

# PHÉNIX

Ancrée dans la philosophie de la cuisine française moderne,  
l'équipe culinaire maîtrise des créations innovantes et raffinées,  
Associées à une sélection des ingrédients les plus fins et les plus frais.

Grâce à des techniques de cuisson uniques,  
Elle révèle la richesse des saveurs réinventées avec une touche d'élégance.

Uniquement chez Phénix.

“Phénix propose une sélection de vins spécialement conçue  
Pour une expérience culinaire immersive.”

Rooted in the philosophy of modern French cuisine,  
Our culinary team'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

**Spanish Tuna “Akami” (RMB 68 supplement)** 🌿  
Egg “Mimosa”, avocado & leaves

**River Shrimps** 🌿🐠🐟  
Slightly cooked in foie gras fat, grapes, fresh walnuts

**Organic Egg Yolk** 🌿  
Confit, mushroom, sweet peas, black truffle

**Vegetal Consommé** 🌿🌱  
Cabbage ravioli, buckwheat, juniper berries essential oil

\* \* \*

**“Ikejime” Seabream** 🌿🌱  
Grilled over lychee wood fire, spinach & Comté emulsion, young potatoes

**Iberian Pork Cheek** 🌿  
48 hours braised, handmade gnocchis, roasted tomato

**Angus Beef Bavette M5**  
Grilled over lychee wood fire, pickle shallot, glazed carrots, beef jus

\* \* \*

**Chocolate Treat** 🌿🌱  
Namelaka, sabayon, ganache, salted caramel sauce

**Apple Tart** 🌱  
Balinese vanilla, sour cream

**Panna Cotta** 🌱  
Raspberries caviar, peppermint

*“Accord mets et vins élégant avec des portions de dégustation sélectionnées par notre sommelier”*  
RMB 288 per person for wine pairing

388 RMB par personne  
(1 entrée - 1 plat principal - 1 dessert)  
RMB 388 per person  
(Choose 1 Starter - 1 Main course - 1 Dessert)

458 RMB par personne  
(2 entrées - 1 plat principal - 1 dessert)  
RMB 458 per person  
(Choose 2 Starters - 1 Main course - 1 Dessert)

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable  
🌿 Pork 🐠 Shellfish 🌱 Vegetarian 🌿 Nuts 🌱 Dairy 🌿 Gluten-free 🌿 Local products 🌿 Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.  
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

# PHÉNIX

## DÉCOUVERTE

### LES BOUCHÉES SURPRISES

Surprise bites

### LE CAVIAR

Perseus No.2 osciètre supérieur, sériole du Fujian, lait de tigre  
Perseus No.2 superior oscietra caviar, hamachi from Fujian, tiger's milk

### 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 CREVETTE SAUVAGE CARABINERO

Grillée au feu de bois et confite, condiment cru, main de Buddha  
Carabinero red prawn, woodfire grilled and confit, raw condiment, Buddha's hand

### 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

### LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU

Cheeses selection by the trolley

### GOURMANDISES SUCRÉES

En trois actes





Our sweet ending in three acts

1688 RMB par personne

RMB 1688 per person

Ce menu doit être commandé pour l'ensemble de la table

This menu should be ordered for the entire table

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable  
 Pork  Shellfish  Vegetarian  Nuts  Dairy  Gluten-free  Local products  Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.  
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

# PHÉNIX

## PRÉLUDE... 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
- 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

- 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
- 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

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable  
🐷 Pork 🦞 Shellfish 🌱 Vegetarian 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌱 Gluten-free 🌱 Local products 🌱 Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.  
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

# PHÉNIX

## INTERLUDE...

## INTERLUDE...

### AUTOUR DE LA MER

Seafood

#### 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 LÉGINE DE PATAGONIE 🐟🌿 598

Cuite en vapeur d'algues, encornets du Shandong a cru, jus d'oignon sirupeux, citron caviar

Patagonian toothfish seaweed steamed, Shandong calamari, reduced onion jus, lemon caviar

### LES PIÈCES DU BOUCHER

Meat

#### 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 BŒUF WAGYU M9 "MAYURA" 🍷 1288

Grillé au feu de bois, éléments d'un "Katsu"

"Mayura" Wagyu beef M9, grilled over woodfire, elements of a "Katsu"

#### LA PIÈCE DE BŒUF WAGYU M9 A PARTAGER (2 à 3 personnes) 🍷 2088

Maturé par nos soins, grillée au feu de bois, pomme purée à la truffe noire, jus de bœuf

House-aged Wagyu M9 Ribeye to share, grilled over woodfire, truffle potato purée, beef jus (for 2 to 3 persons)

### LES FROMAGES DE NOTRE CELLIER

Cheese Cellar

#### LES FROMAGES SERVIS AU PLATEAU 🍷🍷 288

Affinés par nos soins, condiments

Cheeses selection by the trolley, condiments

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable  
🐷 Pork 🍤 Shellfish 🌿 Vegetarian 🥜 Nuts 🍷 Dairy 🍷 Gluten-free 🌿 Local products 🌱 Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.  
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

# PHÉNIX

## POUR CLOTURER... SWEET ENDING...

### LES GOURMANDISES Sweet Delicacies

- LA NOIX DE COCO CHOCOLATÉE** 🥥 188  
En textures, “Namelaka” Jivara, gavotte, mousse glacée à la pulpe de noix de coco  
Chocolate & coconut textures, Jivara “Namelaka”, coconut parfait,  
crunchy chocolate “gavotte”
- 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”

Porc Fruits de mer Végétarien Fruits à coque Produits laitiers Sans gluten Produits locaux Durable  
🐷 Pork 🦞 Shellfish 🌱 Vegetarian 🥜 Nuts 🥛 Dairy 🌾 Gluten-free 🍏 Local products ♻️ Sustainable

Les prix sont en RMB et soumis à des frais de service de 10% et à la taxe sur la valeur ajoutée (tva) en vigueur.  
Prices are in RMB and subject to 10% service charge and applicable prevailing Value Added Tax (VAT)

# PHÉNIX

Merci d'informer votre serveur ou serveuse de toute allergie,  
restriction ou régime alimentaire particuliers.  
Please inform your waiter or waitress of information on food allergies,  
vegetarian or any other special dietary requirement.



Scannez le QR code pour explorer la galerie photo raffinée de PHÉNIX  
You may scan the QR code to explore the refined pictures of PHÉNIX