

Desserts 甜點

Mini cake à l'ananas 鳳梨酥



Mini cake à l'ananas 鳳梨酥 2€30
Mini cake sablé fourré à l'ananas confit. (2 pièces—份2個)

Gâteau traditionnel 雲彩酥



Gâteau traditionnel parfum au choix 雲彩酥 3€30

1 pièce —份1個 口味任選
Taro 芋頭酥
Haricot rouge 紅豆酥
Patate douce 地瓜酥

Mochi au choix 麻糬



Mochi au choix 麻糬 4€30

2 pièces —份2個 口味任選
Pâte de riz fourrée aux haricots rouges et thé vert 抹茶紅豆麻糬
Pâte de riz fourrée au parfum chocolat 巧克力麻糬

Mochi glacé au choix 麻糬冰淇淋 4€40

2 pièces —份2個 口味任選
Matcha 抹茶 Yuzu 柚子 Sakura 櫻花
Noix de coco 椰子 Sésame noir 黑芝麻 Mangue-passion 芒果百香果

Gâteau Duo 雙拼蛋糕 5€20

Mangue Passion 芒果百香

Soupe de boules de tapioca et sa gelée de coco

台式古早味冰菓室甜湯 Nature 原味 5€90

Parfum spécial au choix 特殊口味任選 +1€
mangue 芒果 kumquat citron 金桔檸檬
passion 百香果 courge d'hiver 冬瓜



Gâteau Duo 雙拼蛋糕



Soupe de boules de tapioca et sa gelée de coco 台式古早味冰菓室甜湯



click & collect

Nous vous proposons le service Click & Collect (commander en ligne et récupérer sur place). Mais également les livraisons en région parisienne et en province sont disponibles. Pour en savoir plus merci de scanner ce code QR :



« Le registre des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande »

本餐廳備有食物過敏原清單，如需翻閱敬請洽詢服務人員

Bubble tea

Bubble tea ou thé aux perles
珍珠奶茶, zhēnzhū nǎichá



Sans tapioca ou gelée de coco

Avec tapioca ou gelée de coco

Thé 鮮茶 300 cc

可調配熱飲、冷飲或常溫
Bubbles tea servi **chaud, froid** ou à température ambiante

Sans tapioca/gelée de coco 4€40 不加珍珠/椰果

Avec tapioca (ou gelée de coco) 5€ 加珍珠或椰果

Citron vert 綠檸檬

Hibiscus 洛神花茶

Pêche 水蜜桃

Citron et miel 檸檬蜂蜜

Thé noir 原味

Cerise 櫻桃

Aloé vera et miel 蘆薈蜂蜜

Thé vert 奶綠

Mangue 芒果

Kumquat citron 金桔檸檬

Framboise 覆盆子

Mangue passion 芒果百香

Passion 百香果

Thé au lait 奶茶 300 cc

可調配熱飲、冷飲或常溫
Bubbles tea servi **chaud, froid** ou à température ambiante

Sans tapioca/gelée de coco 4€90 不加珍珠/椰果

Avec tapioca (ou gelée de coco) 5€50 加珍珠或椰果

Café 咖啡 (鴛鴦)

Taro 香芋

Haricots rouges 紅豆

Lychee 荔枝

Thé vert 奶綠

Okinawa pudding 沖繩布丁

Matcha 抹茶

Thé noir 原味

Noix de coco 椰子

Sésame 芝麻

Thé au lait 奶茶 300 cc

下列奶茶只可調配冷飲或常溫
Bubbles tea avec du lait servi **froid** ou à température ambiante

Cerise 櫻桃

Framboise 覆盆子

Mangue 芒果

Passion 百香果

Boissons 飲品

Bières 啤酒 33cl / 5€30

Kirin 日本麒麟啤酒

Taiwan Golden 台灣金牌啤酒

Taiwan Classic 33cl 台灣經典啤酒

Cidre Yuzu 柚子蘋果酒

Thé classique / Infusion 傳統泡茶 4€90 / 6€90

1 personne 一人一壺 4€90 / 2 personnes 兩人一壺 6€90

Oolong 台灣烏龍

Thé vert de Taiwan 台灣綠茶

Tié guan ying 鐵觀音

Thé vert au jasmin 茉莉花茶

Thé vert de Japon 煎茶

Genmaicha 玄米茶

Rooibos 國寶茶 (sans théine, 不含茶因)

Boisson 飲料 2€60

Badoit/Perrier 50cl 氣泡礦泉水

Evian 50cl 礦泉水

Coca cola 33cl 可樂

Oasis 33cl

Orangina 33cl

Cafés 咖啡

Espresso 義式濃縮咖啡 1€90

Double espresso 義式特濃咖啡 2€90

Café crème 拿鐵 3€80



TAIPEI GOURMET

NOS HORAIRES D'OUVERTURES :

Le lundi du 11h30 au 15h00

Du mardi au samedi du 11h30 au 20h00 en service continu

Fermé le dimanche

營業時間：週一上午11H30 ~ 15H00

週二 ~ 週六 上午11H30 ~ 20H00 中間不休息

週日-公休不營業

(Dernière prise de commande 最後點餐時間 : 19h00)

5 boulevard Saint Marcel 75013 Paris TEL : 09 51 96 47 67

www.taipeigourmetparis.com

Les plats sont accompagnés de riz nature ou de nouilles au choix (sauf les vermicelles) et de légumes du jour.
主菜配有白飯或麵(米粉除外)和當日青菜

Menu EXPRESS 101 速得來101 套餐

11€90



Entrée + Plat

Entrée au choix 前菜任選一道

- Salade maison 沙拉
- Tofu 滷豆干
- Soupe aux boulettes de porc 貢丸湯

Plat au choix 下列主菜任選

- Porc mijoté 魯肉飯 / 麵
- Poulet trois parfums 三杯雞飯 / 麵
- Vermicelles sautés à la façon taïwanaise 台式炒米粉
- Vermicelle végétarien 素炒米粉

Menu Taipei 台北套餐

13€70

Plats des « Incontournables » et des « Végétariens » au choix 招牌必點、蔬食素餐的主菜中任選一道

- Porc mijoté 魯肉飯 / 麵
- Vermicelles sautés à la façon taïwanaise 台式炒米粉
- Poulet aux trois parfums 三杯雞飯 / 麵
- Duo 雙拼飯 / 麵
- Vermicelles végétariens sautés 素台式炒米粉
- Nouilles sautées aux légumes accompagnés du tofu 素炒麵, 當日青菜和豆干
- Curry doux aux légumes et aux ananas 素咖哩鳳梨飯/麵



+ Dessert du jour
當日甜點

ou
或

+ Boisson au choix
飲料任選一種

Bubble tea ou Thé classique (pour 1 personne)
珍珠奶茶 / 鮮茶(口味任選)
或 傳統泡茶(一人一壺 茶品任選)

Menu enfant 兒童套餐 6€30

moins de 6 ans / 6歲以下

Porc mijoté ou poulet aux trois parfums accompagné de riz nature ou de nouilles et de légumes du jour + 1 Orangina ou Oasis 魯肉飯或三杯雞 + 白飯/麵 + 當日青菜 + 1 Orangina ou Oasis (任選)



Entrées 前菜



Salade maison 沙拉 4€30

Carotte et concombre râpé et bambou accompagnés d'une sauce au sésame noir de notre composition 紅蘿蔔, 大黃瓜, 筍絲加上自製黑芝麻醬



Tofu 滷豆干 4€60

Œuf et tofu 滷蛋豆干 4€90
Marinés dans une sauce maison 特製醬汁配



Roulés aux légumes 素春捲 5€30

Soupe aux boulettes de porc 貢丸湯 5€30
Consommé de légumes, boulettes de porc, sésame



Soupe aux raviolis végétariens 素餛飩湯 5€50

Consommé de légumes, raviolis aux légumes, sésame



Légumes du marché à la sauce cinq parfums 5€50

浸青菜加五味醬 (青菜視當日而定)



Légumes du marché à la sauce au porc mijoté 6€50

浸青菜加肉燥醬 (青菜視當日而定)

Les suppléments

les plats du marché du soir de Taïwan
台灣夜市小吃區



Tofu Frits à l'ancien 古早味油豆腐 4€50



Galette aux oignons verts 蔥油餅 5€

Galette aux oignons verts et omelette 蔥油蛋餅 6€



Gua Bao au choix 刈包 4€40

Une pièce de 30g 一份一個(30克) 口味任選:

- Traditionnel au porc 傳統豬肉口味 (carotte et concombre râpé avec porc mariné en tranches)
- Traditionnel au bœuf 傳統牛肉口味 (carotte et concombre râpé avec bœuf mariné en tranches)
- Traditionnel végétarien 傳統素食口味 (carotte et concombre râpé avec du tofu)
- Aux feuilles de moutarde et au porc 梅菜豬肉



Poulet aux trois parfums 三杯雞 7€90

Poulet à la sauce aux prunes 梅汁炸雞 8€50

Bœuf mijoté maison 紅燒牛肉 8€50

Poulet frit façon Kaohsiung 高雄鹹酥雞 10€50

Beignets de haut de cuisse de poulet frit façon Kaohsiung

Trio 夜市三兄弟 12€50

Tofu frits à l'ancien + beignets de poulet frit + salade d'algues

古早味油豆腐 + 高雄鹹酥雞 + 海帶芽

Les 3 三全滷盤 12€50

Oeuf, tofu et bœuf mariné en tranches (滷蛋, 豆干, 滷牛肉)

Les 4 四全滷盤 12€50

Oeuf, tofu, bœuf et porc marinés en tranches (滷蛋, 豆干, 滷牛肉, 滷豬肉)

Ce sont des plats préparés à la commande, 10-15 minutes d'attente. 餐點現點現做 需等10-15分鐘

Plats de la carte 主菜

Les plats sont accompagnés de riz nature ou de nouilles au choix (sauf les vermicelles) et de légumes du jour.
主菜配有白飯或麵(米粉)和當日青菜

Les Incontournables 招牌必點

Porc mijoté 魯肉飯 / 麵 9€80

Porc mijoté suivant une recette typiquement taïwanaise 台南魯肉特製配方

Vermicelles sautés à la façon taïwanaise 台式炒米粉 9€80

Vermicelles de riz à la sauce porc mijoté, bambou et légumes du jour 米粉, 魯肉, 筍絲和當日青菜

Poulet aux trois parfums 三杯雞飯 / 麵 9€80

Haut de cuisse de poulet préparé avec une sauce composée d'1/3 d'alcool de riz, d'1/3 d'huile de sésame noir et d'1/3 de gingembre et de sauce soja

Duo 雙拼飯 / 麵 9€90

Porc mijoté + poulet aux trois parfums 魯肉+三杯雞

Les Végétariens 蔬食素餐

Vermicelles végétariens sautés 素台式炒米粉 9€80

Vermicelles de riz à la sauce cinq parfums, bambou, tofu et légumes du jour 米粉, 筍絲, 豆干和當日青菜

Nouilles sautées aux légumes accompagnés du tofu 素炒麵, 當日青菜和豆干 9€80

Curry doux aux légumes et aux ananas 素咖哩鳳梨飯 / 麵 9€90

Accompagné de riz nature ou de nouilles et de légumes du jour 白飯或麵和當日青菜

Les Classiques 經典必吃

Poulet à la sauce aux prunes 梅汁雞排飯 / 麵 10€50

Haut de cuisse de poulet à la sauce aux prunes faite maison 炸雞排, 梅汁醬

Bœuf mijoté maison 紅燒牛肉飯 / 紅燒牛肉乾拌麵 10€90

Bœuf mijoté suivant une recette taïwanaise authentique

Soupe de porc mijoté aux nouilles 魯肉湯麵 10€90

Soupe de bœuf mijoté aux nouilles 紅燒牛肉湯麵 11€90

Bœuf mijoté suivant une recette taïwanaise authentique

Les originaux 主廚推薦

Trois trésors 三寶飯 / 麵 11€40

Tranchés de porc, de bœuf et de saucisses asiatiques 滷牛肉片, 滷豬肉片, 香腸

Poulet au curry doux et aux ananas 鳳梨咖哩雞肉飯 / 麵 11€40

Poulet à la sauce ancienne 特製台式照燒雞肉 11€90

(Pimenté 辣味 + 0.5€)

** Riz nature 白飯 2€20 **

Végétarien 健康蛋素

Pimenté 微辣

