

Potages – Soepen - Soup

1. **Bouillon de poulet aux cheveux d'ange** 4.00
Fins vermicelles de riz transparents dans un consommé de poulet
Soep met kip en vermicelli
Fijne rijstvermicelli met kippebouillon
Chicken soup with angel's vermicelli
2. **Potage vinaigre piquant** 4.00
Un potage acidulé et piquant qui vous prépare le palais pour une randonnée gastronomique
Pikante zure soep
Een lichtzure en pikante soep die u voorbereidt op een grote tocht door het gastronomische landschap
Hot and chilli vinegar soup
3. **Crème de nid d'hirondelle** 4.00
Doux velouté de blanc d'œuf avec du poulet haché
Zwaluwnestjessoep
Zachte velouté met eiwit en stukjes kip
Swallow nest soup
4. **Potage tomate** 4.00
Tomatensoep
Tomato soup
5. **Potage de maïs au poulet** 4.00
Soep met mais en kip
Soup with corn and chicken
6. **Potage aux raviolis chinois** 5.50
potage limpide constellé de délicates fleurs de ravioli au porc
Soep met Chinese ravioli's
Heldere soep versierd met verfijnde raviolibloemen gevuld met varkensvlees
Wan tan soup
7. **Crème d'asperges et crabe** 5.00
Aspergeroomsoep met krab
Cream soup with asparagus and crab
8. **Potage aux fruits de mer** 5.50
potage savoureux et consistant, produit d'une abondante pêche de crabe, de crevette et de chair de moule
Soep met zeevruchten
Smaakvolle dikke soep bereid met krab, garnalen en mosselen : het product van een rijke visvangst
Sea food soup
9. **Crème d'ailerons de requin et crabe** 6.00
fine saveur de velouté au goût puissant des champignons chinois et des ailerons de ces terribles prédateurs
Roomsoep van haaienvinnen met krab
Fijne smaak van velouté met de krachtige smaak van Chinese champignons en de vinnen van die vreselijke roofdieren
Shark fin soup
10. **Bouillon aux algues marinées** 4.00
bouillon végétarien - les algues sont une sorte de légume comme la laitue de mer
Bouillon met algen
Vegetarische bouillon, de algen zijn eetbare wieren afkomstig uit de zee
Stock with marinated seaweeds

Entrées chaudes / Warme voorgerechten/ Warm dishes

- | | | |
|-----|--|------|
| 11. | Croquettes de soja et poulet
<i>Loempia's met soja en kip / Croquettes with soja and chicken</i> | 4.50 |
| 12. | Croquettes végétariennes
<i>Vegetarische loempia's / Vegetarian croquettes</i> | 4.50 |
| 13. | Croquettes vietnamiennes au porc (nems)
<i>Vietnamese loempia's met varkensvlees</i>
<i>Vietnamese croquettes with pork</i> | 5.50 |
| 14. | Brochettes de poulet grillées
<i>Gegrilde brochette met kip / Grilled skewer with chicken</i> | 5.50 |
| 15. | Mini croquettes végétariennes
<i>Vegetarische mini loempia's / Mini roll vegeatian</i> | 4.50 |
| 16. | Hors d'œuvres variés en beignets (3 variétés)
une croquette croustillante aux légumes et poulet accompagnée d'une
brochette de poulet et triangle de bœuf
Gefrituurde hors d'oeuvre
<i>Een krokante krokot met groenten en kip vergezeld van een saté met kip en
 rundsdrìehoekje</i>
<i>Hors d'oeuvre varied (3 varieties)</i> | 5.50 |
| 17. | Assiette croustillante (5 variétés)
un splendide bouquet doré de fleurs des mers et de la terre composé de
brochettes de scampis, croquette vietnamienne au porc, brochette de poulet,
beignets de calamars et triangle de bœuf
Krokante schotel
<i>Een heerlijke boeket versierd met bloemen van zee en aarde bestaande uit: saté met
 scampi, vietnamese loempia, saté met kip, gefrituurde inktvis en rundsdrìehoekje</i>
<i>Crusty plate (5 varieties)</i> | 7.50 |
| 18. | Dim sum 5 variétés à la vapeur
une ronde chinoise d'entrées à la vapeur : raviolis aux crevettes, bouchée de
porc, bouchée de poulet, bouchée de bœuf et brioche pékinoise
5 soorten gestoomd voorgerecht
<i>Bestaande uit ravioli met garnalen, hapje van varkensvlees, kip, rundvlees en Pekinese brioche</i>
<i>Steamed dim sum (5 varieties)</i> | 7.50 |
| 19. | Spare ribs grillées au piment et sel
Parfumé au piment et sel, la côtelette de porc prend un goût puissant qui vous
fera venir l'eau à la bouche
Gegrilde ribbetjes met rode pepers en zout
<i>Op smaak gebracht met pepers en zout krijgt de varkenskotelet een krachtige smaak
 die u het water in de mond doet komen</i>
<i>Spare ribs grilled with red pepper and salt</i> | 7.00 |
| 20. | Spare ribs caramélisées
Gekarameliseerde ribbetjes / Spare ribs caramelized | 7.00 |
| 21. | Calamars à l'ail
Inktvis met looksaus / Squids with garlic | 6.50 |
| 22. | Persillade de cuisses de grenouilles
Mélange de persil frais ciselé et d'ail haché pour parfumer les cuisses de
grenouilles
Kikkerbilletjes met verse peterselie en knoflook
<i>Een mengeling van verse peterselie en gehakte knoflook om de kikkerbilletjes te parfumeren</i>
<i>Persillade of frog thighs</i> | 7.50 |
| 23. | Brochettes de scampis
Brochettes met scampi's / Brochettes with scampis | 9.00 |

24. **Scampis grillés au piment et sel** 9.00
 Sambal, poivre et sel donnent un goût très délicat avec le scampi
Gegrilde scampi's met rode peper en zout
Sambal,peper en zout verlenen een zeer delicate smaak aan de gegrilde scampi's
Grilled scampis with red pepper and salt
25. **Scampis à l'ail** 9.00
Scampi's met looksaus / Scampis with garlic
26. **Noix de St Jacques à la vapeur au gingembre** 10.00
 Servies sur un lit de vermicelles tièdes parfumées d'une large sauce soja
Gestoomde Sint-Jacobsschelpen met gember
Geserveerd op een bedje van vermicelli rijkelijk geparfumeerd met sojasaus
Nuts of scallop steamed with ginger
27. **Noix de St Jacques à la vapeur à l'ail et haricots noirs** 10.00
 La saveur pointue de l'ail et de l'haricot noir accompagne à ravir ce fruit tendre de la mer
Gestoomde Sint-Jacobsschelpen met looksaus en zwarte bonensaus
De scherpe smaak van look en zwarte bonen doet deze malse zeevrucht verukkelijk smaken
Nuts of scallop steamed with garlic and black beans
28. **Noix de St Jacques poêlées à l'ail** 10.00
 Les St Jacques à la poêle au beurre et au persil donnent de belles couleurs à la chair de coquille
Sint-Jacobsschelpen met peterselie en looksaus
De in boter gebakken st-jacobsvruchten met peterselie en look geven een mooie kleur aan het coquillevlees
Nuts of scallop frying pan with garlic
29. **Noix de St Jacques poêlées pimentées et poivrées** 10.00
 Assez raffinées avec les épices parfumées
Gekruide sint-Jacobsschelpen met rode peper en zout
Zeer geraffineerd met geparfumeerde kruiden
Nuts of scallop frying pan with red pepper and salt

Salades / Salads

30. **Salade aux blancs de poulet** 6.50
Salade met kip /Salad with chicken
31. **Salade aux magrets de canard** 7.00
 les morceaux les plus tendres du canard ont été choisis avec une sauce délicate à la ciboulette
Salade met eendenborst
De meest malse stukken eend zijn uitgekozen met bieslooksaus
Salad with the steaklets of duck
32. **Salade de fruits de mer aux sésames** 8.00
 Cette salade de la Mer est composée de crevettes, de calamars et de chair de crabe sous une brume de graines de sésames ; elle réjouira les palais les plus subtiles.
Salade met zeevruchten en sesamzaad
De salade met zeevruchten bestaat uit :garnalen, inktvis, krabvlees bedekt met sesamzaad
 Salad seafoods and sesame seeds
33. **Salade de scampi au persil frais** 8.00
 Raffinée, étonnante et merveilleusement rafraîchissante
Salade met scampi's en verse peterselie
Geraffineerd , verwonderlijk en heerlijk verfrissend
Salad with scampis and fresh parsley

Poulet / Kip/ Chicken

40. **Blanc de poulet aux légumes variés** 10.50
Kipfilet met diverse groenten
Breast of chicken with mixed vegetables
41. **Blanc de poulet au curry doux** 10.50
Kipfilet met milde currysaus
Breast of chicken with sweet curry
42. **Blanc de poulet au curry rouge** 10.50
Piquant et très aromatique .
Kipfilet met rode currysaus
Pikant en met zeer veel aroma
Breast of chicken with red curry
43. **Dés de poulet en beignets à la sauce aigre douce** 10.50
Kippenbeignets met zoetzure saus
Chicken cubes fritters with sweet and sour sauce
44. **Germe de soja au poulet** 10.50
Kip met sojascheuten
Chicken with chop-choy
45. **Blanc de poulet aux noix de cajou épicé** 11.50
Fruit de l'Anacardier, la noix de cajou possède un parfum musqué qui donnera à ce plat pimenté une saveur particulière.
Kipfilet met pikante cashewnoten
De cashewnoot, vrucht van de acajouboom, bezit een gekruide parfum die aan deze gepeperde schotel een specifieke smaak verleent
Breast of chicken with cashew nuts spicy
46. **Blanc de poulet aux ananas frais** 11.50
une bonne présentation inoubliable avec l'ananas frais
Kipfilet met verse ananas
Een onvergetelijke presentatie met verse ananas
Breast of chicken with fresh pineapples
47. **Blanc de poulet teppan au basilic piquant** 11.50
Ce plat plein de saveur avec la plaque chauffante vous séduira à la fois
Par sa simplicité et son authenticité.
Kipfilet teppan met pikante basilic
Deze smaakvolle schotel bereid op teppan yaki wijze zal u verleiden door zijn eenvoud en zijn authenticiteit
Breast of chicken with basil, hot and spicy

Canard / Eend/ Duck

50. **Canard aux champignons chinois** 15.00
Ces merveilleux champignons sont cultivés depuis plus de mille ans dans le sud de la Chine, ils ajoutent une saveur très particulière à ce plat par leur goût fumé et vigoureux.
Eend met chinese champignons
Deze heerlijke champignons worden al meer dan duizend jaar in het zuiden van China geproduceerd. Ze voegen aan deze schotel een zeer specifieke smaak toe
Duck with chinese mushrooms
51. **Canard au basilic piquant** 15.00
Le basilic trouve ici une excellente occasion de s'exprimer en conférant au canard et ses légumes son influx singulier
Eend met pikante basilicum
De basilicum komt volledig tot zijn recht in combinatie met de eend en de groenten
Duck with the hot and spicy basil
52. **Canard à l'orange** 15.00
Eend met sinaasappelsaus / Duck with orange sauce
53. **Canard à la sauce caramélisée** 15.00
Eend met caramelsaus / Duck with caramelized sauce
54. **Canard aux ananas frais** 15.50
Eend met verse ananas
Duck with fresh pineapples
55. **Canard laqué à la pékinoise** 15.50
Sa peau et sa viande pulpeuse, emmitouflées dans une petite crêpe de riz Légère avec des blancs de poireaux, des concombres et la célèbre sauce hoi-sin, font de ce plat traditionnel un vrai régal.
Gelakte peking eend geserveerd met pannekoekjes en hoisin saus
De huid en het zachte eendenvlees worden opgediend in rijstflensjes .De witte prei, komkommer en de beroemde hoi sin saus maken van dit gerecht een echt feestmaal
Peking duck
56. **Canard aux huit délices** 16.00
8 délices composés de poulet, bœuf, scampis, calamars et légumes variés et cela pour votre plus grand bonheur
Eend met 8 heerlijkheden
8 heerlijkheden bestaande uit kip,rundvlees ,scampi,calamars en gevarieerde groenten en dat voor uw grootste geluk
Duck with 8 delights
57. **Magret de canard aux jeunes gingembres** 16.00
Filet de canard émincé à la sauce aigre-douce et gingembres jeunes et tendres
Eendenborst met gember en zoetzure saus
Plakjes eendenborst met zoetzure saus en jonge,sappige gember
Steaklets of duck with the growths of ginger
58. **Magret de canard au curry rouge** 16.00
Eendenborst met rode currysous
Steaklets of duck with red curry
59. **Magret de canard teppan légèrement épicé** 16.00
une sauce légèrement piquante à la plaque chauffante
Eendenborst teppan met licht pikante saus
Een lichte pikante saus bereid op teppan yaki wijze
Steaklets of duck lightly spiced (teppan)

Porc / Varkensvlees /Pork

60. Dés de porc en beignets sauce aigre douce 11.00
Varkensbeignets met zoetzure saus
Pork cubes fritters with sweet and sour sauce
61. Emincés de porc teppan au basilic piquant 12.00
Varkensvlees teppan met pikante basilicum
Thin slices of pork with hot and spicy basil
62. Spare-ribs grillés aux cinq parfums 12.00
Un mélange d'épices traditionnel chinois ; son goût et son arôme relèvent parfaitement la viande
Ribbetjes met 5 parfums
Een mengeling van traditionele chinese kruiden, zijn smaak en zijn aroma gaan perfect samen met het vlees
Spare ribs grilled with 5 flavors
63. Spare ribs à la sauce aigre douce 12.00
Ribbetjes met zoetzure saus
Spare ribs with sweet and sour sauce
64. Spare ribs grillés à l'ail 12.00
Gegrilde ribbetjes met look
Spare ribs grilled with garlic

Bœuf / Rundsvlees/ Beef

70. Filet de bœuf aux légumes variés 12.00
Rundvleesfilet met diverse groenten
Beef fillet with mixed vegetables
71. Filet de bœuf aux cinq parfums 12.00
Rundvleesfilet met vijf parfums
Beef fillet with 5 flavors
72. Filet de bœuf au poivre noir et sésame 12.00
Rundvleesfilet met zwarte peper en sesamzaad
Beef fillet with black pepper and sesame
73. Filet de bœuf au curry vert 12.00
commander un curry vert en pensant être raisonnable vous ferait rougir très rapidement... de chaud
Rundvleesfilet met groene currysous
Van deze verleidelijke groene curry ga je blozen...van warmte
Beef fillet with green curry

- | | | |
|-----|---|-------|
| 74. | Filet de bœuf teppan légèrement relevé
<i>Rundfilet teppan licht pikant</i>
<i>Beef fillet lightly spicy (teppan)</i> | 13.00 |
| 75. | Beefsteak teppan au poivre noir
Les tendres et moelleux morceaux sont marinés avec une sauce poivre noir.
<i>Biftstuk teppan met zwarte peper</i>
<i>De malse en zachte stukken zijn gemarineerd met zwarte pepersaus</i>
<i>Beefsteak teppan black pepper</i> | 16.00 |
| 76. | Beefsteak teppan à la sauce d’huître
Une version plus tonique et goûteuse.
<i>Biftstuk teppan met oestersaus</i>
<i>Een meer smaakvolle versie</i>
<i>Beefsteak teppan with oyster sauce</i> | 16.00 |
| 77. | Beefsteak à la sauce aigre douce
Une sauce d’un ton rouge-brun légèrement acidulée et sucrée
<i>Biftstuk met zoetzure saus</i>
<i>Een lichte zoetzure saus met een roodbruine tint</i>
<i>Beefsteak with sweet and sour sauce</i> | 16.00 |
| 78. | Filet de bœuf à la sauce piquante
<i>Rundvleesfilet met pikante saus</i>
<i>Beef fillet with hot and spicy sauce</i> | 12.00 |

Agneau / Lamsvlees / Lamb

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | Filet d’agneau teppan aux gingembres et jeunes oignons
Les tendres filets et la sauce parfumée sont versés sur une plaque chauffante ardente pour terminer ce met à votre table et dans un joyeux crépitement
<i>Lamsfilet teppan met gember en jonge uitjes</i>
<i>De zachte filets worden opgediend op een gloeiende plaat met vrolijk geknetter als achtergrondmuziek</i>
<i>Lamb fillet teppan with ginger and the growths of onions</i> | 16.50 |
| 81. | Filet d’agneau teppan à l’ail
<i>Lamsfilet teppan met look</i>
<i>Lamb fillet teppan with garlic</i> | 16.50 |
| 82. | Filet d’agneau au basilic piquant
La saveur des agneaux et le parfum du basilic donneront un plaisir gourmand et une tendresse parfaite.
<i>Lamsfilet met pikante basilicum</i>
<i>De smaak van lam en het parfum van basilicum maken van dit gerecht een lekkernij en geven het gerecht een perfecte malsheid</i>
<i>Lamb fillet with hot and spicy basil</i> | 16.50 |

Scampis

90. **Scampis aux légumes variés** 14.50
Scampi's met diverse groenten / Scampis with mixed vegetables
91. **Scampis en beignets sauce aigre douce** 14.50
Gefrituurde scampie's met zoetzure saus
Scampis fritters with sweet and sour sauce
92. **Scampis au curry doux** 14.50
A l'adoration de la mer s'ajoute un grand désir de légumes à la sauce curry très doux
Scampi's met milde currysaus
Een antwoord op het mysterie van de zee vindt u in deze currysaus
Scampis with sweet curry
93. **Scampis au curry rouge** 14.50
Scampi's met rode currysaus / Scampis with red curry
94. **Scampis au curry vert** 14.50
Scampi's met groene currysaus / Scampis with green curry
95. **Scampis aux ananas frais** 15.00
Pour exhaler toute leur saveur exotique, l'ananas habille de fraîcheur les crustacés délicats
Scampi's met verse ananas / Scampis with fresh pineapples
Om hun volle smaak tot hun recht te laten komen ,omhult de ananas de delicate schaaldieren met frisheid
96. **Scampis teppan légèrement épicés** 15.50
Un plaisir gourmand pour cette sauce légèrement relevée aux parfums des pays du soleil levant
Pikante scampi's teppan / Scampis teppan lightly spiced
Deze lichte pikante saus met parfums uit het land van de opgaande zon is een echte lekkernij

Gambas

100. **Gambas cuits à la vapeur aux gingembres et jeunes oignons** 18.00
Légère, digeste et savoureuse, la cuisson à la vapeur le démontre dans ce plat qui allie la délicatesse de ce fruit de mer au caractère viril de la sauce soja affiné par un parfum de gingembre
Gestoomde Gambas's met gember en jonge lente uitjes
Stoomkoken is licht verteerbaar en smaakvol. U ontdekt het in deze schotel ,die de zeevruchten verbindt met het krachtige karakter van de sojasaus, verfijnd met een gembersmaak
Gamba steamed with ginger and the growths onions
101. **Gambas cuits à la vapeur à l'ail et aux haricots noirs** 18.00
Toute la sensualité et la rigueur du goût fumé du haricot noir et d'ail dans cette Sauce savoureuse.
Gestoomde Gamba's met looksaus en zwarte bonensaus
Alle sensualiteit en verfijning van de gerookte smaak van zwarte bonen en look in deze smaakvolle saus
Gamba steamed with garlic and black beans
102. **Gambas grillés aux piments et au sel** 18.00
Gegrilde gamba's met rode pepers en zout
Gamba grilled with red pepper and salt
103. **Gambas grillés aux cinq parfums** 18.00
Gamba's met 5 parfums / Gamba grilled with 5 flavor

Poissons / Visgerechten / Fish

112. **Filet de cabillaud à la sauce caramélisée** 13.00
la sauce caramélisée sucrée donne à ce plat une couleur rose et accompagne délicieusement ce poisson très prisé
Kabeljauwfilet met karamelsaus
De zoete karamelsaus geeft aan deze schotel een roze kleur en vormt samen met deze vis een smaakvolle en verleidelijke combinatie
Cod net with caramelized sauce
113. **Filet de cabillaud à la sauce piquante** 13.00
Kabeljauwfilet met pikante saus
Cod net with hot and spicy sauce
114. **Filet de cabillaud aux légumes variés** 13.00
Kabeljauwfilet met diverse groenten
Cod net with mixed vegetables
115. **Filet de cabillaud au curry doux** 13.00
Kabeljauwfilet met milde currysous
Cod net with sweet curry

Noix de St Jacques / Sint-Jacobsschelpen / Nuts of scallops

120. **Noix de St Jacques au poivre et sésame** 17.50
Cette préparation agrémentée par son escorte de sésame et poivre noir, Légèrement piquante et sensuelle.
Sint-Jacobsschelpen met peper en sesamzaad
Deze bereiding wordt versierd met zwarte peper en sesamzaad ,licht pikant en sensueel
Nuts of scallops with sesame and pepper
121. **Noix de St Jacques aux fruits exotiques** 17.50
Trésor des terres orientales, les fruits forment une palette colorée qui parfume dans un cocktail de saveur ce mollusque des fonds marins.
Sint-Jacobsschelpen met exotische vruchten
Schat van de orientaalse aarde,het fruit vormt een kleurrijk palet dat de weekdieren parfumeert in een smaakvolle cocktail
Nuts of scallops exotic fruits
122. **Noix de St Jacques aux légumes variés** 17.50
Sint-Jacobsschelpen met diverse groenten
Nuts of scallops with mixed vegetables

Calamars et cuisses de grenouilles /Inktvis en kikkerbilletjes/ Squids and frog thighs

- | | | |
|------|--|-------|
| 130. | Calamars aux légumes variés
<i>Inktvis met diverse groenten / Squids with mixed vegetables</i> | 12.00 |
| 131. | Calamars aux haricots noirs piquants
<i>Inktvis met pikante zwarte bonensaus / Squids with spicy black beans</i> | 12.00 |
| 132. | Cuisses de grenouille aux cinq parfums
la sauce aux 5 parfums ajoute une saveur très particulière à ce plat par son goût puissant et vigoureux
<i>Kikkerbilletjes met 5 parfums</i>
<i>De saus met 5 parfums voegt aan deze schotel een zeer speciale smaak toe door zijn krachtige smaak</i>
<i>Frogthighs with 5 flavors</i> | 13.00 |
| 133. | Cuisses de grenouille aux haricots noirs piquants
Kikkerbilletjes met pikante zwarte bonensaus
<i>Frogthighs with spicy black beans</i> | 13.00 |
| 134. | Cuisses de grenouille teppan légèrement épicée
<i>Kikkerbilletjes teppan met pikante saus</i>
<i>Frogthighs teppan lightly spiced</i> | 13.50 |

Marmites / Stoofpot / Hot pot

- | | | |
|------|---|-------|
| 140. | Marmite végétarienne
Riche assortiment de ce que la terre peut offrir de mieux
<i>Gevarieerde groenten</i>
<i>Rijk assortiment van het beste dat de aarde ons te bieden heeft</i>
<i>Vegetarian hot pot</i> | 11.00 |
| 141. | Fromage de soja au bœuf épicé
Haché de bœuf , fromage de soja et petits légumes composent ce plat délicieusement épicé, savoureux et nutritif
<i>Tofu met pikante rundsvlees</i>
<i>Rundvleesstukjes,sojakaasblokjes en groentjes maken deel uit van deze heerlijke,smaakvolle en voedzame schotel</i>
<i>Tofu with spicy beef</i> | 11.50 |
| 142. | Huit joyaux à la sauce piquante
La croyance orientale dit que ce plat apporte le bonheur à table, composé de bœuf, scampi, poulet, calamar et légumes variés.
<i>8 Heerlijkheden met pikante saus</i>
<i>In het oosten zegt men dat deze schotel geluk aan tafel brengt. De schotel bestaat uit rundvlees,scampi,kip,inktvvis en gevarieerde groenten</i>
<i>8 Treasures with spicy sauce</i> | 15.00 |
| 143. | Marmite de fruits de mer
Tous les délices provenant de la mer : scampi, cabillaud, noix de St Jacques, calamar et chair de crabe.
<i>Stoofpot van zeevruchten met gevarieerde groenten</i>
<i>Alle heerlijkheden afkomstig uit de zee: scampi,kabeljauw,st jacobsnoten,inktvvis en krabvlees</i>
<i>Hot pot with seafoods</i> | 16.50 |

Riz sauté / Gebakken rijst/ Fried rice

Base de l'alimentation en Orient, le riz nous évoque bien des destinations lointaines
Et de savoureuses recettes. En Chine, le riz ne constitue pas seulement un élément du repas mais il est le corps dont les viandes, poissons et légumes sont les habits.

De rijst, basis van voeding in het Oosten, doet ons denken aan verre bestemmingen en heerlijke gerechten . In China vormt de rijst niet enkel een element van de maaltijd, maar het lichaam waarbij vlees, vis en groenten de kledij zijn.

150. Riz sauté au poulet <i>Nasigoreng met kip</i> <i>Fried rice with chicken</i>	10.50
151. Riz sauté au bœuf <i>Nasigoreng met rundvlees</i> <i>Fried rice with beef</i>	12.00
152. Riz sauté aux scampis <i>Nasigoreng met scampi's</i> <i>Fried rice with scampis</i>	14.00
153. Riz sauté au poulet, bœuf et scampis <i>Nasigoreng met kip , rundvlees, scampi's</i> <i>Fried rice with chicken, beef and scampis</i>	13.00
154. Riz sauté cantonnais (jambon et crevettes) <i>Cantonese nasigoreng (ham en garnalen)</i> <i>Fried rice cantonese</i>	11.00
155. Riz sauté aux œufs (accompagne vos plats) <i>Nasigoreng met eieren (gaat samen met uw gerechten)</i> <i>Fried rice with eggs (to choice with your dishes)</i>	5.50

Nouilles sautées / Gebakken noedels / Fried noodles

L'apparition de nouilles en Chine remonte à plus de 2000 ans ;elles sont une des composantes essentielles de la cuisine chinoise ;la plupart sont de forme allongée ;elle symbolisent la longévité.

De verschijning van noedels in China gaat terug tot meer dan 2000 jaar geleden . Ze zijn de essentiële onderdelen van de chinese keuken.De meeste noedels zijn langwerpige van vorm : ze symboliseren het lange leven .

160.	Nouilles sautées au poulet <i>Bamigoreng met kip</i> <i>Fried noodles with chicken</i>	10.50
161.	Nouilles sautées au bœuf <i>Bamigoreng met rundvlees</i> <i>Fried noodles with beef</i>	12.00
162.	Nouilles sautées aux scampis <i>Bamigoreng met scampi's</i> <i>Fried noodles with scampis</i>	14.00
163.	Nouilles sautées au poulet, bœuf et scampis <i>Bamigoreng met kip, rundvlees, scampi's</i> <i>Fried noodles with chicken, beef and scampis</i>	13.00
164.	Nouilles sautées végétariennes <i>Bamigoreng vegetarisch</i> <i>Fried noodles vegetarian</i>	10.50
165.	Nouilles sautées aux légumes (accompagne vos plats) <i>Bamigoreng met groenten (gaat samen met uw gerechten)</i> <i>Fried noodles with vegetables (to choice with your dishes)</i>	5.50

Menu à 22.80 €

Potage au choix | Soup to choice | Soep naar keuze

**Bouillon de poulet aux cheveux d'ange / Chicken soup with angel's vermicelli
/ Soep met kip en vermicelli**

Potage vinaigre piquant / Hot and chilli vinegar soup / Zure pikante soep

Entrée au choix | Starter to choice | Voorgerecht naar keuze

**Salade aux magrets de canard / Salad with the steaklets of duck /
Salade met eendenborst**

**Hors d'œuvres variés en beignets (3 variétés) / Hors d'oeuvre varied (3
varieties) / Gefrituurde hors d'oeuvre**

Plat au choix | Dish to choice | Hoofdgerecht naar keuze

**Blanc de poulet aux ananas frais / Chicken breast with freshy pineapples
/ Kip met verse ananas**

**Filet de bœuf au curry / Beef fillet with curry
/ Rundvleesfilet met currysaus**

**Filet de cabillaud aux légumes variés / Cod net with mixed vegetables
/ Kabeljauwfilet met diverse groenten**

**Calamars à la sauce piquante / Squids with spicy sauce /
Inktvis met pikante saus**

Dessert au choix | Dessert to choice | Nagerecht naar keuze

Lychee

Glace /icecream/ roomijs

Menu à 31.80 €

Potage au choix | Soup to choice | Soep naar keuze

Crème d'asperge et crabe / Cream soup with asparagus and crabs
/Aspergeroomsoep met krab
Potage aux raviolis chinois / Wan tan soup/Soep met Chinese Ravioli's
Potage aux fruits de mer / Seafoods soup/Zeevruchtensoep

Entrée au choix | Starter to choice | Voorgerecht naar keuze

Persillade de cuisses de grenouille / Persillade of frog thighs/Kikkerbiljetjes
Brochettes de scampis / Scampis skeweret/Saté met scampi's
Noix de St Jacques cuites à la vapeur au gingembre / Steamed scallopsnuts
with ginger
/Gestoomde Sint-Jacobsschelpen met gember

Plat au choix | Dish to choice | Hoofdgerecht naar keuze

Beefsteak teppan au poivre noir / Beefsteak teppan with black pepper
/Biefstuk bereid op teppan yaki wijze met zwarte peper
Canard aux huit délices / Duck with 8 delights/Eend met 8 heerlijkheden
Filet d'agneau teppan à l'ail / Lamb fillet teppan with garlic
/Lamsfilet bereid op teppan yaki wijze met look
Marmite de fruits de mer / Hotpot with seafoods
/Stoofpot van zeevruchten

Dessert au choix | Dessert to choice | Nagerecht naar keuze

Dame blanche ou/or/of Brésilienne

Table de riz / Rice table / Rijsttafel 25.80 €

(pour 2 pers -prix par pers voor 2 personen, prijs per persoon)

Potage au choix/Soup to choice/Soep naar keuze

Crème de nid d’hirondelle / *Swallow nest soup / Zwaluwnestjessoep*
Crème d’asperge et crabe / *Asparagus and crab soup/Aspergeroomsoep met krab*

Entrée au choix/Starter to choice / Voorgerecht naar keuze

Assiette croustillante / *Crusty plate/Krokante schotel*
Dim sum 5 variétés à la vapeur / *Steamed varieties/Gestoomde hapjes (5 soorten)*

Plat comprenant / Dish consisting of / Hoofdgerecht bestaande uit

Filet de bœuf à la sauce piquante / *Beef fillet with hot and spicy sauce*
/Rundvleesfilet met pikante saus
Poulet en beignets à la sauce aigre douce/ *Chicken fritters with sweet and sour sauce*
/ Kippenbeignets met zoetzure saus
Scampis aux légumes variés / *Scampis with mixed vegetables*
/Scampi's met diverse groenten
Filet de cabillaud au curry doux / *Cod net with sweet curry*
/Kabeljauwfilet met milde currysous

Dessert au choix / Dessert to choice / Nagerecht naar keuze

Dame blanche ou/or/of Sorbet

Table de riz / Rice table / Rijsttafel 27.80 €

(Pour 4 pers – Prix par pers voor 4 personen, prijs per persoon)

Potage au choix / Soup to choice / Soep naar keuze

Bouillon de maïs au poulet / Chicken stock with corn / Kippebouillon met maïs

Potage aux fruits de mer / Seafoods soup / Zeevruchtensoep

Entrée au choix / Starter to choice / Voorgerecht naar keuze

Assiette croustillante / Crusty plate / Krokante Schotel

Dim sum 5 variétés à la vapeur / Steamed varieties / Gestoomde hapjes (5 soorten)

Plat comprenant / Dish consisting of / Hoofdgerecht bestaande uit

Blanc de poulet teppan au basilic piquant / Breast of chicken with basil, hot and spicy / Kipfilet teppan met pikante basilic

Marmite de fruits de mer / Hot pot with seafoods / Stoofpot van zeevruchten

Canard à la sauce caramélisée / Duck with caramelized sauce / Eend met karamelsaus

Filet de bœuf au curry / Beef fillet with curry / Rundvleesfilet met met currysous

Riz sauté aux œufs / Fried rice with eggs / Nasigoreng met eieren

Dessert au choix / Dessert to choice / Nagerecht naar keuze

Dame blanche ou/or/of Sorbet

Fondue chinoise /Chinese fondue

29.00 €

(Prix par pers – Min 2 pers- Minimum 2 person, prijs p.p.)

A commander un jour à l 'avance/To order one day in advance/Een dag op voorhand te bestellen

Dans un duo de bouillon frémissant piquant et non piquant, vous plongerez joyeusement de fines lamelles de filet de poulet, porc, agneau, scampi, calamars, cabillaud et noix de St Jacques et diverses sauces.

Tout ceci accompagné de légumes sélectionnés , champignons, et vermicelles.

In een milde oftewel pikante bouillon maakt ieder voor zich zijn eigen ingrediënten klaar !

Met veel plezier vist u allerlei ingrediënten op: kippefilet, lamsvlees, scampi's, calamares, kabeljauw en Sint-Jacobsschelpen.

Alles wordt opgediend met groenten , vermicellie en speciale sauzen

You can taste in a hot stock spicy or not and dive with happiness thin slice of chicken fillet, pork, lamb, scampi, squids, cod net and nuts of scallop.

All will be served with selected vegetables, mushrooms, and vermicelli. Served with special sauces.

Menu enfant /Children menu /Kinder menu
11.00 €
(-12 ans/jaar/year)

Potage tomate / Tomato soup/Tomatensoep

Ou/or/of

*Mini croquettes végétariennes / Mini roll vegeatian
/ Vegetarische mini loempia's*

Ou/or/of

*Brochettes de poulet et triangle de bœuf / Chicken
skewer and curried beef pie/sate met kip en runds
driehoekjes*

*Dés de poulet en beignets sauce aigre douce / Chicken cubes
fritters with sweet and sour sauce/Kippenbeignetjes met zoetzure
saus*

Ou/or/of

Riz sauté au poulet / Fried rice with chicken/Nasi goreng met kip

ou/or/of

*Nouilles sautées au bœuf / Fried noodles with beef/Bami goreng
met rundsvlees*

Lychees au sirop ou crème glacée / Ice cream or Liychees sirop/

Litchees op siroop of roomijs