
Thai sticky rice 4.50€

泰式鮮蝦炒河粉

Pat-Thaï (nouilles de riz sautées aux crevettes, aux pousses de soja et aux Cacahuètes). (59) 
Pat-Thai (sautéed rice noodle) 18.50€

銀芽炒面

Nouilles fines sautées aux pousses de soja. (39)
Vegetarian fried noodles 9.00€

炒時菜

Légumes verts au wok. (52)
Sautéed chinese green vegetable 12.50€

什錦蔬菜煲

Marmite de légumes mijotés. (M6)
Vegetable casserole 12.50€

蚝油炒雙菇

Champignons chinois au wok. (53)
Chinese mushrooms 14.00€

煎或炸豆腐

Tofu à la vapeur ou en beignet à la Setchounaise. (51)
Steamed or fried tofu 12.00€

Les Gourmandises

Desserts

甜品

冰淇淋, 炸香芒, 鮮果汁

Beignets de mangue, glace à la vanille, coulis aux fruits exotiques

Mango fritters with vanilla ice-cream, exotic fruit sauce

11.50€

炸蘋果, 冰淇淋

Beignet de pomme, glace vanille nappée de sauce caramel

Apple fritter with vanilla ice-cream, caramel sauce

9.50€

酥炸鮮果

Beignets de pomme, ou de banane (Flambé au Rhum : + 3€)

Apple or banana fritter

8.50€

拔絲蘋果

Beignets de pomme caramélisés (2 pers. mini. à commander à l'avance)

Caramelized apple fritters (for minimum 2 people)

24€

冰淇淋

Sorbet et glace (2 parfums) : **Mangue des Indes, Thé vert du Japon, Sésames noirs**

11.00€

有機冰淇淋

Sorbet et glace BIO (2 parfums) : **Vanille, Café, Fraise, Figues, Chocolat**

Organic Ice cream

11.00€

糖姜, 玫瑰露酒, 冰淇淋

Glace vanille au gingembre confit à l'alcool de riz

Vanilla ice-cream with crystallized ginger & rice alcohol

11.50€

冰淇淋, 鮮果汁

Glace vanille au coulis de fruits exotiques

Vanilla ice-cream with fruit sauce

11.50€

鮮果拼盤

Assiette de fruit frais

Fresh fruit assortment

14.00€

鮮芒果

Mangue fraîche

Mango

15.00€

鮮菠蘿

Ananas frais

Pineapple

10.50€

荔枝糖水

Litchis au sirop

Lychees in syrup

8.00€

糖姜, 金橘

Fruits confits

Crystallized fruits

8.00€

泰式烤炖蛋

Flan thaï tiède au lait de coco

Thai backed custard

9.50€

糯米糍

Perles à la noix de coco à la vapeur

Coconut pearls

9.50€

芒果椰汁西米露

Soupe de mangue au lait de coco et au tapioca

Mango soup with coconut milk and tapioca

11.50€

香蕉糯米糕

Gâteau de riz gluant à la banane à la vapeur

Steamed cake of sticky rice and banana

9.50€

FORMULE AU DEJEUNER / 中午套餐 23.90€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert = 23.90€ + 5€

(Servie en semaine hors jours fériés)

Entrée : 越南炸小春卷 - Nêms vietnamiens (4 pièces)

生 蝦 春 卷 - Rouleau de printemps aux crevettes (1 pièce)

鷄 絲 沙 律 - Salade de soja au poulet

Plats : 洋 葱 豬 片 - Porc sauté à l'oignon

泰 式 咖 哩 鷄 - Poulet au curry Thaï

- Canard sauté aux pousses de bambous
et champignons noirs

Accompagné d'un riz à la vapeur

Dessert :

- Lychee au sirop

- Flan thaï tiède

- Glace vanille au coulis de fruits frais

FORMULE DINER / 晚上套餐 35.00€

Entrée : 泰 式 牛 卷 - Rouleau ^{Printemps} ~~thaï~~ au boeuf (2 pièces)

蒸 蝦 餃 - Raviolis aux crevettes à la vapeur

西 湖 牛 肉 羹 - Soupe de filet de boeuf et coriandre

Plats : 古 老 蝦 - Crevettes frites sauce aigre-douce

川 汁 鯛 魚 - Dorade royal entier sauce impériale

越 式 炒 牛 - Boeuf Loc-Lac à la vietnamienne

Accompagné d'un riz à la cantonnaise

Dessert :

- 1/2 Mangue

- Beignets de pomme flambés