

## Shangri La (Haccourt)

Voilà une bien délicate table chinoise, aux portes de Visé, qui enrichit l'offre gastronomique de la Basse-Meuse depuis trois ans maintenant. Les jeunes exploitants ne sont évidemment pas des inconnus dans le métier. En effet, ils sont apparentés au premier degré à la famille Li qui exploite le Cinq étoiles du Quai des Ardennes, à Chênée et depuis peu, le Bonheur Simple, à Embourg, un restaurant thaïlandais.

Le Shangri La fait référence à un lieu idyllique, tel qu'évoqué dans un roman de James Hilton paru en 1933. Ce lieu, situé dans une vallée inconnue au cœur des montagnes de l'Himalaya, existe bel et bien en Chine, on l'a appris il y a quelques années. Les propriétaires du Shangri La de Haccourt portent donc haut leur ambition. Une fois le portail d'entrée franchi, on constate le profit qu'ils ont tiré d'une petite villa familiale. Deux salles à manger s'y succèdent en enfilade. La première est un peu sombre, mais ménage une relative intimité. La salle principale est de belle ampleur, d'aménagement moderne et confortable, sans décor asiatique trop typé. Au contraire, elle se veut résolument moderne et zen. Un agréable jardin de ville permet de manger dehors par beau temps. Carte fournie (à l'asiatique...) qui propose 4 potages, autant de salades, une dizaine d'entrées chaudes et deux fois plus de plats. Comme d'habitude, excellente synthèse à travers les menus, d'autant qu'ils laissent le choix entre plus d'une proposition pour chaque service. On peut donc partager et goûter à un maximum de saveurs. Élégance et finesse caractérisent avant tout cette excellente cuisine toute en nuances. A commencer par le consommé de bœuf aux ramonas, nouilles de riz et basilic thaï. Un assortiment de cailles propose une jolie déclinaison des cuissons du produit. Salade au canard fumé, croquante et savoureuse. Gambas grillées à l'ail (avec délicatesse et parcimonie), sauce parfumée à l'oignon fin. Chair ferme pour ces crevettes et plaisir garanti par ce plat original. Cuisses de poulet croustillant dans une classique sauce aigre-douce avec un rafraîchissant



zeste de citron. Demi homard grillé et coriandre, une préparation qui ne souffre d'aucune erreur, dans sa simplicité, un plat de seigneur chinois qui justifie une légère majoration de 5€. Enfin, une roulade de dorade cuite vapeur, sauce à l'ail, coriandre et piment (attention, chaud devant!). Avec un dessert du moment (qui fera la part belle à l'interprétation des fruits notamment) et qui terminera en beauté, ce qui n'était pas toujours le cas des restaurants d'inspiration asiatique. Vous venez de lire le survol des deux menus phare du Shangri La en trois (25€) ou cinq services (35€). Vous les accompagnerez d'une intéressante sélection de vins (pas chinois...) français à choisir en demi bouteille (elles sont nombreuses) ou en flacons entiers. En privilégiant des vins légers, un brin tanniques et sur le fruit. Des Alsace et des Loire font bon mariage. Mais ils sont loin d'être les seuls! Joli parcours! Service en salle dirigé par la maîtresse de maison et qui se comporte comme telle. Addition raisonnable. Un bel équilibre!

LG28/13/MP

?

### Shangri La

48, Square Roi Baudouin,  
4684 Haccourt. 04/379.70.72  
Fermé le mardi. Menus à commander  
avant 13h15 et 21h15. Lunch 3 services  
à 18€. Menus 3 services, 25€;  
5 services 35€. Menu de prestige 48€.  
Plats à emporter (-15%)

# SHANGRI-LA Le Shangri-La, est le nouvel établissement qui ravira vos papilles

**A la recherche d'une cuisine asiatique, savoureuse, créative avec des mets inédits, le Shangri-La est le nouvel établissement qui ravira vos papilles.**

C'est en hommage au livre de James Hilton "Horizon Perdu" qui est devenu, au fil du temps, synonyme de lieu édénique et de perpétuelle jeunesse que Monsieur et Madame Ji ont choisi d'appeler leur établissement. Situé à Haccourt, non loin de Liège, ce restaurant a été imaginé et conceptualisé afin de refléter au plus près l'univers du roman de l'écrivain anglais. Aller à Shangri-La, c'est purifier l'âme, tendre vers la pureté (...)

## Une déco zen et recherchée

Chaque détail de la décoration d'intérieur a été soigneusement réfléchi, dès l'entrée avec un petit salon décoré, entre autres, par l'artiste Guo Zhonghui, aux chaises contemporaines et épurées ou aux luminaires de l'établissement. Le logo du restaurant a lui aussi été stylisé puisqu'il est composé de quatre couleurs symbolisant différents éléments en relation avec la nature. C'est cette même poésie et ce goût du détail qu'on retrouve dans les recettes présentées au Shangri-La. Depuis bientôt un an, le restaurant propose à sa clientèle une cuisine créative tout en puisant dans la tradition culinaire asiatique.

## Une découverte gustative

Certains plats sont des réelles découvertes tels le pied avant de veau désossé en croustillant ou la côte d'agneau grillée parfumée au cumin ou encore le magret de canard aux légumes de saison.

D'autres plats chinois plus traditionnels sont revisités par cette nouvelle génération de restaurateurs tels le canard laqué, les scampis au curry rouge et lait de coco ou les cailles braisées au sésame et sautées aux petits légumes.

Les desserts sont goûteux, vous pourrez y déguster des croquettes de noix de coco avec chocolat chaud ou de la glace au thé vert et au sésame (spécialité chinoise).

## Terrasse aménagée et jardin d'agrément

Les propriétaires ont voulu faire de leur établissement un lieu où la nature et la sérénité sont présentes dans les moindres détails. Outre, le petit salon à l'entrée, une agréable terrasse avec un jardin a été aménagée pour accueillir les clients comme s'ils recevaient des invités.

Entre sérénité et découverte gustative, le Shangri-La est

**LE nouveau lieu  
de la cuisine chinoise  
"créative".**



## Menu Shangri-La

à 48€ le couvert,  
min. 2 couverts

Noix de St-Jacques  
poêlées au curcuma

Salade au boeuf mariné  
et rhizomes de lotus

Consommé de gambas  
aux ramons,  
nouille de riz façon thai

Homard grillé  
à l'imperial parfumé  
à la coriandre

Sorbet

Magret de canard  
confit aux champignons des bois,  
sauce soja japonais  
et vieux vinaigre chinois

Dessert

## Menu Lunch

à 18€ avec vin,  
à 23€ (2 verres)  
du lundi au vendredi midi  
Service rapide en 1h sur demande

Potage pékinois piquant  
et vinaigré  
ou

Salade au poulet vinaigrette  
à la menthe

Canard à la mode Sichuan  
légèrement piquant

Cuisses de poulet croustillantes  
sauce aigre-douce  
au zeste de citron

Découvrez aussi le  
menu Soleil 5 services  
à 35€ et  
le menu Lune 3 services  
à 25€ !

## ADRESSE

Square Roi Baudouin 48  
4684 HACCOURT

04/379.70.72

www.leshangrila.be

Fermeture : mardi (non férié)

Capacité groupes : 60 personnes

Commodités : jardin, accès aux personnes moins valides,  
terrasse, menus enfants, parking, salle climatisée

**-10% sur tous les plats à emporter**



Restaurants  
ASIATIQUES



Restaurants  
ITALIENS



# ZEN

## SUR L'HORECA LIÈGE

Restaurants  
FRANÇAISE



Restaurants  
EUROPEEN



Restaurants  
MEDITERRANÉEN



**Cuisine asiatique**

*Square Roi Baudouin 48  
4684 Haccourt  
Ouvert de 12h à 14h30  
et de 18h à 22h30  
04 379 70 72*

*www.leshangrila.be  
Fermé le mardi  
(sauf jour férié)*

### Le « Shangri - La »... sa cuisine et sa déco en pleine harmonie avec la nature !

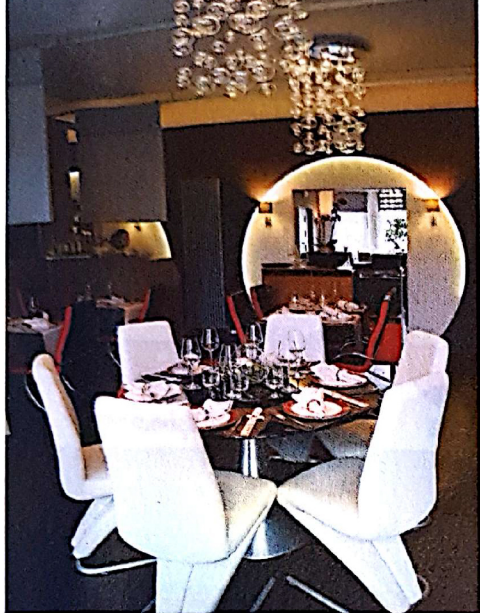
Situé face à la Zone commerciale de Haccourt, cette belle « maison » à l'enseigne de « Shangri-La » vous invite à la découverte... celle d'une « cuisine asiatique » créative, un tantinet revisitée et teintée de quelques accents voisins... thaïlandais, vietnamiens, coréens et japonais, entr'autres ! Du beau travail culinaire dans un environnement assez « Zen » qui lui confère beaucoup de charme... gustatif et visuel ! Avec la cuisine élaborée par Fenghui Liu, le jeune patron au fourneau et la présence, toute en douceur, de Qingqing Ji, son épouse, en salle... on semble être dans un autre monde ! Celui d'une gastronomie recherchée où chaque saveur, judicieusement dominée, fait merveille !

*Menu « Lune » de 3 serv. : 25€*

*Menu « Soleil » de 5 serv. : 35€*

*Menu « Shangri-La » de 7 serv. : 48€*

*Tous les plats (de la carte uniquement) ... à emporter (-15%)*



Concours

## SHANGRI-LA

Shangri-La... une vallée perdue dans les montagnes. Un endroit mythique pour les millions de lecteurs du roman 'Horizon perdu' de l'écrivain britannique James Hilton. Définition du terme en tibétain : soleil et lune du cœur... Le ton est donné. Shangri-La est une table gourmande de renom aux portes de Visé, juste de l'autre côté du pont ! Comment résumer simplement ?... Une sympathique petite villa familiale, un décor extra zen, une salle sombre et intime, une autre plus moderne, une splendide terrasse qui régale par beaux jours. Et aux commandes, des membres d'une sacrée dynastie... La famille Li, que l'on retrouve à d'autres prestigieuses adresses de la région (Cinq Etoiles du Quai des Ardennes à Chênée, Bonheur Simple à Embourg). Pas mal...

Bienvenue dans ce haut-lieu de la fine cuisine asiatique, à cette référence de la gastronomie chinoise, à cet authentique palais de saveurs 'de là-bas'. On salive dès l'accueil par la maï-

tresse de maison et la découverte d'une carte généreuse. Potage pékinois piquant et vinaigré (€ 5). Soupe de scampis pimentée aux légumes de saison et à la citronnelle (€ 5,50). Nem aux vermicelles et porc, parfumés à la menthe (€ 8,50). Caille braisée aux cinq parfums sur lit de salade (€ 9). Salade au canard fumé (€ 9). Ragoût de cailles braisées à la façon du chef (€ 14,50). Homard grillé à l'impériale, parfumé à la coriandre (€ 33). Trio de sorbets au marc de Gewurztraminer (€ 7).

C'est confirmé, les prix sont doux ! On en dira autant des menus joliment élaborés, avec choix multiples. Lunch 3 services (à midi, du lundi au vendredi) à € 18. Lune 3 services à € 25. Soleil 5 services à € 35. Shangri-La 7 services à € 48 (par couvert, minimum 2 couverts). Côté cave, Shangri-La propose tout ce qui se fait de mieux en France, en demi-bouteille ou flacon entier.

Tous les plats de la carte sont à emporter (ristourne de 15 %).

### SHANGRI-LA

Square Roi Baudouin 48  
4684 Haccourt  
Tél.: 04 379 70 72  
& 0484 76 40 20  
[www.lshangrila.be](http://www.lshangrila.be)  
[fenghui\\_liu@hotmail.com](mailto:fenghui_liu@hotmail.com)

Fermé le mardi non férié

### MENU LUNE

€ 25

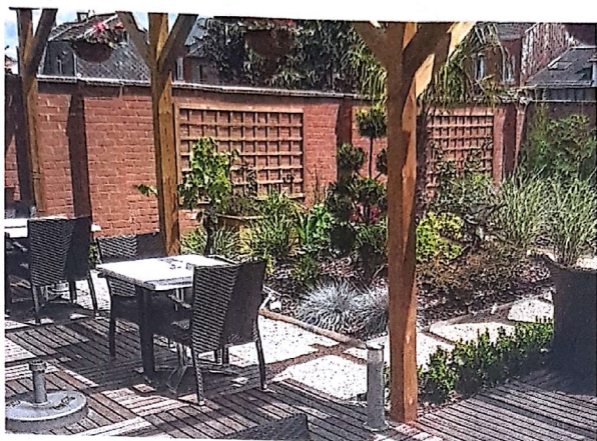
Assortiment de caille, Won Ton frit et nem ou Assortiment de Dim Sum cuits à la vapeur ou Gambas grillées à l'ail, poivre et piment rouge (+ € 3)

.....  
Cailles braisées au sésame, sautées aux petit légumes, sauce soja japonais et vieux vinaigre chinois ou Couronnes d'agneau grillées, parfumées au cumin chinois (+ € 3) ou Nouilles sautées aux gambas et coquilles St-Jacques ou Baby homard grillé à l'ail et 5 épices (+ € 7)

.....  
Dessert du jour

# HACCOURT

## Une nouvelle tendance



**V**ous aimez la cuisine asiatique mais les sauces aux glutamates ce n'est pas votre truc, alors cette adresse a de quoi vous séduire car le Shangri-La vous propose de découvrir une cuisine asiatique savoureuse, créative, inédite à base de produits frais. N'hésitez pas à commander un homard, c'est la spécialité de la maison. Liu Fenghui, le jeune restaurateur y travaille en famille et aime revisiter les grands traditionnels chinois en y apportant sa touche créative empruntée tantôt à la cuisine thaïlandaise, japonaise, coréenne ou vietnamienne. Poussez la porte du Shangri-La vous et laissez vous surprendre par le décor zen très épuré, loin des univers surchargés et colorés de certains restaurants

asiatiques. Ici, Qingqing Ji et Fenghui Liu s'identifient comme étant la nouvelle génération chinoise. Qingqing, Ji (se prononce Tchint chin), l'épouse de Fenghui Liu, aime que dans leur restaurant les clients se sentent comme ses invités et soient accueillis comme tel. Le petit salon à l'entrée en est la preuve. Qingqing Ji fait partie d'une lignée de restaurateurs. Son père et son frère sont à la tête du restaurant Les 5 étoiles à Angleur où elle a aussi travaillé. Vous aimez les découvertes ? Alors vous apprécierez le Shangri-La et profitez de leur belle terrasse.

Shangri-La  
Square Roi Baudouin 48 à Haccourt  
04 379 70 72  
Irène Brône

## 04/379 7072 L'astuce du chef !



### Des légumes croquants et colorés

Si vous aimez la couleur dans l'assiette et que vous aimez les légumes cuits à point mais pas trop, choisissez de les plonger quelques minutes dans de l'eau bouillante afin de les cuire sans les réduire en purée. Ensuite, jetez-les dans un saladier dans lequel vous aurez placé des glaçons en quantité. Cette opération leur permettra de stopper la cuisson et préservera leur belle couleur et leur croquant.

# SHANGRI-LA

## L'ÉDEN À DEUX PAS DE VISÉ



C'est aux portes de Visé que vous découvrirez l'éden, le lieu mythique synonyme d'éternelle jeunesse évoqué par le romancier britannique James Hilton. Le Shangri-La, ce lieu insaisissable situé au cœur de l'Himalaya se cache en effet dans une agréable villa située en bord de Meuse et qui abrite l'un des restaurants asiatiques les plus créatifs de la région.

### UNE CUISINE PARFUMÉE ET GÉNÉREUSE

À la tête de cet établissement, Fenghui Liu, qui officie aux fourneaux, et la douceur de Qingqing Ji, son épouse, en salle. *«Nous essayons de réunir le meilleur de l'Asie pour le proposer dans nos assiettes. Thaïlande, Vietnam, Corée ou Japon... Notre cuisine n'a de frontières que l'imagination de mon mari qui marie les saveurs pour le plus grand plaisir des clients qui nous suivent souvent depuis plusieurs années».* Tout comme l'assiette, le décor est soigné et bien éloigné de l'univers surchargé qui caractérise trop souvent les restaurants asiatiques. Ici, l'esprit zen se reflète au travers d'un mobilier contemporain et d'une décoration qui rappelle subtilement l'Asie. *«Nous proposons deux menus qui offrent chacun la possibilité de choisir entre plusieurs propositions. Les produits de la mer sont certainement l'une des spécialités de la maison comme le homard grillé à l'ail parfumé aux épices ou encore les coquilles Saint-Jacques poêlées au curcuma, mais notre carte ravira également les amateurs de poissons. La couronne d'agneau grillée au cumin chinois, par exemple, est un plat étonnant devenu l'une des spécialités chinoises les plus appréciées».*

### UN SALON AU JARDIN POUR PROLONGER LE PLAISIR

Et lorsque le soleil pointe, quel plaisir de découvrir le joli jardin caché à l'arrière du restaurant. Un espace zen et authentique qui peut accueillir quelques tables, mais aussi et surtout un salon qui invite à prolonger le temps d'un pousse-café le bon moment que l'on vient de passer. Et s'il vous faut patienter quelques instants avant que ne se libère votre table, pourquoi ne pas débiter ce repas par un apéritif bercé par les doux rayons du soleil qui inondent généreusement cette terrasse agréable ? Plébiscité par les habitués, vous faites désormais partie des privilégiés et je suis certain que votre prochaine visite passera forcément par quelques instants de pur bonheur à l'extérieur !

**Un décor chaleureux, un menu savoureux qui fait la part belle aux associations de saveurs et une addition mesurée...  
Un bel équilibre à découvrir sans tarder !**



SQUARE ROI BAUDOUIN 48 - 4684 HACCOURT  
TÉL: 04.379.70.72 - FENGHUI\_LIU@HOTMAIL.COM  
FERMETURE : MARDI ( NON FÉRIÉ )

# Tour du monde gustatif au nouveau restaurant Le Global



© M. Sabel

Madame Ji Qing Qing et Monsieur Liu Fenghui, les initiateurs de ce restaurant World Kitchen

Ce lundi 14 décembre avait lieu l'inauguration du Global, un restaurant

atypique au concept étonnant et gourmand. Le concept est porté par Madame Ji Qing

Qing et Monsieur Liu Fenghui, les patrons du reconnu Shangri La de Hacourt. Souhaitant répondre aux desideratas de leur clientèle, ils ont regroupé plusieurs chefs aux origines diverses: asiatiques, marocaines, italiennes françaises,.... En fonction des produits du marché, ces derniers concocteront des plats typiques et traditionnels de «chez eux». Il y aura même, chaque jour, une suggestion qui vous permettra de découvrir un met, une recette plus spécifique. Les amateurs de fine cuisine ne seront pas

décus malgré la formule buffet. En effet, la qualité et le haut de gamme priment sur la quantité. Poissons, crustacés, viandes (à cuire sur un immense grill) et autres préparations raviront leurs papilles. À partir de 15€ en semaine à midi et 21€€ le soir le buffet est à 26€ les vendredis et samedis soir. Un lunch (un passage) est également proposé à 10€ avec la première boisson (vin, soft, bière...) à 1€.

Outre le cadre qui permet d'avoir des tables isolées des autres, le restaurant propose un

espace réservé aux enfants ainsi que pour les plus grands une piste de danse avec Dj car les vendredis et samedis.

Le Global est situé au 172 de la rue d'Ans (parking Brantano) à Rocourt et est ouvert tous les jours de 12 à 15h et de 18h à 23h.

Pour les réveillons et dans le cadre de l'ouverture, Le Global vous propose le buffet à 25€ (boissons non comprises) avec soirée dansante

[www.leglobal.be](http://www.leglobal.be) - 04/246.51.41