

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
Scampi's met milde 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
Scampi's met verse ananas
Scampis with fresh pineapples
96. **Scampis teppan légèrement épicés** 15.50
Pikante scampi's teppan
Scampis teppan lightly spiced

GAMBAS

100. **Gambas cuits à la vapeur aux gingembres et jeunes oignons** 18.00
Gestoomde Gambas's met gember en jonge lente uitjes
Gamba steamed with ginger and the growths onions
101. **Gambas cuits à la vapeur à l'ail et aux haricots noirs** 18.00
Gestoomde Gamba's met looksaus en zwarte bonensaus
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
Kabeljauwfilet met karamelsaus
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 currysaus
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
Sint-Jacobsschelpen met peper en sesamzaad
Nuts of scallops with sesame and pepper
121. **Noix de St Jacques aux fruits exotiques** 17.50
Sint-Jacobsschelpen met exotische vruchten
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** 12.00
Inktvis met diverse groenten
Squids with mixed vegetables
131. **Calamars aux haricots noirs piquants** 12.00
Inktvis met pikante zwarte bonensaus
Squids with spicy black beans
132. **Cuisses de grenouille aux cinq parfums** 13.00
Kikkerbilletjes met 5 parfums
Frog thighs with 5 flavors
133. **Cuisses de grenouille aux haricots noirs piquants** 13.00
Kikkerbilletjes met pikante zwarte bonensaus
Frog thighs with spicy black beans
134. **Cuisses de grenouille teppan légèrement épicée** 13.50
Kikkerbilletjes teppan met pikante saus
Frog thighs teppan lightly spiced

MARMITES • STOOFPOT • HOT POT

140. **Marmite végétarienne** 11.00
Gevarieerde groenten
Vegetarian hot pot
141. **Fromage de soja au bœuf épicé** 11.50
Tofu met pikante rundsvlees
Tofu with spicy beef
142. **Huit joyaux à la sauce piquante** 15.00
8 Heerlijkheden met pikante saus
8 Treasures with spicy sauce
143. **Marmite de fruits de mer** 16.50
Stoofpot van zeevruchten met gevarieerde groenten
Hot pot with seafoods

RIZ SAUTÉ • GEBAKKEN RIJST FRIED RICE

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

NOUILLES SAUTÉES • GEBAKKEN NOEDEL FRIED NOODLES

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

Fondue chinoise • Chinese fondue
29€/pers. min. 2 pers.

A commander un jour à l'avance
Een dag op voorhand te bestellen

To order one day in advance

50€ garantie pour matériel / voor materiaal



Restaurant
Chinees - Chinois

Village Inn

QUICKLUNCH A 9€

OPEN - OUVERT:

12:00 - 14:00 & 18:00 - 22:00

Dinsdag gesloten behalve feestdagen

Fermé le mardi sauf jours fériés.

Closed on tuesdays

except on public holidays.

Meeneemgerechten / Plats à emporter

TAKE AWAY - 10%

Brusselsesteenweg 300
3090 Overijse

02/688 16 88

www.villageinn.be

POTAGES • SOEPEN • SOUP

- Bouillon de poulet aux cheveux d'ange** 4.00
Soep met kip en vermicelli
Chicken soup with angel's vermicelli
- Potage vinaigre piquant** 4.00
Pikante zure soep
Hot and chilli vinegar soup
- Crème de nid d'hirondelle** 4.00
Zwaluwnestjessoep
Swallow nest soup
- Potage tomate** 4.00
Tomatensoep
Tomato soup
- Potage de maïs au poulet** 4.00
Soep met maïs en kip
Soup with corn and chicken
- Potage aux raviolis chinois** 5.50
Soep met Chinese ravioli's
Wan tan soup
- Crème d'asperges et crabe** 5.00
Aspergeroomsoep met krab
Cream soup with asparagus and crab
- Potage aux fruits de mer** 5.50
Soep met zeevruchten
Sea food soup
- Crème d'ailerons de requin et crabe** 6.00
Roomsoep van haaienvinnen met krab
Shark fin soup
- Bouillon aux algues marinées** 4.00
Bouillon met algen
Stock with marinated seaweeds

ENTRÉES CHAUDES

WARM VOORGERECHTEN

WARM DISHES

- Croquettes de soja et poulet** 4.50
Loempia's met soja en kip
Croquettes with soja and chicken
- Croquettes végétariennes** 4.50
Vegetarische loempia's
Vegetarian croquettes
- Croquettes vietnamiennes au porc (nems)** 5.50
Vietnamese loempia's met varkensvlees
Vietnamese croquettes with pork
- Brochettes de poulet grillées** 5.50
Gegrilde brochette met kip
Grilled skewer with chicken
- Mini croquettes végétariennes** 4.50
Vegetarische mini loempia's
Mini roll vegeatation
- Hors d'œuvres variés en beignets (3 variétés)** .. 5.50
Gefrituurde hors d'œuvre
Hors d'œuvre varied (3 varieties)

- Assiette croustillante (5 variétés)** 7.50
Krokante schotel
Crusty plate (5 varieties)
- Dim sum 5 variétés à la vapeur** 7.50
5 soorten gestoomd voorgerecht
Steamed dim sum (5 varieties)
- Spare ribs grillées au piment et sel** 7.00
Gegrilde ribbetjes met rode pepers en zout
Spare ribs grilled with red pepper and salt
- Spare ribs caramélisées** 7.00
Gekarameliseerde ribbetjes
Spare ribs caramelized
- Calamars à l'ail** 6.50
Inktvis met looksaus
Squids with garlic
- Persillade de cuisses de grenouilles** 7.50
Kikkerbiljetjes met verse peterselie en knoflook
Persillade of frog thighs
- Brochettes de scampis** 9.00
Brochettes met scampi's
Brochettes with scampis
- Scampis grillés au piment et sel** 9.00
Gegrilde scampi's met rode peper en zout
Grilled scampis with red pepper and salt
- Scampis à l'ail** 9.00
Scampi's met looksaus
Scampis with garlic
- Noix de St Jacques cuites à la vapeur au gingembre** 10.00
Gestoomde Sint-Jacobsschelpen met gember
Nuts of scallop steamed with ginger
- Noix de St Jacques cuites à la vapeur à l'ail et haricots noirs** 10.00
Gestoomde Sint-Jacobsschelpen met looksaus en zwarte bonensaus
Nuts of scallop steamed with garlic and black beans
- Noix de St Jacques poêlées à l'ail** 10.00
Sint-Jacobsschelpen met peterselie en looksaus
Nuts of scallop frying pan with garlic
- Noix de St Jacques poêlées pimentées et poivrées** 10.00
Gekruide sint-Jacobsschelpen met rode peper en zout
Nuts of scallop frying pan with red pepper and salt

SALADES • SALADS

- Salade aux blancs de poulet** 6.50
Salade met kip / *Salad with chicken*
- Salade aux magrets de canard** 7.00
Salade met eendenborst
Salad with the steaklets of duck
- Salade de fruits de mer aux sésames** 8.00
Salade met zeevruchten en sesamzaad
Salad seafoods and sesame seeds
- Salade de scampis au persil frais** 8.00
Salade met scampi's en verse peterselie
Salad with scampis and fresh parsley

POULET • KIP • CHICKEN

- Blanc de poulet aux légumes variés** 10.50
Kipfilet met diverse groenten
Breast of chicken with mixed vegetables
- Blanc de poulet au curry doux** 10.50
Kipfilet met milde currysaus
Breast of chicken with sweet curry
- Blanc de poulet au curry rouge** 10.50
Kipfilet met rode currysaus
Breast of chicken with red curry
- Dés de poulet en beignets à la sauce aigre douce** 10.50
Kippenbeignets met zoetzure saus
Chicken cubes fritters with sweet and sour sauce
- Germe de soja au poulet** 10.50
Kipfilet met sojascheuten
Chicken with chop-choy
- Blanc de poulet aux noix de cajou épicé** 11.50
Kipfilet met pikante cashewnoten
Breast of chicken with cashew nuts spicy
- Blanc de poulet aux ananas frais** 11.50
Kipfilet met verse ananas
Breast of chicken with fresh pineapples
- Blanc de poulet teppan au basilic piquant** 11.50
Kipfilet teppan met pikante basilic
Breast of chicken with basil, hot and spicy

CANARD • EEND • DUCK

- Canard aux champignons chinois** 15.00
Eend met chinese champignons
Duck with chinese mushrooms
- Canard au basilic piquant** 15.00
Eend met pikante basilicum
Duck with the hot and spicy basil
- Canard à l'orange** 15.00
Eend met sinaasappelsaus
Duck with orange sauce
- Canard à la sauce caramélisée** 15.00
Eend met caramelsaus
Duck with caramelized sauce
- Canard aux ananas frais** 15.50
Eend met verse ananas
Duck with fresh pineapples
- Canard laqué à la pékinoise** 15.50
Gelakte peking eend geserveerd met pannekoekjes en hoisin saus
Peking duck
- Canard aux huit délices** 16.00
Eend met 8 heerlijkheden
Duck with 8 delights
- Magret de canard aux jeunes gingembres** 16.00
Eendenborst met gember en zoetzure saus
Steaklets of duck with the growths of ginger
- Magret de canard au curry rouge** 16.00
Eendenborst met rode currysaus
Steaklets of duck with red curry
- Magret de canard teppan légèrement épicé** 16.00
Eendenborst teppan met licht pikante saus
Steaklets of duck lightly spiced (teppan)

PORC • VARKENSVLEES • PORK

- Dés de porc en beignets sauce aigre douce** ... 11.00
Varkensbeignets met zoetzure saus
Pork cubes fritters with sweet and sour sauce
- Emincés de porc teppan au basilic piquant** 12.00
Varkensvlees teppan met pikante basilicum
Thin slices of pork with hot and spicy basil
- Spare-ribs grillés aux cinq parfums** 12.00
Ribbetjes met 5 parfums
Spare ribs grilled with 5 flavors
- Spare ribs à la sauce aigre douce** 12.00
Ribbetjes met zoetzure saus
Spare ribs with sweet and sour sauce
- Spare ribs grillés à l'ail** 12.00
Gegrilde ribbetjes met look
Spare ribs grilled with garlic

BŒUF • RUNDVLEES • BEEF

- Filet de bœuf aux légumes variés** 12.00
Rundvleesfilet met diverse groenten
Beef fillet with mixed vegetables
- Filet de bœuf aux cinq parfums** 12.00
Rundvleesfilet met vijf parfums
Beef fillet with 5 flavors
- Filet de bœuf au poivre noir et sésame** 12.00
Rundvleesfilet met zwarte peper en sesamzaad
Beef fillet with black pepper and sesame
- Filet de bœuf au curry vert** 12.00
Rundvleesfilet met groene currysaus
Beef fillet with green curry
- Filet de bœuf teppan légèrement relevé** 13.00
Rundvleesfilet teppan licht pikant
Beef fillet lightly spicy (teppan)
- Beefsteak teppan au poivre noir** 16.00
Biftstuk teppan met zwarte peper
Beefsteak teppan black pepper
- Beefsteak teppan à la sauce d'huître** 16.00
Biftstuk teppan met oestersaus
Beefsteak teppan with oyster sauce
- Beefsteak à la sauce aigre douce** 16.00
Biftstuk met zoetzure saus
Beefsteak with sweet and sour sauce
- Filet de bœuf à la sauce piquante** 12.00
Rundvleesfilet met pikante saus
Beef fillet with hot and spicy sauce

AGNEAU • LAMSVLEES • LAMB

- Filet d'agneau teppan aux gingembres et jeunes oignons** 16.50
Lamsfilet teppan met gember en jonge uitjes
Lamb fillet teppan with ginger and the growths of onions
- Filet d'agneau teppan à l'ail** 16.50
Lamsfilet teppan met look
Lamb fillet teppan with garlic
- Filet d'agneau au basilic piquant** 16.50
Lamsfilet met pikante basilicum
Lamb fillet with hot and spicy basil