Potages 汤类

Soepen

1	**Potage piquant** *Pikante soep*	**6.00**
4	**Potage aux crabes et asperges** *Krabsoep met asperges*	**6.00**
5	**Crème de nid d'hirondelles** *(viande de porc)* *Zwaluwnesten room (varkensvlees)*	**6.00**
7	**Potage Royal Homard** *Koninklijke kreeftsoep*	**6.00**
8	**Soupe aux raviolis chinois « Soupe Wantan »** *(viande de porc, crevettes)* *Chinese ravioli soep « Wantan soep » (varkensvlees, garnalen)*	**8.00**



Toupan 头盘

Hors-d ' oeuvre chaudes 热头盘

Warme voorgerechten

Dès l'entrée, le ton de la douceur est donné… L'harmonie de la cuisine chinoise exige le respect des critères de couleurs, d'arômes et de saveurs. C'est en se basant sur cette notion d'équilibre que le Chef vous propose d'ouvrir votre appétit en commençant par nos « Toupan », soit les hors-d'œuvre en français.

Bij het voorgerechten is de toon gezet. De harmonie van de Chinese keuken moet voldoen aan de criteria: kleuren, geuren en smake. Het is gebaseerd op dit begrip van evenwicht dat de chef-kok biedt om uw eetlust te beginnen met onze "toupan", of hapjes in het Nederlands.

9	**Cuisses de grenouille à l'ail « Façon du Chef »** *(servi avec du pain chinois)* *Kikkerbillen met knoflook «van de Chef » (geserveerd met chinees brood)*	**13.00**
10	**Nems à la viande** *(porc, légumes, vermicelles)* *Nems op vlees (varkensvlees, groenten en vermicelli)*	**8.50**
10a	**Nems aux crevettes** *(scampis, légumes, vermicelles)* *Nems op garnalen (scampis, groenten en vermicelli)*	**10.50**
11a	**Plateau du Chef composé de :** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* *Noix de St-Jacques et scampis grillés en robe d'amandes* *Brochettes de bœuf nappées d'une sauce caramélisée* *Queues de Scampis en beignet* *Nems à la viande* *Raviolis aux crevettes* *Bouchées de viande de porc cuites à la vapeur « Siomai »* *Accompagné de filets de radis blanc saisis par une touche d'œufs de Ploem*	**13.00**

	Het Plateau van de Chef *(vanaf 2 personen/prijs per persoon) :* *St-Jacobsnoten en scampi, bekleed met amandelen* *Spit rundvlees gegarneerd met een gecarameliseerd saus* *Scampi staarten in beignets* *Nems op vlees* *Ravioli op garnalen* *Gestoomde varkenshapjes « Siomai »* *Geserveerd met witte radijs en een vleugje ei Ploem*	**13.00**
12	**Médaillons de Lotte grillés sauce aigre-douce** *Gegrilde medaillons van zeeduivel in een zoet zure saus*	**13.00**
13	**Gambas grillées aux éclats d'ail croustillants** *Gegrilde garnalen met knoflook knapperige chips*	**15.00**
14	**Ris de veau poêlé avec ses petits légumes sur un lit de soja** *Pan kalfzwezeriken gebakken met groenten op een bedje van soja*	**16.00**
14b	**Brochettes de Scampis enrobées de lard grillé** *Scampi spiesjes omwikkeld met geroosterd spek*	**15.00**
15	**Bouchées de viande de porc cuites à la vapeur** *« Siomai »* *Gestoomde varkenshapjes « Siomai »*	**9.20**
15a	**Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur** *«Hakao »* *Gestoomde ravioli met garnalen « Hakao »*	**10.20**
16	**Noix de St-Jacques à la vapeur agrémentées d'oignons rissolés** *Gestoomde St-Jacobsnoten versierd met gegrilde uien*	**16.00**



17	**Noix de St-Jacques et Scampis grillés enrobés d'amandes** *St-Jacobsnoten en scampi omwikkeld met geroosterde amandelen*	**16,00**
19	**Assortiment de « Dim Sum » à la viande et aux crustacés** *(vapeur)* *Bouchées de viande de porc cuites à la vapeur « Siomai »* *Raviolis aux crevettes cuits à la vapeur « Hakao»* *Potiron garni aux scampis* *Champignons chinois farcis à la viande « Shitake »* *Bouchée tendre au poulet et légumes*	**12.00**
	Assortiment van « Dim Sum » op vlees en vis (stoom) *Gestoomde varkenshapjes « Siomai »* *Gestoomde ravioli met garnalen « Hakao »* *Pompoen gegarneerd met scampi* *Chinese schimmels gevuld met vlees « Shitake »* *Zacht kipshapjes met groenten*	**12.00**
20	**Demi-Homard sauté à la sauce Impériale** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* *(sauce tomates, petits pois, champignons chinois « shitake »)*	**29.00**
	Halve kreeft in een keizerlijke saus *(vanaf 2 personen/prijs per persoon)* *(tomatensaus, erwten, Chinese padelstoelen « shitake»)*	**29.00**
20a	**Demi-Homard grillé aux «5 parfums»** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* *(Épice chinoise à base de fenouil, ail, coriandre, ciboulette, gingembre)*	**29.00**
	Halve kreeft gebakken met 5 smaken *(vanaf 2 personen/prijs per persoon)* *(Chinese kruiden op basis van venkel, knoflook, koriander, bieslook, gember)*	**29.00**

Hors-d'oeuvre froides 凉菜

Koude voorgerechten

21 **Navire arc-en-ciel aux 8 délices** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* **15.00**
(Assortiment de Crevettes Royales, crabes, soja, salade frisée, salade radicchio, crevettes grises, noix de St-Jacques, concombres, Accompagné de vinaigrette caramélisée)

Rainbow ship met 8 heerlijkheden *(vanaf 2 personen/prijzen per persoon)* **15.00**
(Assortiment van Koninklijke garnalen, krab, soja, gekruld salade, radicchio salade, grijze garnalen, St-Jacobsnoten, komkommer, geserveerd met een gecarameliseerd vinaigrette)

22 **Salade saisonnière aux Scampis et lardons grillés** **15.00**
Seizoensla met garnalen en gerookt spek



Plats consistants 主菜
Gerechten

La plupart de nos plats sont préparés au « Wok », au «Shaguo» (marmite en terre cuite 砂锅) ou « Tipan » (plaque de fer chaude 铁板). Chaque plat est minutieusement préparé avec une sélection de légumes très variée (poivrons, oignons, champignons, céleri, bambou, carottes, etc.). À partir de ces ingrédients simples, on arrive à un équilibre parfait, une symphonie de saveurs.

Meest consistence van onze gerechten zijn bereid « Wok » naar « Shaguo » (terracotta pot 砂锅) of « Tipan » (warme ijzeren plaat 铁板). Elk gerecht is zorgvuldig bereid met een selectie van groenten zeer gevarieerd (paprika, uien, schimmels, selder, bamboe, wortelen, enz.). Uit deze eenvoudige ingrediënten, het komt op een perfecte balans, een symfonie van smaken.

Poissons et Fruits de mer 海鲜鱼类
Vis and schaaldieren

23	**Filets de Sole grillés en grappe nappés d'une sauce aigre-douce** *Geroosterde tongfilets in grappa in een zoet zure saus*	**17.00**
23a	**Médaillons de Lotte grillés sauce aigre-douce dans son demi-melon** *Gegrilde medaillons van zeeduivel met zoet zure saus in een halve meloen*	**17.00**
24	**St-Jacques et Scampis sautés aux légumes façon « Shaguo »** *(marmite en terre cuite)* *St-Jacobsnoten en Scampis gebakken met groenten « Shaguo » (terracotta pot)*	**19.50**
24a	**St-Jacques et Scampis sautés aux légumes façon « Tipan »** *(plaque de fer chaude)* *St-Jacobsnoten en Scampis gebakken met groenten « Tipan » (warme ijzeren plaat)*	**19.50**
25	**Bouchées de scampis en beignet nappées d'une sauce aigre-douce** *Scampi beignets met zoet zure saus*	**18.00**
26	**Queues de Scampis sautées aux légumes à la sauce très relevée** *Scampi staarten gebakken met groenten en een pikante saus* *Gamba's van het huis met knoflook « Tipan » (warme ijzeren plaat/5stuks)*	**18.00**

28	**Queues de Scampis sautées aux légumes à la sauce curry** *Scampi staarten gebakken met groenten in een currysaus*	**18.00**
29	**Scampis sautés à la sauce Impériale façon « Tipan »** *(sauce tomates, petits pois, oignons)* *Gebakken scampi in een keizerlijke saus « Tipan » (tomantensaus, erwten, Chinese padestoelen, uien)*	**18.00**
29a	**Scampis sautés à l'ail façon « Tipan »** *Gekken scampi met looksaus « Tipan »*	**18.00**
30	**« Nid d'oiseau » aux 4 fruits de mer** *(Calamars, Scampis, noix de St-Jacques, Lotte)* *Vogelnestjes met 4 zeevruchten (Scampi, St-Jacobsnoten, inktvis en zeeduiven)*	**19.00**
30a	**« Tou fou » aux 4 fruits de mer** *(Calamars, Scampis, noix de St-Jacques, Lotte)* *(fromage chinois à base de graines de soja)*	**19.50**
	« Tou fou » met 4 zeevruchten *(Scampi, St-Jacobsnoten, inktvis en zeeduiven)* *(Chinese kaas op basis van sojabonen)*	**19.50**
31	**Queues de Scampis sautées aux légumes dans son demi-ananas** *Scampi staarten gebakken met groenten in een halve ananas*	**18.00**
32	**Cuisses de grenouilles grillées aux oignons et poivrons** *Kikkerbilletjes met geroosterde uien en paprika*	**19.00**
32a	**Calamars sautés aux légumes façon « Shaguo »** *(marmite en terre cuite)* *Gebakken inktvis met groenten « Shaguo » (terracotta pot)*	**18.00**
33	**Homard entier sauté à la sauce Impériale (+/- 550 g)** *(sauce tomates, petits pois)* *Hele Kreeft gebakken in een keizerlijke saus (+/-550g) (tomatensaus, erwten, Chinese padestoelen)*	**59.00**
33a	**Homard entier grillé aux « 5 parfums » (+/- 550 g)** *(Épice chinoise à base de fenouil, ail, coriandre, ciboulette, gingembre)*	**59.00**
	Hele Kreeft geroosterd met 5 smaken (+/- 550 g) *(Chinese kruiden op basis van venkel, knoflook, koriander, bieslook, gember)*	**59.00**



34	**Gambas Maison à l'ail façon « Tipan »** *(plaque de fer chaude/5pièces)* *Gamba's van het huis met knoflook « Tipan » (warme ijzeren plaat/5stuks)*	**19.50**
34a	**Gambas grillées aux « 5 parfums »** *(fenouil, ail, coriandre, ciboulette, gingembre/5p)* *Geroosterde Gamba' s met 5 smaken (venkel, knoflook, koriander, bieslook, gember/5st)*	**19.50**
35	**Sole grillée préparation « Palais de Chine »** *Geroosterde zeetong specialiteit « Palais de Chine »*	**28.00**
35a	**Médaillons de Lotte sauce soja cuits à la vapeur** *Gestoomde medaillons van zeeduivel in een sojasaus*	**19.50**
35b	**Médaillons de Lotte sautés aux légumes façon « Tipan »** *Medaillons van zeeduivel gebakken met groenten « Tipan » (warme ijzeren plaat)*	**19.50**

Volailles 鸡鸭类

Gevogelte

36	**Canard laqué spécialité de Pékin** *(préparé dans ses crêpes de riz)* *Gelakte eend specialiteit van « Pekin » (opgesteld in zijn rijst gebak)*	**19.00**
37	**Canard laqué rôti aux ananas nappé d'une sauce aigre-douce** *Gebraden eend met ananas en een zoet zure saus*	**19.00**
38	**Canard laqué sauce barbecue façon « Tipan »** *(plaque de fer chaude)* *Gelakte een, barbecue saus « Tipan » (warme ijzeren plaat)*	**19.00**
39	**Emincés de poulet sautés aux légumes et champignons chinois** *Gesneden kip gebakken met groenten en padelstoelen*	**15.00**
40	**Emincés de poulet sautés aux légumes dans son demi-ananas** *Gesneden kip gebakken met groenten in een halve ananas*	**15.00**
41	**Dés de poulet sautés aux légumes à la sauce relevée** *Blokjes kip gebakken met groenten en een pikante saus*	**15.00**
42	**Emincés de poulet sautés aux légumes à la sauce curry** *Gesneden kip gebakken met groenten en een currysaus*	**15.00**
43	**Dés de poulet sautés aux légumes et noix de cajou** *Blokjes kip gebakken met groenten en cashewnoten*	**15.00**

Viandes 肉类

Vlees

45 **« Plat mandarin » aux 8 délices façon « Shaguo »** *(marmite en terre cuite)* **18.00**
(Mixte de Scampis, noix de St-Jacques, Calamars, poulet, cuisses de grenouille, etc.)

Mandarijn schotel met 8 heerlijkheden « Shaguo » *(terracotta pot)* **18.00**
(Mengsel van Scampis, St-Jacobsnoten, Inktvis, kip, rundvlees, varkensvlees, kikkerbilletjes,enz.)

46 **Emincés de bœuf sautés aux légumes façon « Tipan »** *(plaque de fer chaude)* **18.00**
Gesneden rundvlees gebakken met groenten « Tipan » (warme ijzeren plaat)

47 **Spare ribs grillées à l'ail** **18.00**
Gegrilde *Spare ribs met looksaus*

48 **« Plat famille chinoise »** *(mixte de poulet, porc, scampis, bœuf et légumes)* **16.00**
« Chinese familieschotel » (mengsel van kip, rundvlees, varkensvlees, scampi en groenten)

49 **Dés de porc en beignet nappés d'une sauce aigre-douce** **16.00**
Blokjes varkensvlees beignets in een zoet zure saus

50 **Emincés de bœuf sautés à la sauce Gon-Bao** **16.00**
Gesneden rundvlees gebakken met Gon-Bao saus

51 **Emincés de viande de porc sautés aux légumes à la sauce curry** **16.00**
Gesneden varkensvlees gebakken met groenten in een currysaus

52 **Emincés de bœuf sautés aux légumes à la sauce curry** **16.00**
Gesneden rundvlees gebakken met groenten in een currysaus

53 **Côtes d'agneaux grillées et parfumées au poivre de Sichuan façon « Tipan »** **28.00**
Gegrilde lamskoteletjes op smaak met Sichuan Peper « Tipan » (warme ijzeren plaat)



Nos spécialités 特色菜

Onze specialiteiten

64 **Fondue chinoise « marmite mongole »** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* **40.00**
Bouillon de légumes dans lequel nous faisons cuire :
Gambas, Scampis, poulet, porc, bœuf, noix de St-Jacques, Calamars,
légumes, nouilles, vermicelles → *Uniquement sur réservation*

Chinese fondue « Mongoolse pot » *(vanaf 2 personen/prijs per persoon)* **40,00**
Plantaardige bouillon zoals we koken:
Gamba's, scampi, kip, varkensvlees, rundvlees, St-Jacobsnoten,
Inktvis, groenten, bami en vermicelli → *Op afspraak*

65 **Plateau « Table de Riz »** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* **26.00**
Canard laqué spécialité de Pékin
Emincés de bœuf sautés aux légumes
Bouchées de Scampis en beignet
Dés de porc en beignet nappés d'une sauce aigre-douce
Scampis sautés à la sauce Impériale (sauce tomates, petits pois, champignons chinois)
Accompagné de riz sauté cantonais

Plateau « Rijstafel » *(vanaf 2 personen/prijs per persoon)* **26.00**
Gelakte eend specialiteit van « Pekin »
Gesneden rundvlees gebakken met groenten
Gebakken Scampi in een keizerlijke saus (tomatensaus, erwten, Chinese padestoelen)
Scampis fritters
Blokjes varkensvlees fritters in een zoet zure saus
Geserveerd met gebakken kantonese rijst

66 **Plateau « Dégustation »** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* **19.00**
Gambas Maison à l'ail
Canard laqué spécialité de Pékin, préparé dans ses crêpes de riz
« Plat famille chinoise » (mixte de poulet, porc, scampis, bœuf)
Accompagné de riz sauté cantonais

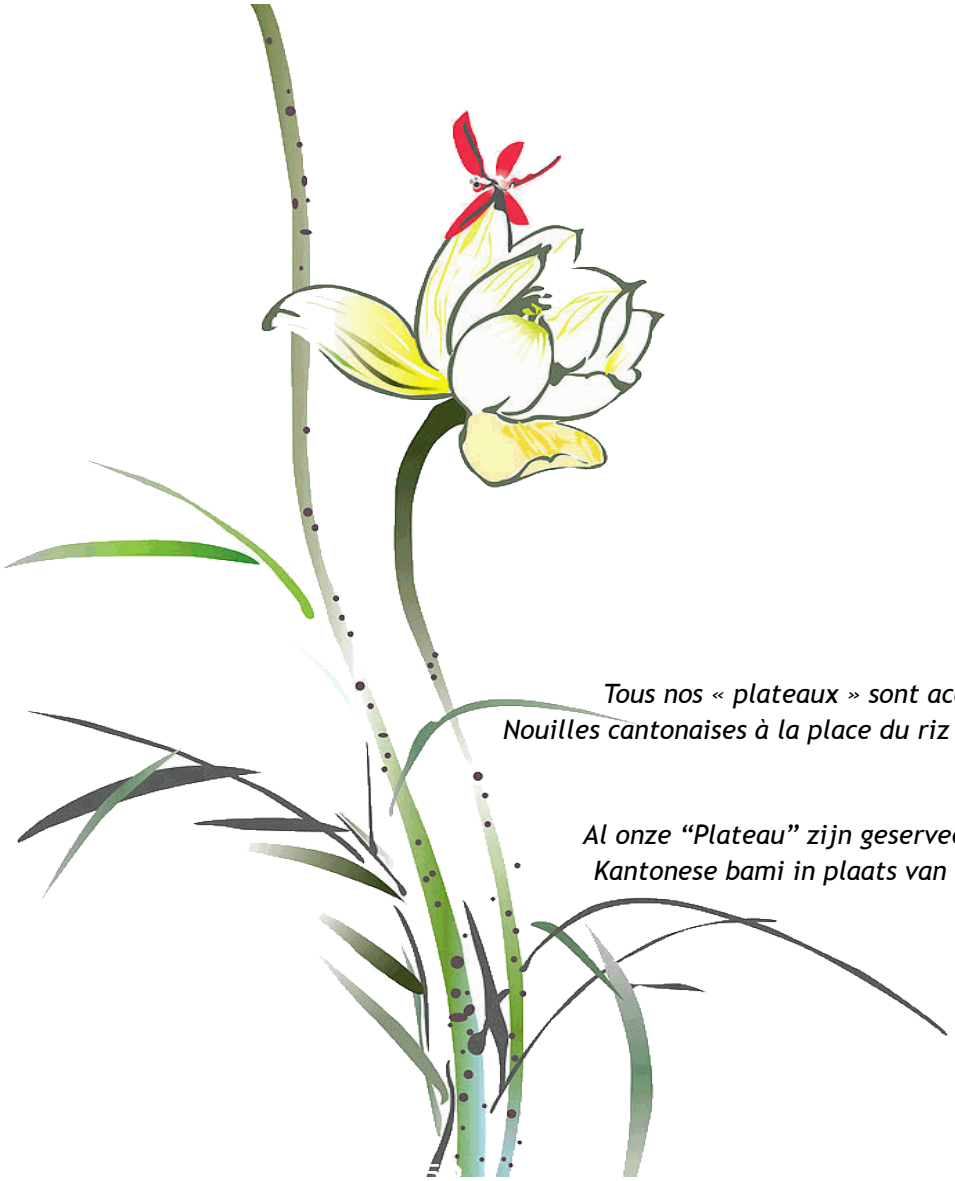
Plateau « Degustatie » *(vanaf 2 personen/prijs per persoon)* **19.00**
Gamba's van het huis met knoflook
Gelakte eend specialiteit van « Pekin » (opgesteld in zijn rijst gebak)
« Chinese familieschotel » (mengsel van kip, rundvlees, varkensvlees, en scampis)
Geserveerd met gebakken kantonese rijst

67 **Plateau « Gourmandises »** *(à partir de 2 couverts/prix par pers.)* **30.00**
Canard laqué spécialité de Pékin

Bouchées de Scampis en beignet nappées d'une sauce aigre-douce
Médaillons de Lotte sauce soja cuits à la vapeur
Scampis sautés à l'ail et aux oignons
Côtes de porc caramélisées au vin de riz « Hung-Shao »
Emincés de bœuf sautés aux légumes
Croustillants de noix de St-Jacques

Plateau « Gourmandises » *(vanaf 2 personen/prijs per persoon)* **30.00**
Gelakte eend specialiteit van « Pekin »
Gecarameliseerd ribben in een rijst wijn « Hung-Shao »
Gestoomde medaillons van zeeduivel in een sojasaus
Gebakken Scampi met knoflook en uien
Gesneden rundvlees gebakken met groenten
Scampi beignets in een zoet zure saus
Knapperig van St-Jacobsnoten

!!! Demandez nous notre plateau aux fruits de mer !!! **38.00**



Tous nos « plateaux » sont accompagnés de riz sauté cantonais
Nouilles cantonaises à la place du riz cantonais : supplément de 1.00 €

Al onze "Plateau" zijn geserveerd met gebakken kantonese rijst
Kantonese bami in plaats van kantonese rijst : extra van 1.00 €

Plats enfants 儿童美食

Kinderen gerechten

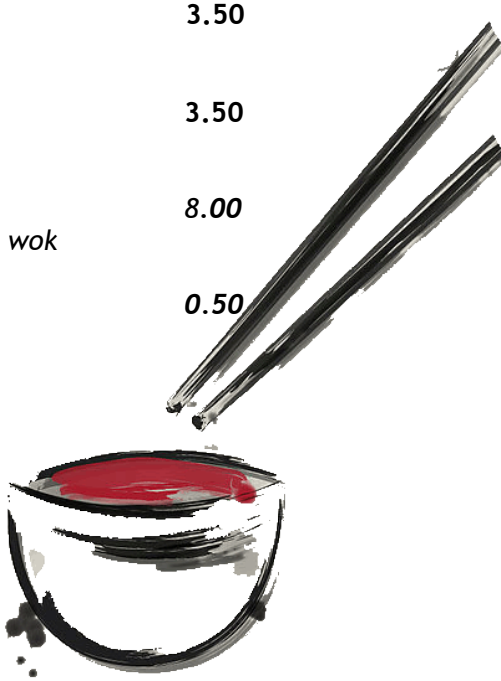
74	**Nouilles sautées aux scampis** *Gebakken bami met scampi*	**16.00**
77	**Brochettes de poulet rissolées** *Knapperig van Spit kip*	**10.00**
78	**Emincés de poulet sautés aux légumes à la sauce tomate** *Gesneden kip gebakken met groenten en een tomatensaus*	**10.00**
79	**Steak poêlé façon « Palais de Chine »** *Gebakken biefstuk van « Palais de Chine »*	**12.00**

Tous nos plats enfants (n° 77 au n°79) sont accompagnés soit de riz, de nouilles ou de frites
Al onze kinderen gerechten (van nr 77 tot nr 79) zijn geserveerd met rijst, bami ofwel frietjes

Accompagnements 主食类

Begeleidingen

171	**Riz sauté cantonais** *Gebakken kantonese rijst*	**3.50**
172	**Nouilles sautées cantonaises** *Gebakken kantonese bami*	**3.50**
173	**Chop Suey sauté** *(légumes saisonniers sauté au wok)* *Gebakken Chop Suey (seizoensgebonden groenten gebakken in een wok*	***8.00***
176	**Pain chinois** *(à partir de 2 pièces/prix par pièce)* *Chinees brood (vanaf 2 stuks/prijs per stuk)*	***0.50***



***tout accompagnement(riz ou nouilles) ne peut pas emporter après le repas**
Merci de votre comprehension. La direction

食



Nos menus ont pour vocation de vous faire découvrir ou redécouvrir la cuisine chinoise. Pour cela, nous avons sélectionné pour vous des mets authentiques, variés et équilibrés. Ce sont sur ces partitions culinaires que le Chef vous dévoile son talent mêlant originalités et exotismes.

160 Menu Fruits de Mer 68.00€ / pers.

À partir de 2 couverts/prix par pers.

Potage au choix *(n°1 à n°8)*

Filets de Plie grillés aux éclats d'ail croustillants

Homard sauté à la sauce Impériale
(sauce tomate, petits pois, champignons chinois « Shiitake »)

Assortiment de 2 mets :
St-Jacques et Scampis sautés aux légumes façon « Shaguo » (marmite en terre cuite)
Gambas Maison à l'ail façon « Tipan » (plaque de fer chaude)
Accompagné de riz sauté cantonais

Dessert au choix (Digestif à la place +5€)

161 Menu Gastronomique 46.00€ / pers.

À partir de 2 couverts/prix par pers.

Potage au choix *(n°1 à n°8)*

Noix de St-Jacques à la vapeur agrémentées d'oignons rissolés

Gambas grillées aux 5 parfums
(Épice chinoise à base de Fenouil, ail, coriandre, ciboulette, gingembre)

Assortiment de 4 mets :
Filets de Sole en grappe nappés d'une sauce aigre-douce
Canard laqué spécialité de Pékin, préparé dans ses crêpes de riz
Emincés de bœuf sautés aux légumes
Dés de poulet sautés aux noix de cajou
Accompagné de riz sauté cantonais

Dessert au choix (Digestif à la place +5€)





Menu Table de Riz 44.00€ / pers. 162

À partir de 2 couverts/prix par pers.

Navire arc-en-ciel aux 8 délices
Assortiment de Crevettes Royales, crabes, soja, salade frisée, salade radicchio, crevettes grises, noix de St-Jacques, concombres, accompagné de vinaigrette caramélisée

Potage au choix *(n°1 à n°8)*

Hors-d'œuvre composé de :
Brochette de scampis enrobée de lard grillé, Nem à la viande, Petit cœur aux crevettes, bouchée de viande de porc cuite à la vapeur « Siomai »

Assortiment de 4 mets :
Emincés de bœuf sautés aux légumes
Scampis sautés à la sauce Impériale (sauce tomate, petits pois, champignons chinois)
Canard laqué spécialité de Pékin
Bouchées de scampis en beignet
Accompagné de riz sauté cantonais

Dessert au choix (Digestif à la place +5€)

164 Menu Mandarin 37.00€ / pers.

À partir de 2 couverts/prix par pers.

Sauté de scampis et de calamars dans son nid de vermicelles

Assortiment de « Dim Sum » à la viande et aux crustacés (vapeur)
Bouchée de viande de porc cuite à la vapeur « Siomai »
Raviolis aux crevettes cuit à la vapeur « Hakao»
Potiron garni aux scampis
Champignons chinois « Shitake » farcis à la viande
Bouchée tendre au poulet et légumes

Assortiment de 3 mets :
Médaillons de Lotte sauce aigre-douce dans son demi melon
Noix de St-Jacques sautées aux champignons chinois « shitake »
Canard laqué spécialité de Pékin, préparé dans ses crêpes de riz
Accompagné de riz sauté cantonais

Dessert au choix (Digestif à la place +5€)





165 Menu Dégustation 35.00€ / pers.

À partir de 2 couverts/prix par pers.

Potage au choix *(n°1 à n°8)*

Plateau du Chef composé de :

Noix de St-Jacques et scampis enrobés d'amandes
Brochettes de bœuf nappées d'une sauce caramélisée
Queues de scampis en beignet
Nems à la viande
Raviolis aux crevettes
Bouchées de viande de porc cuites à la vapeur « Siomai »
Accompagné de filets de radis blanc saisis par une touche d'œufs de Ploem

Assortiment de 3 mets :

Canard laqué spécialité de Pékin, préparé dans ses crêpes de riz
Plat famille chinois (mixte de poulet, porc, scampis, boeuf et légumes)
Gambas Maison à l'ail
Accompagné de riz sauté cantonais

Dessert au choix (Digestif à la place +5€)

166 Menu Sympa 32.00€ / pers.

À partir de 1 couvert/prix par pers.

Potage au choix *(n°1 à n°8)*

Hors-d'œuvre composé de :

Brochette de porc rissolée, Nems aux crevettes
Queues de scampis en beignet

1 met au choix :

Canard laqué spécialité de Pékin, préparé dans ses crêpes de riz
Accompagné de riz sauté cantonais
OU
Scampis sautés à la sauce Impériale façon « Tipan » (plaque de fer chaude)
(tomate,petits pois, champignons chinois)
Accompagné de riz sauté cantonais

Dessert au choix **(Digestif à la place +5€)**



Tous nos menus sont accompagnés de riz sauté cantonais
Nouilles cantonaises à la place du riz cantonais : supplément de 1.00 €