

SCAMPIS

90. **Scampis aux légumes variés** 15.50
Scampi's met diverse groenten (1.2.9.14)
Scampis with mixed vegetables
91. **Scampis en beignets sauce aigre douce** 15.50
Gefrituurde scampie's met zoetzure saus (6.14)
Scampis fritters with sweet and sour sauce
92. **Scampis au curry doux** 15.50
Scampi's met milde currysaus (1.14)
Scampis with sweet curry
93. **Scampis au curry rouge** 15.50
Scampi's met rode currysaus (1.14)
Scampis with red curry
94. **Scampis au curry vert** 15.50
Scampi's met groene currysaus (1.14)
Scampis with green curry
95. **Scampis aux ananas frais** 16.00
Scampi's met verse ananas (1.14)
Scampis with fresh pineapples
96. **Scampis teppan légèrement épicés** 16.50
Pikante scampi's teppan (1.7.9.14)
Scampis teppan lightly spiced

GAMBAS

102. **Gambas grillés aux piments et au sel** 19.00
Gegrilde gamba's met rode pepers en zout (14)
Gamba grilled with red pepper and salt
103. **Gambas grillés aux cinq parfums** 19.00
Gamba's met 5 parfums (14)
Gamba grilled with 5 flavor

POISSONS • VISGERECHTEN • FISH

112. **Filet de cabillaud à la sauce caramélisée** 14.00
Kabeljauwfilet met karamelsaus (4.9.10)
Cod net with caramelized sauce
113. **Filet de cabillaud à la sauce piquante** 14.00
Kabeljauwfilet met pikante saus (4.9)
Cod net with hot and spicy sauce
114. **Filet de cabillaud aux légumes variés** 14.00
Kabeljauwfilet met diverse groenten (2.4.9)
Cod net with mixed vegetables
115. **Filet de cabillaud au curry doux** 14.00
Kabeljauwfilet met milde currysaus (4)
Cod net with sweet curry

NOIX DE ST JACQUES SINT-JACOBSSCHELPEN NUTS OF SCALLOPS

120. **Noix de St Jacques au poivre et sésame** 19.00
Sint-Jacobsschelpen met peper en sesamzaad (1.2.9.10)
Nuts of scallops with sesame and pepper
121. **Noix de St Jacques aux fruits exotiques** 19.00
Sint-Jacobsschelpen met exotische vruchten (1.2)
Nuts of scallops exotic fruits

122. **Noix de St Jacques aux légumes variés** 19.00
Sint-Jacobsschelpen met diverse groenten (1.2.9)
Nuts of scallops with mixed vegetables

CALAMARS ET CUISSES DE GRENOUILLES INKTVIS EN KIKKERBILLETJES SQUIDS AND FROG THIGHS

130. **Calamars aux légumes variés** 14.00
Inktvis met diverse groenten (2.9.14)
Squids with mixed vegetables
131. **Calamars aux haricots noirs piquants** 14.00
Inktvis met pikante zwarte bonensaus (9.14)
Squids with spicy black beans
132. **Cuisses de grenouille aux cinq parfums** 15.00
Kikkerbilletjes met 5 parfums (1.9)
Frog thighs with 5 flavors
133. **Cuisses de grenouille aux haricots noirs piquants** 15.00
Kikkerbilletjes met pikante zwarte bonensaus (1.9)
Frog thighs with spicy black beans
134. **Cuisses de grenouille teppan légèrement épicée** 15.50
Kikkerbilletjes teppan met pikante saus (1.7.9)
Frog thighs teppan lightly spiced

MARMITES • STOOFPOT • HOT POT

140. **Marmite végétarienne** 12.00
Gevarieerde groenten (2.9)
Vegetarian hot pot
142. **Huit joyaux à la sauce piquante** 16.00
8 Heerlijkheden met pikante saus (1.9.14)
8 Treasures with spicy sauce
143. **Marmite de fruits de mer** 17.50
Stoofpot van zeevruchten met gevarieerde groenten (1.2.4.7.9.14)
Hot pot with seafoods

RIZ SAUTÉ • GEBAKKEN RIJST FRIED RICE

150. **Riz sauté au poulet** 12.00
Nasigoreng met kip (1)
Fried rice with chicken
151. **Riz sauté au bœuf** 13.00
Nasigoreng met rundvlees (1)
Fried rice with beef
152. **Riz sauté aux scampis** 15.00
Nasigoreng met scampi's (1.14)
Fried rice with scampis
153. **Riz sauté au poulet, bœuf et scampis** 14.00
Nasigoreng met kip, rundvlees, scampi's (1.14)
Fried rice with chicken, beef and scampis
155. **Riz sauté aux œufs (accompagne vos plats)** .. 6.00
Nasigoreng met eieren
(gaat samen met uw gerechten) (1)
Fried rice with eggs (to choice with your dishes)

NOUILLES SAUTÉES • GEBAKKEN NOEDEL FRIED NOODLES

160. **Nouilles sautées au poulet** 12.00
Bamigoreng met kip (1.9)
Fried noodles with chicken
161. **Nouilles sautées au bœuf** 13.00
Bamigoreng met rundvlees (1.9)
Fried noodles with beef
162. **Nouilles sautées aux scampis** 15.00
Bamigoreng met scampi's (1.9.14)
Fried noodles with scampis
163. **Nouilles sautées au poulet, bœuf et scampis** 14.00
Bamigoreng met kip, rundvlees, scampi's (1.9.14)
Fried noodles with chicken, beef and scampis
164. **Nouilles sautées végétariennes** 12.00
Bamigoreng vegetarisch (1.2.9)
Fried noodles vegetarian
165. **Nouilles sautées aux légumes (accompagne vos plats)** 6.00
Bamigoreng met groenten
(gaat samen met uw gerechten) (1.9)
Fried noodles with vegetables (to choice with your dishes)

Allergenen / Allergènes / Allergens

- ⊖ (1) Ei / Oeuf / Egg
- 🐌 (2) Weekdieren / Mollusques / Molluscs
- 🥛 (3) Melk / Lait / Milk
- 🐟 (4) Vis / Poisson / Fish
- 🌿 (5) Mosterd / Moutarde / Mustard
- 🌾 (6) Gluten
- 🥜 (7) Pinda's / Arachides / Peanuts
- 🥥 (8) Noten / Fruits à coupe / Nuts
- 🌱 (9) Soja / Soya
- 🌱 (10) Sesamzaad / Sésame / Sesam seeds
- 🌱 (11) Lupine / Lupins / Lupin
- 🌿 (12) Selderij / Céleri / Celery
- ⚠️ (13) Zwaveldioxide / Sulfites / Sulphur dioxide
- 🦀 (14) Schaaldieren / Crustacés / Crustaceans

Fondue chinoise • Chinese fondue 30€/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

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** 5.00
Soep met kip en vermicelli (1.10.11)
Chicken soup with angel's vermicelli
- Potage vinaigre piquant** 5.00
Pikante zure soep (1.10)
Hot and chilli vinegar soup
- Crème de nid d'hirondelle** 5.00
Zwaluwnestjessoep (1.10)
Swallow nest soup
- Potage tomate** 5.00
Tomatensoep (1.10)
Tomato soup
- Potage de maïs au poulet** 5.00
Soep met maïs en kip (1.10)
Soup with corn and chicken
- Potage aux raviolis chinois** 6.50
Soep met Chinese ravioli's (1.6.10)
Wan tan soup
- Crème d'asperges et crabe** 6.00
Aspergeroomsoep met krab (10.14)
Cream soup with asparagus and crab
- Potage aux fruits de mer** 6.50
Soep met zeevruchten (2.7.10.14)
Sea food soup
- Crème d'ailerons de requin et crabe** 7.00
Roomsoep van haaienvinnen met krab (2.10.11.14)
Shark fin soup
- Bouillon aux algues marinées** 5.00
Bouillon met algen (9.10)
Stock with marinated seaweeds

ENTRÉES CHAUDES

WARM VOORGERECHTEN

WARM DISHES

- Croquettes de soja et poulet** 5.50
Loempia's met soja en kip (1.6.9)
Croquettes with soja and chicken
- Croquettes végétariennes** 5.50
Vegetarische loempia's (6.9)
Vegetarian croquettes
- Croquettes vietnamiennes au porc (nems)** 6.50
Vietnamese loempia's met varkensvlees (1.6.9.11)
Vietnamese croquettes with pork
- Brochettes de poulet grillées** 6.50
Gegrilde brochette met kip (1.6)
Grilled skewer with chicken
- Mini croquettes végétariennes** 5.50
Vegetarische mini loempia's (6)
Mini roll vegeatation
- Hors d'œuvres variés en beignets (3 variétés)** .. 6.50
Gefrituurde hors d'œuvre (1.6.9)
Hors d'œuvre varied (3 varieties)

- Assiette croustillante (5 variétés)** 8.50
Krokante schotel (1.6.9.14)
Crusty plate (5 varieties)
- Dim sum 5 variétés à la vapeur** 8.50
5 soorten gestoomd voorgerecht (1.6.14)
Steamed dim sum (5 varieties)
- Spare ribs grillées au piment et sel** 8.00
Gegrilde ribbetjes met rode pepers en zout (1.9)
Spare ribs grilled with red pepper and salt
- Spare ribs caramélisées** 8.00
Gekarameliseerde ribbetjes (1.9.10)
Spare ribs caramelized
- Calamars à l'ail** 8.00
Inktvis met looksaus (14)
Squids with garlic
- Persillade de cuisses de grenouilles** 9.00
Kikkerbiljetjes met verse peterselie en knoflook (1)
Persillade of frog thighs
- Brochettes de scampis** 10.00
Brochettes met scampi's (1.14)
Brochettes with scampis
- Scampis grillés au piment et sel** 10.00
Gegrilde scampi's met rode peper en zout (1.14)
Grilled scampis with red pepper and salt
- Scampis à l'ail** 10.00
Scampi's met looksaus (1.14)
Scampis with garlic
- Noix de St Jacques poêlées à l'ail** 12.00
Sint-Jacobsschelpen met peterselie en looksaus (1.2)
Nuts of scallop frying pan with garlic
- Noix de St Jacques poêlées pimentées et poivrées** 12.00
Gekruide sint-Jacobsschelpen met rode peper en zout (1.2)
Nuts of scallop frying pan with red pepper and salt

SALADES • SALADS

- Salade aux blancs de poulet** 7.50
Salade met kip /*Salad with chicken* (1)
- Salade aux magrets de canard** 8.00
Salade met eendenborst
Salad with the steaklets of duck
- Salade de fruits de mer aux sésames** 9.00
Salade met zeevruchten en sesamzaad (10.14)
Salad seafoods and sesame seeds
- Salade de scampis au persil frais** 9.00
Salade met scampi's en verse peterselie (1.14)
Salad with scampis and fresh parsley

POULET • KIP • CHICKEN

- Blanc de poulet aux légumes variés** 12.00
Kipfilet met diverse groenten (1.2.9)
Breast of chicken with mixed vegetables
- Blanc de poulet au curry doux** 12.00
Kipfilet met milde currysaus (1)
Breast of chicken with sweet curry
- Blanc de poulet au curry rouge** 12.00
Kipfilet met rode currysaus (1)
Breast of chicken with red curry
- Dés de poulet en beignets à la sauce aigre douce** 12.00
Kippenbeignets met zoetzure saus (6)
Chicken cubes fritters with sweet and sour sauce
- Germe de soja au poulet** 12.00
Kipfilet met sojascheuten (1.9)
Chicken with chop-choy
- Blanc de poulet aux noix de cajou épicé** 13.00
Kipfilet met pikante cashewnoten (1.7.8.9)
Breast of chicken with cashew nuts spicy
- Blanc de poulet aux ananas frais** 13.00
Kipfilet met verse ananas (1)
Breast of chicken with fresh pineapples
- Blanc de poulet teppan au basilic piquant** 13.00
Kipfilet teppan met pikante basilic (1)
Breast of chicken with basil, hot and spicy

CANARD • EEND • DUCK

- Canard aux champignons chinois** 16.00
Eend met chinese champignons (2.9)
Duck with chinese mushrooms
- Canard au basilic piquant** 16.00
Eend met pikante basilicum
Duck with the hot and spicy basil
- Canard à l'orange** 16.00
Eend met sinaasappelsaus
Duck with orange sauce
- Canard à la sauce caramélisée** 16.00
Eend met caramelsaus (9.10)
Duck with caramelized sauce
- Canard aux ananas frais** 16.50
Eend met verse ananas
Duck with fresh pineapples
- Canard laqué à la pékinoise** 16.50
Gelakte peking eend geserveerd met pannekoekjes en hoisin saus (6.9)
Peking duck
- Canard aux huit délices** 17.00
Eend met 8 heerlijkheden (1.2.9.14)
Duck with 8 delights
- Magret de canard aux jeunes gingembres** 17.00
Eendenborst met gember en zoetzure saus (1)
Steaklets of duck with the growths of ginger
- Magret de canard au curry rouge** 17.00
Eendenborst met rode currysaus (1)
Steaklets of duck with red curry
- Magret de canard teppan légèrement épicé** 17.00
Eendenborst teppan met licht pikante saus (1.7.9)
Steaklets of duck lightly spiced (teppan)

PORC • VARKENSVLEES • PORK

- Dés de porc en beignets sauce aigre douce** ... 12.00
Varkensbeignets met zoetzure saus (6)
Pork cubes fritters with sweet and sour sauce
- Emincés de porc teppan au basilic piquant** 13.00
Varkensvlees teppan met pikante basilicum (1)
Thin slices of pork with hot and spicy basil
- Spare ribs grillés aux cinq parfums** 13.00
Ribbetjes met 5 parfums (1.9)
Spare ribs grilled with 5 flavors
- Spare ribs à la sauce aigre douce** 13.00
Ribbetjes met zoetzure saus (1.9)
Spare ribs with sweet and sour sauce
- Spare ribs grillés à l'ail** 13.00
Gegrilde ribbetjes met look (1.9)
Spare ribs grilled with garlic

BŒUF • RUNDVLEES • BEEF

- Filet de bœuf aux légumes variés** 13.00
Rundvleesfilet met diverse groenten (1.2.9)
Beef fillet with mixed vegetables
- Filet de bœuf aux cinq parfums** 13.00
Rundvleesfilet met vijf parfums (1.9)
Beef fillet with 5 flavors
- Filet de bœuf au poivre noir et sésame** 13.00
Rundvleesfilet met zwarte peper en sesamzaad (1.9.10)
Beef fillet with black pepper and sesame
- Filet de bœuf au curry vert** 13.00
Rundvleesfilet met groene currysaus (1)
Beef fillet with green curry
- Filet de bœuf teppan légèrement relevé** 14.00
Rundvleesfilet teppan licht pikant (1.7.9)
Beef fillet lightly spicy (teppan)
- Beefsteak teppan au poivre noir** 17.00
Biftstuk teppan met zwarte peper (1.9)
Beefsteak teppan black pepper
- Beefsteak teppan à la sauce d'huître** 17.00
Biftstuk teppan met oestersaus (1.2.9)
Beefsteak teppan with oyster sauce
- Beefsteak à la sauce aigre douce** 17.00
Biftstuk met zoetzure saus (1.9)
Beefsteak with sweet and sour sauce
- Filet de bœuf à la sauce piquante** 13.00
Rundvleesfilet met pikante saus (1.9)
Beef fillet with hot and spicy sauce

AGNEAU • LAMSVLEES • LAMB

- Filet d'agneau teppan aux gingembres et jeunes oignons** 18.00
Lamsfilet teppan met gember en jonge uitjes (1.9)
Lamb fillet teppan with ginger and the growths of onions
- Filet d'agneau teppan à l'ail** 18.00
Lamsfilet teppan met look (1.9)
Lamb fillet teppan with garlic
- Filet d'agneau au basilic piquant** 18.00
Lamsfilet met pikante basilicum (1)
Lamb fillet with hot and spicy basil