

Lou
one

DEPUIS 1984

The logo consists of the word "Lou" in a large, black, cursive script font, with the word "one" in a smaller, black, cursive script font directly below it. In the background, there is a large, light brown Japanese character "米" (rice). The text "DEPUIS 1984" is written in a small, black, sans-serif font, positioned horizontally across the middle of the "米" character.

楼

汤类

Potages / Soups

Potage Shanghai
Shanghai soup

山珍粉丝汤

CHF 14.-

Suprême pékinois
Hot and sour Peking soup

北京酸辣汤

CHF 15.-

Potage au nid d'hirondelles de Bornéo
Borneo swallow's nest soup

文莱燕窝汤

CHF 42.-

Potage au tofu
Tofu soup

豆腐汤

CHF 16.-

Potage aux petits raviolis
Wonton soup

云吞汤

CHF 18.-

Potage de maïs au poulet
Chicken corn soup

玉米鸡肉汤

CHF 22.-

Potage des trois mers
Seafood soup

三鲜海鲜汤

CHF 25.-

Potage au crabe Lóu One
Lóu One crab soup

蟹肉汤

CHF 38.-

开胃菜

Hors d'œuvre / Appetizers

Salade vermicelles et germes de haricots mungo
Vermicelli and mung bean sprouts salad

粉丝豆芽色拉

CHF 25.-

Mushi de langouste
Lobster mushi

木须龙虾

CHF 40.-

Chair de crabe en salade
Crab meat salad

蟹肉色拉

CHF 45.-

Pinces de crabe sauce piquante
Crab claws in spicy sauce

辣酱红蟹螯

CHF 45.-

Rouleaux de printemps et d'automne
Spring and autumn rolls

素春卷和越南卷拼盘

CHF 20.-

Rouleaux de Hong Kong
Hong Kong rolls

港式海鲜卷

CHF 21.-

Travers de porc au gingembre
Pork spare ribs with ginger

姜味小排骨

CHF 32.-

点心

Dim sum

Wontons frits

Fried wontons / 香炸云吞

CHF 28.-

Délices de Pékin à la vapeur ou grillés

Steamed or grilled Peking dumplings / 香煎或清蒸京式点心

CHF 28.-

Siu mai aux crevettes

Shrimp siu mai / 虾仁烧卖

CHF 32.-

Siu mai aux crabe et poisson

Crab and fish siu mai / 海鮮燒賣

CHF 35.-

Dim sum aux légumes

Vegetable dim sum / 素餃子

CHF 28.-

Dim sum au poulet

Chicken dim sum / 鸡肉餡点心

CHF 28.-

Dim sum à l'agneau

Lamb dim sum / 羊肉餡点心

CHF 32.-

Dim sum au veau

Veal dim sum / 小牛肉餡点心

CHF 32.-

Dim sum au bœuf

Beef dim sum / 牛肉餡点心

CHF 32.-

Délices à la vapeur Quatre Bonheurs

Four Happinesses steamed dumplings / 四福清蒸点心

CHF 35.-

海鮮

Fruits de mer / Seafood

Crevettes géantes Phénix de Jade
Jade Phoenix giant prawns

翡翠鳳凰巨蝦

CHF 46.-

Crevettes au citron vert
Prawns with lime sauce

青檸檬蝦

CHF 48.-

Crevettes sautées sauce piquante
Sauteed prawns in spicy sauce

辣醬炒蝦

CHF 48.-

Crevettes aux épices chinoises
Prawns in Chinese spices

华夏香料蝦

CHF 48.-

Crevettes sautées Koug Pao
Sauteed prawns Koug Pao

宮保蝦

CHF 48.-

Langoustines aux haricots noirs
Dublin Bay prawns with black beans

豆豉海螯蝦

CHF 78.-

Fruits de mer au riz croustillant
Seafood with crispy rice

海鮮鍋巴

CHF 60.-

Langouste Sichuan
Sichuan lobster

川味龍蝦

CHF 85.-

Langouste à la Mongole
Mongolian-style lobster

鐵板龍蝦

CHF 85.-

Noix de Saint-Jacques au gingembre
Scallops with ginger

姜味扇貝

CHF 46.-

Pince de crabe farcie
Stuffed crab claw

帶餡紅蟹螯

CHF 40.-

Calamars aux épices chinoises
Calamars in Chinese spices

华夏香料魷魚

CHF 46.-

鱼类

Poissons / Fish

Filet de sole sauce aigre-douce
Sweet and sour sole filet

糖醋龙利鱼柳

CHF 48.-

Filet de sole au gingembre
Sole filet with ginger

姜味龙利鱼柳

CHF 48.-

Filet de turbot au poivre noir
Turbot filet with black pepper

黑胡椒多宝鱼柳

CHF 48.-

Filet de loup à la vapeur
Steamed sea bass filet

清蒸鱸魚柳

CHF 45.-

Filet de loup aux haricots noirs
Sea bass filet with black beans

豆豉鱸魚柳

CHF 45.-

Loup de ligne à votre façon
Wild sea bass cooked as you wish

本店特色野生鱸魚

S. GR.

禽类

Volailles / Poultry

Poitrine de poulet croustillante
Crispy chicken breast / 香酥鸡脯肉

CHF 37.-

Poitrine de poulet Sichuan
Sichuan chicken breast / 川味鸡脯肉

CHF 39.-

Poitrine de poulet sauce aigre-douce
Sweet and sour chicken breast / 糖醋鸡脯肉

CHF 39.-

Poitrine de poulet Lóu One
Lóu One chicken breast / 松仁鸡脯肉

CHF 39.-

Poitrine de poulet sauce shacha
Shacha chicken breast / 沙茶鸡脯肉

CHF 39.-

Canard rôti à la Cantonaise
Cantonese roast duck / 粤式烤鸭

CHF 65.-

Canard aux germes de haricots mungo
Duck with mung bean sprouts / 鸭肉炒豆芽菜

CHF 43.-

Canard à la sauce piquante
Duck in spicy sauce / 辣酱鸭肉

CHF 43.-

Canard laqué à la Pékinoise
Roasted duck Peking-style / 北京脆皮鸭

CHF 210.-

En trois services / *In three ways* / 三吃

CHF 20.- (Supplément par personne)

20每人加收20元

肉类

Viandes / Meats

Emincé de veau sauce piquante
Sliced veal in spicy sauce

辣味小牛肉片

CHF 47.-

Emincé de veau à l'oignon vert
Sliced veal with spring onions

香葱小牛肉片

CHF 47.-

Filet mignon de veau Yang
Yang veal filet

杨氏小牛肉

CHF 49.-

Filet de bœuf Mongole
Mongolian-style beef filet

鐵板牛柳

CHF 47.-

Emincé de bœuf Sichuan
Sichuan sliced beef

乾煸牛肉絲

CHF 46.-

Filet de bœuf sauce shacha
Shacha beef filet

沙茶牛柳

CHF 47.-

Filet de bœuf à la sauce d'huître
Beef filet in oyster sauce

蚝油菲力牛肉

CHF 47.-

Mapo tofu

麻婆豆腐

CHF 40.-

Emincé d'agneau au curry
Sliced lamb curried sauce

咖喱小羊肉片

CHF 43.-

Emincé d'agneau Mongole
Mongolian-style sliced lamb

鐵板小羊肉

CHF 43.-

Porc sauté à la sauce aigre-douce
Sauteed sweet and sour pork

糖醋猪肉

CHF 40.-

Porc char siu

Char siu pork

叉燒猪肉

CHF 40.-

Porc à la Pékinoise
Peking-style pork

京式猪肉

CHF 40.-

饭类和面类

Riz et nouilles / *Rice and noodles*

Riz sauté
Fried rice

炒饭

CHF 8.-

Riz blanc à la vapeur
Steamed white rice

白米饭

CHF 4.-

Vermicelles de riz
comme à Singapour
*Singapore-style
rice-stick vermicelli*

星岛炒米粉

CHF 23.-

Nouilles sautées au poulet
Chicken fried noodles

鸡肉炒河粉

CHF 36.-

Nouilles sautées
aux fruits de mer et au poulet
Seafood and chicken fried noodles

鸡肉和海鲜特色面

CHF 45.-

Nouilles à la mode de Chine
Chinese-style noodles

中国风味面条

CHF 23.-

Feuille de lotus farcie
Stuffed lotus leaf

荷叶饭

CHF 25.-

蔬菜

Légumes / Vegetables

Légumes sautés
Sauteed vegetables

时令蔬菜

CHF 28.-

Vermicelles de haricots mungo transparents
Transparent mung bean vermicelli

粉丝

CHF 20.-

Germes de haricots mungo sautés
Sauteed mung bean sprouts

炒豆芽

CHF 22.-

Champignons de Chine
sautés au jus d'huître
*Sauteed Chinese mushrooms
in oyster sauce*

蚝油炒冬菇和冬筍

CHF 32.-

Bok choy à l'ail
Bok choy with garlic

蒜蓉炒青菜

CHF 30.-

Aubergine Sichuan
Sichuan eggplant

川味茄子

CHF 28.-

Tofu sauté
Sauteed tofu

紅燒豆腐

CHF 40.-

Légumes verts frits Lóu One
Lóu One fried green vegetables

特色青菜

CHF 20.-

甜点

Desserts / Desserts

Coupe de glace noix de coco
et de sorbet mangue aux fruits frais
*Coupe coconut ice-cream
and mango sorbet with fresh fruits*

椰子冰淇淋 芒果冰沙 配新鲜水果

CHF 18.-

Fruits caramélisés à votre choix
Caramelized fruits as you wish

任选拔丝水果

CHF 18.-

Dessert du Mandarin
Mandarin dessert

糯米糍拔丝

CHF 20.-

Lait d'amande en gelée
Almond jelly

杏仁豆腐

CHF 15.-

Sorbets et glaces aux divers parfums
Choice of sherbets and ice-creams

什锦冰淇淋和冰沙

CHF 21.-

Assiette de fruits exotiques
Plate of exotic fruits

新鲜热带水果

CHF 19.-

Délices au sésame caramélisés
Caramelized sesame seed delicacies

椰子冰淇淋拔丝

CHF 16.-

Beignets de fruits à votre choix
Fritter of fruits as you wish

任选香炸水果

CHF 18.-

Soupe de mangue à la menthe / soupe de kaki au fruit de la passion (en saison)
Mango soup with mint / persimmon soup with passion fruit (in season)

冰芒果甘露

CHF 21.-

套餐

Menus

上海

Shanghai

Potage Shanghai

Shanghai soup

上海风味汤

Rouleau d'automne

Autumn roll

素食春卷

Filet de Saint-Pierre
aux haricots noirs

John-Dory filet

with black beans

豆豉海鲂鱼柳

Poitrine de poulet
à la sauce aigre-douce

Sweet and sour

chicken breast

糖醋鸡脯肉

Filet de bœuf à l'oignon vert

Beef filet with spring onions

香葱牛柳

Nouilles à la mode de Chine

Chinese-style noodles

中国风味面条

Coupe de glace noix
de coco et de sorbet mangue
aux fruits frais

Coupe coconut ice-cream

and mango sorbet

with fresh fruits

椰子冰淇淋 芒果冰
沙, 配新鲜水果

CHF 75.- par personne

(minimum 2 personnes)

每人75瑞郎(二人起售)

北京

Pékin

Suprême pékinois

Hot and sour soup

北京特色酸辣汤

Délices de Pékin

à la vapeur

Steamed Peking

dumplings

清蒸北京特色点心

Crevettes à la mode

du Nord

Northern Chinese

style prawns

华北风味虾

Canard laqué

à la Pékinoise

(2 crêpes par personne)

Roasted duck

Peking-style

(2 pancakes per person)

北京烤鸭

(每人置2片薄饼)

Canard aux haricots noirs

Duck with black beans

豆豉鸭肉

Vermicelles de riz

comme à Singapour

Singapore-style rice-stick

vermicelli

星岛炒米粉

Pommes caramélisées

Caramelized apple

拔丝苹果

CHF 93.- par personne

(minimum 2 personnes)

每人93瑞郎(二人起售)

四川

Sichuan

Potage aux petits raviolis

Wonton soup

云吞汤

Beignets Sichuan

Sichuan fritters

咖喱角

Panier de noix

de Saint-Jacques

et crevettes

Basket of scallops

and prawns

海鮮雀巢

Filet de sole au gingembre

Sole filet with ginger

姜味龙利鱼柳

Poitrine de poulet sauté Taichen

Taichen-style chicken breast

大千雞

Emincé de bœuf Sichuan

Sichuan sliced beef

川味牛肉片

Feuille de lotus farcie

Stuffed lotus leaf

荷叶饭

Délices au sésame caramélisés

Caramelized sesame

seed delicacies

椰子冰淇淋拔絲

CHF 110.- par personne

(minimum 2 personnes)

每人110瑞郎(二人起售)

Pour tous types d'allergies ou intolérances,
veuillez vous renseigner auprès du maître d'hôtel.

*For any food allergies or intolerances,
please contact the Maître d'hôtel.*

楼

GASTRONOMIE CHINOISE

Quai du Mont-Blanc 19
1201 Genève | Suisse
Téléphone +41 22 732 50 81
Télécopie +41 22 731 05 82
contact@louone.ch
www.louone.ch