

Les Pâtes Vivantes
Original, Nature, Sans produits chimiques!
Tout pour votre santé!



Les Pâtes Vivantes
活着的麵條



Les Pâtes Vivantes ont été fondées en France en 2007. Nous avons aujourd'hui trois restaurants, tous spécialisés dans l'art culinaire du Nord de la Chine. Appréciés et recommandés par les médias, nous sommes reconnus pour la qualité de nos plats de pâtes fraîches faites à la main sans ingrédients chimiques, nos portions généreuses et la variété de notre carte. Nos chefs, formés aux meilleures écoles de cuisine chinoises, vous convient à venir découvrir leur sélection de recettes et de sauces inimitables qui raviront votre palais!

The Pâtes Vivantes was founded in France in 2007. Today we have three restaurants, all specializing in the culinary art of northern China. Appreciated and recommended by the media, we are known for the quality of our fresh handmade pasta dishes without chemical ingredients, our generous portions and the variety of our menu. Our chefs, trained in the best Chinese cooking schools, invite you to come and discover their selection of recipes and inimitable sauces that will delight your palate!



Nos chefs diplômés des meilleures écoles de cuisine en Chine



Un savoir-faire traditionnel et familial

Le bloc de pâte est fait sur place, exclusivement avec de la farine de blé, des œufs frais, de l'eau et une pointe de sel ; il ne subit aucun additif ni traitement visant à accélérer le processus de maturation.

The pasta base is made on the premises, exclusively with wheat flour, fresh eggs, water and a pinch of salt; it is all completely free from food additives and from maturation process.



Pâtes préparées uniquement avec de la farine, des œufs, de l'eau et du sel



Bouillon d'os, de bœuf et de poulet frais, préparé chaque jour pour vous

Fait maison



Nouveautés



YOP1 / 14.00€

三合一油泼面

Nouilles pimentées Shaanxi "Trio de saveur"

(Sauce tomate et oeufs/boeuf/chou de Shanghai)

Original oil spilled noodles " Three in one" (Tomato egg sauce/stewed beef/Shanghai cabbage)

① ③ ⑥



YOP2 / 14.00€

孜然羊肉油泼面

Nouilles pimentées Shaanxi à

l'agneau au cumin et légumes

Original oil spilled noodles with lamb and vegetables

① ③ ⑥



SP10 / 13.00€

辣白菜肥羊面或肥牛面

Soupe de nouilles à l'agneau

(ou au boeuf) et kimchi

supplément viande +3€

Kimchi lamb (or beef) noodles plus meat +3€

① ③ ⑥



CN9 / 13.00€

虾球芝士面

Cheese nouilles aux crevettes et

champignons

supplément Saint-Jacques/Calamars +2€

Cheese noodles with shrimps and

mushrooms

plus scallops/squid +2€

① ② ③ ④ ⑦

Supplément de nouilles+ 4.50€
Noodles supplement + 4.50€

裤带面

Nouilles ceintures
Broad noodles



细面

Nouilles fines
Thin noodles



Soupes de nouilles

Noodles soup



SP2 / 12.00 €

雪菜毛豆面

Soupe de nouilles aux légumes de neige
et haricots de soja
Noodle soup with soya beans and "snow vege-
tables"

① ③ ⑥



SP5 / 13.00 €

水煮牛肉面

Bœuf "touche le ciel" avec pâtes
(Soupe de nouilles très pimentée)
Beef "in the sky" with noodles
(very spicy noodle soup)

① ③ ⑥



SP4 / 13.00 €

芦笋虾仁面

Soupe de nouilles aux crevettes
et asperges
Noodle soup with prawns and asparagus

① ② ③ ④ ⑥

SP6 / 15.00 €

水煮海鲜面

Fruits de mer "touchent le ciel"
(crevettes, seiches, saint-jacques , soupe de
nouilles très pimentée)
Seafood "in the sky" with noodles (shrimps, cut-
tlefish, saint-jacques, very spicy noodle soup)

① ② ③ ④ ⑥ ⑭



SP3 / 12.00 €

酸菜肉丝面

Soupe de nouilles avec poitrine de porc et
feuilles de moutarde
Pork belly noodles soup with mustard leaves

① ③ ⑩



W / 13.00 €

西北羊肉面

Nouilles "façon Nord-Ouest":
agneau, aubergine, piment vert, oignon
Noodles "cooked in the North-Western way":
with lamb, aubergine,
green chili peppers and onions

① ③ ⑥



SP7 / 14.00 €

双椒元贝面

Soupe de nouilles aux coquilles
saint-jacques et deux piments
Noodle soup with scallops, green
and red chili peppers

① ② ③ ⑥ ⑭



SP1 / 12.00 €

番茄鸡蛋面

Nouilles sauce à la tomate et aux œufs
(supplément sauce porc zhajiang +2€)
Noodles in tomato sauce and eggs
(with zhajiang pork sauce +2 €)

① ③ ⑥



Fait maison Prix nets TTC Service compris

Menu classique

Uniquement le midi
Traditional Menu at lunch time only

Entrée + Plat Starter+ Main dish

N1 / N2 / N3 / N4 13.00 €

Entrée au choix Starter to choose



鸡肉锅贴 X 4
Jiaozi au poulet x 4
Jiaozi with chicken x 4
①



天妇罗
Tempuras de légumes
Vegetables tempuras
① ③



加荷包蛋 + 2€
Supplément œuf au plat + 2€
With fried egg + 2€
③



加卤蛋 + 2€
Supplément oeuf parfumé cinq épices +2€
Chinese five-spice egg +2€

加牛肉 + 3€
Supplément boeuf +3€
with beef +3€

Plat au choix
Main dish to choose

N1 / 11.00 €
兰州牛肉拉面
(另加卤蛋+2€, 另加肉+2€)



Soupe de nouilles au bœuf
Spécialité de Lanzhou
Beef noodle soup speciality of Lanzhou
① ③ ⑥

N2 / 11.00 €
红汤牛肉拉面
(另加卤蛋+2€, 另加肉+2€)



Soupe de nouilles au bœuf pimentée
Spicy beef noodle soup
① ③ ⑥ ⑩

N3 / 11.00 €

炸酱面
Nouilles au porc sauce soja (zhajiang) avec différents légumes
Noodles with pork and mixed vegetables in soy-bean sauce (zhajiang)
Slightly spicy
Speciality of Lanzhou
① ③ ⑥ ⑩



N4 / 11.00 €

松露麻酱鸡丝面
Nouilles au poulet à la sauce de truffe et sésame, avec différents légumes (chaudes ou froides au choix)
Noodles with chicken and vegetables in truffle and sesame sauce (served warm or cold)
① ③ ⑤ ⑥ ⑩ ⑪



Supplément de nouilles + 4.50€
Noodles supplement + 4.50€

裤带面

Nouilles ceintures
Broad noodles



细面

Nouilles fines
Thin noodles



Menu nouilles sautées

Uniquement le midi
Stir-fried noodles menu at lunch time only

Entrée + Plat Starter+ Main dish

N5 / 14.00 €
N6 / 15.00 €
N7 / 15.00 €
N8 / 15.00 €
N9 / 15.00 €
N10 / 16.00 €

Entrée au choix
Starter to choose



鸡肉锅贴 X 4
Jiaozi au poulet x 4
Jiaozi with chicken x 4
①



天妇罗
Tempuras de légumes
Vegetables tempuras
① ③



加荷包蛋 + 2€
Supplément œuf au plat + 2€
With fried egg + 2€
③

Plat au choix
Main dish to choose



N5 / 12.00 €
炒蔬菜面
Nouilles sautées avec légumes (végétarien)
Stir-fried noodles with vegetables (vegetarian)
① ③ ⑥ ⑪



N6 / 13.00 €
炒蔬菜猪肉面
Nouilles sautées avec légumes et porc
Stir-fried noodles with pork and vegetables
① ③ ⑥ ⑪



N7 / 13.00 €
炒蔬菜鸡肉面
Nouilles sautées avec légumes et poulet
Stir-fried noodles with chicken and vegetables
① ③ ⑥ ⑪



N8 / 13.00 €
炒蔬菜牛肉面
Nouilles sautées avec légumes et bœuf
Stir-fried noodles with beef and vegetables
① ③



N9 / 13.00 €
炒蔬菜虾肉面
(加扇贝/鱿鱼, 加2€)
Nouilles sautées avec légumes et crevettes
Supplément saint-jacques / calamars + 2€
Stir-fried noodles with prawn and vegetables
With scallops / squid + 2€
① ② ③ ⑥ ⑪ ⑭



N10 / 14.00 €
炒蔬菜鸭肉面
Nouilles sautées avec légumes et canard
Stir-fried noodles with duck and vegetables
① ③ ⑥ ⑪



Plats au wok

Wok dishes



白饭 Riz nature / White rice +2.50€

拌面 Pâtes / Noodles +4.50€



V1 / 8.50 € 口菇西兰花
Brocolis sautés au deux
champignons
Stir-fried broccoli with two
mushrooms



V3 / 8.50 € 麻婆豆腐
Tofu de "mapo"
(tradition du Sichuan) (végétarien)
(Sichuan tradition) (vegetarian)



PO1 / 9.50 € 回锅肉
Poitrine de porc
sautée et piments verts
Stir-fried pork belly with
green chili peppers



PO2 / 9.50 € 肉末茄子
Aubergines sautées au porc
haché
Stir-fried aubergines with
minced pork



B1 / 9.50 € 尖椒豆干炒牛肉
Bœuf sauté avec
piments verts et tofu sec
Stir-fried beef with dry tofu and
green chili peppers



B2 / 9.50 € 咖喱牛肉
Bœuf au curry
Curry beef



J1 / 10.50€ 姜葱虾
Crevettes au gingembre et poireaux
Prawns with leeks and ginger



V2 / 8.50 € 香菇小白菜
Chou de Shanghai
aux champignons parfumés
(végétarien)
Shanghai cabbage with fragrant
mushrooms (vegetarian)



V5 / 8.50 € 木耳鸡蛋炒中国蒜苗
Tiges d'ail chinois sautées avec œuf
(végétarien)
Stir-fried chinese garlic stalks
with eggs and black mushrooms
(vegetarian)



V6 / 8.50 € 烧茄子
Aubergines sautées, sauce soja
(végétarien)
Stir-fried aubergines with soy
sauce (vegetarian)



J3 / 10.50 € 宫保虾
Crevettes aux arachides style
Kung Pao
Shrimp kung pao style with
peanuts



J2 / 9.50 € 中国蒜苗炒牛肉
Tiges d'ail chinois
sautées au bœuf
Stir-fried chinese
garlic stalks with beef



P1 / 9.50 € 辣子鸡丁
Poulet aux piments
Spicy chicken



V7 / 8.50 € 番茄菜花
Chou-fleur sauté aux tomates
Stir-fried cauliflower with tomatoes



V8 / 8.50 € 干煸四季豆
Haricots verts sautés aux piments
Dry-fried string beans with chili pepper



P2 / 9.50 € 豉椒鸡片
Poulet sauté aux haricots noirs,
poivrons et pousses de bambou
Stir-fried chicken with black
beans, peppers and bamboo
sprouts

Y2 / 10.50 € 孜然羊肉
Sauté d'agneau au cumin
Stir-fried lamb flavored with cumin





S17 / 7.00 €
松露麻酱鸡丝

Filets de poulet aux légumes à la
sauce de truffe et sésame
*Chicken breast fillets with vegetable
salad served with truffle and
sesame sauce*

⑥ ⑪



Entrées

Starters



S9 / 6.00€
酿皮

Niangpi (salade de pâtes)
Spécialité de Lanzhou
*Niangpi (noodle salad) Special-
ity of Lanzhou*

① ③ ⑪



S10 / 10.00 €
香酥鸭

Canard croustillant
Crispy duck

① ③ ⑥



S1 / 6.00 €
红油泡菜

Salade de chou mariné (Sichuan)
Marinated cabbage salad (sichuan)



S21 / 6.00 €
雪菜毛豆

Salade de légumes de neige
et haricots de soja
*Snow vegetables and soya
beans salad*

⑨ ⑩



S13 / 7.00 €
鸡肉春卷

Nems au poulet x 4
Fried chicken rolls x 4

① ③



S11 / 7.00€
炸汤圆

Boulettes frites de riz au sésame
Fried rice balls with sesame

① ③ ⑪



S31 / 6.00 €
天妇罗蔬菜

Tempuras de légumes
Vegetable tempura

① ③



S4 / 6.00 €
皮蛋豆腐

Tofu aux œufs de cent ans
Tofu with century egg

⑥ ⑪



S5 / 7.00 €
酱牛肉

“Carpaccio de bœuf” chinois
Chinese “beef carpaccio”

⑥ ⑪



S6 / 6.00 €
黄瓜海蜇

Salade de concombre et
de méduse
Jellyfish and cucumber salad

⑪ ⑭



S3 / 6.00 €
南瓜饼

Croustades au potiron
Pumpkin crisps

① ③



S15 / 6.00 €
鸡肉锅贴

Jiaozi au poulet
Raviolis pékinois grillés au poulet
Fried Pekinese dumplings with chicken

①



S14 / 2.00 € / pièce
卤蛋

Œuf parfumé aux
cinq épices
Chinese five-spice egg

③ ⑥



S12 / 6.00 €
玻璃紫甘蓝

Duo de salade (laitue iceberg et
chou rouge)
*Duo salad (iceberg salad and red
cabbage)*



S7 / 6.00 €
松露麻酱四季豆

Salade de haricots verts à la
sauce de truffe et sésame
*String beans salad in truffle and
sesame sauce*

⑪



S2 / 6.00 €
凉拌木耳

Salade de champignons noirs
et arachides
*Black mushrooms and pea-
nuts salad*

⑤



S20 / 10.00 €
天妇罗炸虾
Crevettes façon tempuras
Shrimp tempura

① ② ③

Pats au riz

Uniquement le midi / Lunch menu

Plats au riz / Rice dishes

Entrée + Plat

Starter + Main dish

R1 / R2 / R5 13.00 €

R6 14.00 €

Entrée au choix Starter to choose



鸡肉锅贴 X 4
Jiaozi au poulet x 4
Jiaozi with chicken x 4
①



天妇罗
Tempuras de légumes
Vegetables tempuras
① ③



加荷包蛋 + 2€
Supplément œuf au plat + 2€
With fried egg + 2€
③

Plat au choix Main dish to choose



R1 / 11.00€

菇肉饭
Poitrine de porc sautée aux
champignons et riz nature
Stir-fried pork belly with button
mushroom and white rice
①



R2 / 11.00 €

酱鸡饭
Poulet aux légumes
Jiangbao et riz nature
Chicken with jiangbao
vegetables and white rice



R5 / 11.00 €

咖喱牛肉饭
Bœuf au curry et riz nature
Curry beef and white rice

R6 / 12.00 €

香酥鸭饭
Canard croustillant et riz nature
Crispy duck and white rice
① ③ ⑥



Menu enfant

Kids menu

Pour les enfants de moins de 12 ans
Only for children under 12 years old

Entrée + Plat

Starter + Main dish

Entrée au choix Starter to choose



鸡肉锅贴 X 2
Jiaozi au poulet x 2
Jiaozi with chicken x 2
①



炸春卷
Nêms
Nems
① ③



南瓜饼
Croustades au
potiron
Pumpkin crisps
① ③



加荷包蛋 + 2€
Supplément œuf
au plat + 2€ With
fried egg + 2€
③

Plat au choix Main dish to choose

ME1 奶酪茄汁牛肉面 10.00 € ▶

Nouilles au bœuf à la sauce tomate et au fromage
Noodles with beef and tomato sauce served with
grated cheese
① ③ ⑥ ⑦



◀ ME2 鸡肉炒面 12.00 €

Nouilles sautées avec légumes et poulet
Stir-fried noodles with chicken and vegetables
① ③ ⑥ ⑪

Information Allergènes :

- ① Céréales ② Crustacés ③ Œufs ④ Poissons ⑤ Arachides ⑥ Soja ⑦ Lait
⑧ Fruits à coque ⑨ Céleri ⑩ Moutarde ⑪ Graines de sésame ⑫ Anhydride sulfureux
⑬ Lupins ⑭ Mollusques



良心食材，精心烹制，无任何化学添加剂。
一切为了您的健康！



Les Pâtes Vivantes
活着的面条

3, Rue de Turbigo
75001 Paris
01 40 13 08 04

46, Rue du Faubourg-Montmartre
75009 Paris
01 45 23 10 21

9, Rue Mercière
69002 Lyon
04 72 41 70 00



lespatesvivantes

www.lespatesvivantes.net