FLAMME DU SICHUAN

Votre Saveur de Sichuan

Au cœur de la province du Sichuan, là où bat le pouls de la scène culinaire chinoise, se trouve la ville vibrante de Chengdu — un lieu où la vie se célèbre à travers la gastronomie, et où chaque ruelle raconte une histoire de saveurs, d'épices et de traditions. C'est ici, au milieu des marchés animés et des allées vivantes, qu'est née l'âme de Flamme du Sichuan.

À l'autre bout du monde, au cœur de Montréal, notre restaurant fait revivre cette même énergie. Poussez la porte et plongez dans l'héritage culinaire riche de Chengdu — un univers de saveurs audacieuses, parfumées et irrésistibles qui définissent la véritable cuisine du Sichuan. Nous sélectionnons avec soin les meilleurs ingrédients locaux, et chaque plat est préparé avec passion pour refléter toute l'essence des traditions culinaires de Chengdu.

Nous vous invitons chaleureusement à venir découvrir et savourer les authentiques saveurs du Sichuan, ici, chez Flamme du Sichuan.

la spécialité du chef



Bœuf et tripes en tranches, sauce pimentée du Sichuan

$19.99

Salade de tripes de bœuf et tige de laitue (gongcai)

$18.99





Foie et rognons de porc sautés aux piments

$25.99



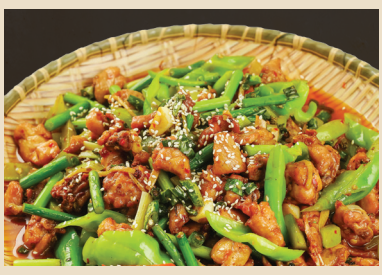
Bœuf du Sichuan bouilli dans l'huile pimentée

$28.99



Tranches d'aorte de bœuf sautées aux piments

$31.99



Poulet sauté à la façon de Zigong (avec os / sans os)

$29.99



Poulet avec os mijoté à la façon Paoge

$29.99



Morceaux de lapin avec os sautés aux piments marinés

$32.99



Mapo « Harmonie noir et blanc » – tofu soyeux mijoté avec du bœuf haché, du sang de porc, de la pâte de fèves pimentée et du poivre du Sichuan

$18.99



Poisson entier du Sichuan à la pâte de fèves pimentée

$40.99

Soupe aux pousses de pois et au porc croustillant

$18.99





Filets de poisson mijotés au bouillon doré parfumé aux piments marinés et aux feuilles de moutarde

$30.99

Plat Froid



Salade de tripes de bœuf et tige de laitue (gongcai)

- Tofu croustillant à la sauce épicée du Sichuan — 9.99
- Œufs de cent ans aux piments forts — 10.99
- Salade d'aubergines à l'ail et au piment — 11.99
- Tranches de porc froides à la vinaigrette à l'ail et au piment — 14.99
- Tripes de bœuf à la sauce Zhan Shui" parfumée, mélange de piment, d'ail et d'herbes — 17.99
- Salade de tripes de bœuf et tige de laitue (gongcai) — 18.99
- Bœuf et tripes en tranches, sauce pimentée du Sichuan — 19.99
- Poulet avec os mariné et mélangé à la main avec des assaisonnements parfumés, de l'ail et un filet d'huile pimentée — 21.99
- Poulet avec os à l'huile de piment rouge — 21.99

Bœuf

- Bœuf sauté aux champignons et aux oignons — 24.99
- Bœuf sauté aux brocolis chinois — 24.99
- Bœuf effiloché frit au poivre du Sichuan et piment rouge — 24.99
- Bœuf effiloché sauté aux piments verts — 24.99
- Bœuf sauté au konjac et aux piments — 24.99
- Bœuf sauté aux piments et à la ciboulette — 24.99
- Poitrine de bœuf grasse sautée aux piments — 25.99
- Bœuf sauté aux piments marinés — 25.99
- Bœuf du Sichuan bouilli dans l'huile pimentée — 28.99
- Intestins de porc et bœuf sautés avec pommes de terre et racine de lotus, parfumé au piment du Sichuan — 29.99
- Tranches d'aorte de bœuf sautées aux piments — 31.99



Bœuf sauté aux piments et à la ciboulette



Morceaux de lapin avec os sautés aux piments frais

Lapin

Morceaux de lapin avec os sautés aux piments frais — 32.99

Morceaux de lapin avec os sautés aux piments marinés — 32.99

FLAMME DU SICHUAN

Porc

Côtes de porc enrobée à la farine de riz, cuites à la vapeur sur patate douce — 17.99

Porc effiloché sauté aux pousses de bambou fumées — 20.99

Porc effiloché sauté à la sauce « Yu Xiang » — 20.99

Porc sauté aux piments verts à la façon du Sichuan — 20.99

Chou-fleur sauté au porc salé chinois, style « Dry Pot » — 23.99

Intestins de porc sautés épicés au poivre du Sichuan — 23.99

Intestins de porc frits à sec au piment et au poivre du Sichuan — 23.99

Rognons de porc sautés aux piments — 24.99

Filet de porc croustillant aigre-douce — 24.99

Tranches de porc double cuisson — 24.99

Foie et rognons de porc sautés aux piments — 25.99

Tranches de porc mi jotées au bouillon pimenté et parfumé — 26.99

Tripes de bœuf, sang de porc, jambon et légumes variés mi jotés dans un bouillon pimenté et parfumé — 28.99



Tranches de porc double cuisson



Rognons de porc sautés aux piments

Poulet

Poulet du Général Tso	18.99
Poulet au citron	18.99
Poulet Kung Pao	21.99
Poulet sauté à la façon de Zigong (avec os / sans os)	29.99
Poulet croustillants sautés avec piments séchés et poivres du Sichuan, originaire de la montagne Gele (avec os / sans os)	29.99
Poulet avec os mijoté à la façon Paoge	29.99
Poulet avec os sauté aux piments et au poivre du Sichuan	29.99
Poulet avec os sauté aux piments marinés et au konjac	29.99
Poulet et intestins de porc au wok, style « Dry Pot »	29.99

Poulet avec os mijoté à la façon Paoge



Poissons & Fruits de Mer

Crevettes de rivière sautées à la ciboulette	24.99
Crevettes Kung Pao	27.99
Tripes de poisson croustillantes sautées au piment	27.99
Crevettes à l'orange et au litchi	27.99
Palourdes sautées épicées	27.99
Tranches de poisson mijotées au bouillon pimenté et parfumé	30.99
Filets de poisson mijotés au bouillon doré parfumé aux piments marinés et aux feuilles de moutarde	30.99
Grenouille croustillante au sel et au poivre	31.99
Grenouille sautée épicée à la sauce parfumée du Sichuan	31.99
Poisson du Sichuan aux deux piments	37.99
Poisson entier du Sichuan à la pâte de fèves pimentée	40.99
Poisson entier braisé à la sauce pimentée du Sichuan	40.99

Poisson entier du Sichuan à la pâte de fèves pimentée



Légume

- Œufs brouillés sautés aux tomates — 15.99
- Pommes de terre sautées (aigre-piquant / piments verts) — 15.99
- Œufs sautés à la façon du Sichuan — 15.99
- Chou sauté à la façon du Sichuan — 16.99
- Haricots sautés à sec au porc haché et au piment — 16.99
- Aubergines à la sauce « Yu Xiang » — 16.99
- Bébé bok choy sautés aux lard préservé — 16.99
- Tofu Mapo au bœuf haché — 17.99
- Brocoli chinois (à l'ail / sauté nature) — 17.99
- Mapo « Harmonie noir et blanc » — 18.99
  – tofu soyeux mijoté avec du bœuf haché, du sang de porc, de la pâte de fèves pimentée et du poivre du Sichuan
- Liangfen sauté à la mode du vieux Chengdu (gelée de haricot mungo) — 19.99
- Tofu en fines tranches soyeuses sauté à la maison (style sichuanais) — 19.99
- Pousses de pois sautées (à l'ail / nature) — 21.99

Soupe

- Soupe au tofu et aux légumes — 12.99
- Soupe à la courge éponge et à l'omelette — 14.99
- Soupe aux tomates et à l'œuf battu — 14.99
- Soupe aux pousses de pois et au porc croustillant — 18.99
- Soupe de pied de porc — 27.99

Riz Frit

- Riz sauté aux légumes — 14.99
- Riz sauté aux haricots marinés — 16.99
- Riz sauté épicé du Sichuan — 16.99
- Riz sauté de Yangzhou — 16.99

Nouilles Frites

- Nouilles sautées aux légumes — 14.99
- Nouilles sautées au bœuf — 16.99
- Nouilles sautées au poulet — 16.99

Desserts

- Gâteaux de riz gluant au sucre brun fondant — 5.99
- Dessert de gelée Suprême à la Sichuanaise aux garnitures variées — 7.99



Bébé bok choy sautés
aux lard préservé