

# 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 reimaged with an elegant twist.

*Only at Phénix.*

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



# PHÉNIX

## DÉCOUVERTE

### **“Ikejime” Fujian Hamachi**

Avocado, tiger’s milk, lemon leaf

### **Angus Beef Tartar**

Condiments, quail egg

### **Escargots**

In snail butter, light garlic foam, charred lettuce

### **Vegetal Consommé**

Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

\* \* \*

### **Steamed Arctic Char**

Green asparagus, light broth

### **Iberico Pork “Presa”**

Crispy corn, mustard leaves, yuzu kosho pork jus

### **Wagyu Beef Bavette M5**

Potato, peas, sour cream

\* \* \*

### **Panna Cotta**

Honey melon, pomelo

### **Chestnut Millefeuille**

Crispy puff pastry, chestnut cream, cassis

### **Mandarin Sorbet**

Nitro-freezed pomelo, burnt meringue

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

RMB 288 per person for wine pairing

RMB 388 per person

(Choose 1 Starter - 1 Main course - 1 Dessert)

RMB 458 per person

(Choose 2 Starters - 1 Main course - 1 Dessert)

# PHÉNIX

## DÉGUSTATION

### LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

### LA SAINT-JACQUES

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleur à cru, gelée de dashi  
Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower, dashi jelly

### LES CUISSES DE GRENOUILLES

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge  
Frog legs gently cooked in Jura yellow wine, Yunnan morels, quail egg, sage

### LE CONSOMMÉ

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin,  
huile essentielle de genièvre  
Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

### LA LÉGINE DE PATAGONIE

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong à cru,  
jus d'oignon sirupeux, citron caviar  
Patagonian tooth fish seaweed steamed,  
Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

### LE PIGEON

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

### GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes

Our sweet ending in three acts

RMB 1588 per person

This menu should be ordered for the entire table

# PHÉNIX

## POUR COMMENCER...

### TO START WITH...

#### LES ENTRÉES FROIDES

Cold appetizers

#### **LE CAVIAR**

888

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre

Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

#### **LA SAINT-JACQUES**

468

Mi-cuite, truffe noire, choux-fleurs à cru, gelée de dashi

Scallops slightly seared, black truffle, raw cauliflower, dashi jelly

#### **LE FOIE GRAS**

318

Confit à la flamme, figue, pistache Sicilienne au poivre de Sarawak

Confit duck foie gras, figs, Sicilian pistachio, Sarawak peppercorn

#### LES ENTRÉES CHAUDES

Hot appetizers

#### **LES CUISSES DE GRENOUILLES**

428

Cuisinées au vin jaune du Jura, morilles du Yunnan, œuf de caille, sauge

Frog legs gently cooked in Jura yellow wine, Yunnan morels, quail egg, sage

#### **L'ŒUF DE POULE CONFIT**

788

Caviar Perseus No.5, vert de feuilles de patate douce, royale légèrement fumée

Confit egg yolk, Perseus No.5 caviar, sweet potato leaves, smoked royale custard

#### **LA CREVETTE SAUVAGE CARABINERO**

888

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha

Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

#### **LA LANGOUSTINE ROYALE NORVÉGIENNE**

888

Cuite au naturel, châtaignes, menthe poivrée, poudre de cèpes, jus des têtes

Norwegian live langoustine simply roasted, chestnut, peppermint, porcini powder

#### **LE CONSOMMÉ**

188

De légumes de saison, raviole de chou, graines de sarrasin, huile essentielle de genièvre

Vegetal consommé, cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

# 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 LÉGINE DE PATAGONIE** 598  
Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong à cru, jus d'oignon sirupeux,  
citron caviar  
Patagonian tooth fish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus,  
lemon caviar

**LE LIEU JAUNE SAUVAGE** 528  
Cuit en croûte de sel, truffe noire, jus de jambon, épinards  
Salt baked line caught pollack, black truffle, ham jus, spinach leaves  
(Upon market availability)

## LES PIÈCES DU BOUCHER MEAT

**LE BŒUF WAGYU M9 "INFINITE"** 1288  
Maturé par nos soins, grillé au feu de bois, racines, condiment "kosho"  
House-aged "Infinite" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, roots, "kosho"

**LA SELLE D'AGNEAU "LUMINA" DE NOUVELLE-ZÉLANDE** 558  
Cuisinée à la braise, aubergine cuite fondante, olives Niçoises, vrai jus  
New-Zealand "Lumina" lamb saddle cooked over coals, eggplant "fondant",  
Niçoise olives, real jus

**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

# 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-BRËST ET RETOUR**

128

Tradition, crème de praliné aux noisettes du Piedmont

Puff choux, praline cream, caramelized Piedmont hazelnuts

### **LA POIRE**

128

Pochée à la fève de Tonka, riz au lait à la Vanille de Bali, jus à la poire William

Poached pear, Tonka bean, Balinese vanilla rice pudding, "Poire William"

# PHÉNIX

## GRAPE JUICE 无酒精葡萄汁

		BOTTLE
330ml ALAIN MILLIAT Sauvignon Blanc White Grape Juice	艾兰优果 长相思白葡萄汁	138
330ml ALAIN MILLIAT Cabernet Sauvignon Rose Grape Juice	艾兰优果 赤霞珠桃红葡萄汁	138
330ml ALAIN MILLIAT Cabernet Sauvignon Red Grape Juice	艾兰优果 赤霞珠红葡萄汁	138
750ml ALAIN MILLIAT Muscadelle Sparkling Grape Juice	艾兰优果 慕斯卡黛气泡葡萄汁	468

## NFC JUICE 冷榨非还原果汁

200ml ALAIN MILLIAT Orange Juice	艾兰优果 橙汁	98
200ml ALAIN MILLIAT Mango Nectar	艾兰优果 芒果汁	98
200ml ALAIN MILLIAT Apple Cox's Juice	艾兰优果 苹果汁	98
200ml ALAIN MILLIAT Pomegranate Juice	艾兰优果 石榴汁	98
200ml ALAIN MILLIAT White Peach Nectar	艾兰优果 白桃汁	98
200ml ALAIN MILLIAT Wild Blueberry Nectar	艾兰优果 野生蓝莓汁	98

## SOFT DRINK 软饮料

		GLASS
Coca Cola	可口可乐	68
Coke Zero	零度可乐	68
Sprite	雪碧	68
Ginger Ale	干姜水	78
Tonic Water	汤力水	78
Soda Water	苏打水	78

## COFFEE 咖啡

Americano	美式咖啡	68
Espresso Single	单份意式浓缩	68
Espresso Double	双份意式浓缩	78
Coffee Latte	拿铁	78
Cappuccino	卡布奇诺	78
Macchiato	玛奇朵	78

## TEA - INFUSION 茶品

		PERSON
English Breakfast Tea	英式早餐茶	98
Earl Grey	伯爵茶	98
Jasmine Sliver Needle	茉莉银针	138
Yellow Gold Oolong Tea	黄金桂乌龙茶	168

# PHÉNIX

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



You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX