

PHÉNIX

Rooted in the philosophy of modern French cuisine,
Chef Ugo Rinaldo's masterful and innovative culinary creations,
layered with the finest and freshest array of premium ingredients
and cooking techniques, presents the richness of
flavors reimagined with an elegant twist.

Only at Phénix.

Phénix presents a specially curated wine selection
for an immersive culinary experience.



PHÉNIX

DÉCOUVERTE

Vodka Cured Salmon

Avocado, salmon roe, butterhead lettuce

Or

Truffle Buffalo Milk Burrata

Baby spinach, tomato “Mentonnaise”, zucchini

Or

Perfect Organic Egg Yolk

Mushroom, sugar peas, black truffle

* * *

Hokkaido Scallops

Barley risotto, Iberian chorizo, eggplant caviar

Or

“Ikejime” Turbot from Dalian (RMB 88 supplement)

Cabbage, juniper, yogurt condiment

Or

Wagyu Beef Bavette M5

Pickle mustard seeds, artichokes, potato puree

* * *

Mango Tart

Mango Mousse, custard, coriander

Or

Beetroot Sorbet

Vanilla cream, frozen raspberry

Or

Paris-Brest et Retour

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

*“Elegant wine pairing in 3 acts with 60ml tasting portion
curated by our Sommelier”*

RMB 388 per person

RMB 288 per person for wine pairing

 Signature

 Pork

 Shellfish

 Vegetarian

 Nuts

 Dairy

 Gluten-free

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

POUR COMMENCER... TO START WITH...

-  **LE CAVIAR** 888
Perseus No2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre
Perseus No2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk
-  **LE FOIE GRAS** 318
Confit à la flamme, figue, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak
Confit duck foie gras, figs, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn
-  **LE THON ROUGE DU JAPON** 518
Comme une salade Niçoise, gelée de radis rose, citron
Japanese tuna, elements of a « Niçoise » salad, radish jelly, lemon
-  **CUISSES DE GRENOUILLES & MORILLES** 428
Cuisinées au vin jaune, petits pois, sauge
Morels & frog legs, "Jura" yellow wine sauce, sweet peas, sage
-   **L'ŒUF DE POULE CONFIT** 688
Langues d'oursins du Japon, royale de jeunes poireaux, risotto de pomme de terre
Confit egg yolk, Hokkaido sea urchin, leek royale, potato risotto
-  **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO** 888
Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha
Woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand
-  **LA LANGOUSTINE ROYALE NORVÉGIENNE** 888
Cuite au naturel, baie de Goji, noix de macadamia, jus vert
Norwegian live langoustine simply seared, Goji berries, macadamia nuts, green leaves sauce
-   **LE CONSOMMÉ** 188
De légumes de saison, raviolis de ricotta artisanale
Vegetal consommé, homemade ricotta raviolis

PHÉNIX

AUTOUR DE LA MER SEAFOOD

- ◇ 🍷 **LE HOMARD BLEU BRETON** 888
🍷 🍴 Rôti au feu de bois puis fume aux feuilles d'arbre à thé, cacahouètes, chanterelles
Brittany blue lobster grilled over lychee wood fire, willow tea tree smoked, peanuts and chanterelles mushrooms
- 🍷 🍴 **LA SAINT-JACQUES DE PLONGÉE NORVÉGIENNE** 568
🍷 🍴 Piquée au beaufort d'été, rôtie au beurre de brioche, asperges, cœur de palmier
Norwegian hand-picked scallops brioche butter roasted, "Beaufort d'été", asparagus, palm heart
- 🍷 🍴 **LA LÉGINE DE PATAGONIE** 588
🍷 🍴 Cuite en vapeur de fleurs d'hibiscus, encornets du Shandong a cru, fleur de courgette, huiles essentielles d'agrumes
Patagonian tooth fish cooked in hibiscus flowers steam, Shandong calamari, zucchini flower, citrus essential oils

LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

- 🍷 🍴 **LE BŒUF WAGYU M9 "INFINITE"** 988
🍷 🍴 Maturé par nos soins, garniture à la Parisienne, sauce Solférino
House-aged "Infinite" Wagyu beef M9, "Parisienne" potatoes, Solferino sauce
- ◇ 🍷 🍴 **L'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE** 528
🍷 🍴 Cuisiné en trois façons, la côte, la selle, le filet, barbajuans d'été et trèfles des prés
New-Zealand "Lumina" lamb ultimate expression, rack, saddle, tenderloin, summer "barbajuans" and clover
- 🍷 🍴 **LE PIGEON** 568
🍷 🍴 De la région du Guangdong, désossé, puis farci au foie gras, cuisses confites, jus à la pulpe de pruneaux
Pigeon from Guangdong, foie gras, confit legs, plum
- 🍷 🍴 **LE COCHON DE LAIT DU SUBEI** 528
🍷 🍴 Cuisiné en douceur, la peau croustillante, topinambours, graines de moutarde, feuilles de "Shansu"
Subei suckling pig gently cooked, crispy skin, Jerusalem artichokes, pickled mustard seeds and "Shansu" leaves


◇ Signature 🍷 Pork 🍴 Shellfish 🍷 Vegetarian 🍷 Nuts 🍷 Dairy 🍴 Gluten-free

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

LES PIÈCES ENTIÈRES A PARTAGER

CHEF'S SPECIALITIES TO SHARE (for 2 to 3 persons)

-  **LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 (500 grams)** 2088
Grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf
Wagyu M9 Ribeye, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus

LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

CHEESE CELLAR SELECTION

-  **LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU** 288
Affinés par nos soins, condiments
Cheeses selection by the trolley, condiments

LES DESSERTS

SWEET DELICACIES

-  **LE CHOCOLAT** 188
 En textures, praliné de sesame grillé, feuilles de caramel chocolatées
Chocolate textures, sesame praline, dark chocolate ice cream, caramel crisps

-  **LA FIGUE** 128
En caviar, mousse au thé de jasmin, glace au lait infusé à la feuille de figuiers
Figs “caviar”, jasmine tea crémeux, fig leaves infused milk ice cream

-  **PARIS-BREST ET RETOUR** 128
Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont
Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

 Signature  Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free

Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)
所有价格以人民币计价，需另加 10% 服务费，总额需征收中国政府的法定增值税

PHÉNIX

Please inform your waiter or waitress of information on food allergies, vegetarian or any other special dietary requirement.