

Cocktail maison	7,00	Verre de vin blanc moelleux
Apéritif maison	7,00	Campari
Apéritif sans alcool	6,00	Pisang
Aperol Spritz	9,00	Picon
Mojito	11,00	Picon Vin Blanc
Mojito sans alcool	11,00	Pineau des Charentes
Vin de Litchees	7,00	Ricard
Kir	7,00	Gin Tanqueray
1111		Gin Hendrick's
Coupe de Cava	8,00	Gin Bulldog
Coupe de Champagne	9,00	JB
Kir Royal au Champagne	9,50	Johnnie Walker Red
Martini Rouge	6,50	Chivas Regal
Martini Blanc	6,50	Jack Daniel's
Porto Rouge	6,50	Absolute Vodka
Porto Blanc	6,50	Bacardi Blanc
Gancia	6,50	Bacardi Brun
Sherry Dry	6,50	+ Supplément soft





6,00

6,50

6,50

6,50

7,50

6,50

7,50

11,00

11,00

11,00

8,00

8,00

9,00

9,00

7,00

7,00

7,00

2,00



Boissons Fraîches

Jupiler	3,00	Pepsi	3,00
Jupiler sans alcool	3,00	Pepsi Max	3,00
Carlsberg	3,50		
Leffe Blonde	3,50	lce-tea	3,00
Duvel	5,00	lce-tea pêche	3,00
Kriek	4,00		0.00
Tsingtao, bière chinoise	5,00	Schweppes tonic	3,00
Singha, bière thaïlandaise	5,00	Mirində orənge	3,00
Hoegaarden	3,50	Seven Up	3,00
Eaux		Jus d'orange	3,00
		Jus d'ananas	3,00
Spa Reine	3,00		
Spa Reine 50 cl	4,50	Jus de fruits exotiques	3,00
Spa Reine 1 L	8,00	Jus de pommes	3,00
Bru	3,00		
Bru 50 cl	4,50	Jus de tomates	3,00
Bru 1 L	8,00	Jus de litchees	4,00



18,50

« Uniquement sur place » « Uniquement valable en semaine du lundi au vendredi »

Entrée + Plat + Café ou Thé

Entrée au choix

Potage nid d'hirondelle traditionnel "Tom Yam Khai", bouillon relevé au poulet 🛩 🖊 Nems de porc

"Lab Khai", salade de poulet, légumes croquants, herbes fraîches 🛩

Plat composé au choix

Poulet à l'orientale, curry rouge et lait de coco Nouilles sautées au poulet et légumes Bœuf aux feuilles de basilic thaï Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce mangue

Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce cacahuète







35,00/pers.

(Min 2 pers.)

Assortiment d'entrées

Plat composé de 5 spécialités

Scampis à l'ail

Bœuf aux feuilles de basilic thaï

✓

Poulet curry rouge à l'orientale

Canard laqué

Riz sauté à la cantonaise

Café ou Thé













100	Velouté de « King Crab » et asperges blanches	9,00
101	Nid d'hirondelle traditionnel	8,00
102	Bouillon aux raviolis de crevettes « Wan Tan »	9,00
103	« Tom Yam Khai », bouillon relevé au poulet 🛩 🖊	8,00
104	« Tom Yam Kung », bouillon relevé aux scampis 🛩 🖊	9,00
105	Saigonaise « Hue Tieu », nouilles de riz, porc laqué, scampis, poulet et oignons	15,00
106	Tonkinoise « Pho », nouilles de riz, bœuf et oignons	16,00
107	Potage Pékinois 🛩	8,00

220	« Lab Khai »,	15,00
	salade de poulet, légumes croquants, pommes de terre et	
	sauce curry maison	
221	Salade de scampis avec légumes de saison,	18,00
	pomme de terre et sauce à l'ail	
222	Salade de bœuf mi-cuit aux grains de sésame	18,00
223	Salade végétarienne avec pommes de terre et	15,00
	ses légumes variés et sauce curry maison	
224	Rouleaux de printemps aux crevettes,	13,00
	salade de concombre et sésame	



200	Croquettes végétariennes (végétarien)	8,00
201	Nems de poulet	8,00
202	Nems de porc	8,00
203	Scampis au beurre et à l'ail	15,00
204	Beignets de scampis aux grains de sésame	15,00
205	Brochettes de poulet mariné au saté, sauce cacahuète	10,00
206	Coquilles Saint-Jacques (3 p.) à la vapeur et vermicelles	16,00
207	Coquilles Saint-Jacques (3 p.) à la vapeur avec sauce curr	16,00 و
208	Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail	15,00
209	« Jiao Zhi », raviolis chinois poêlés, salade de chou citronn	é 11,00
210	« Dim Sum » aux scampis	11,00
211	« Dim Sum » au poulet	10,00
212	Assortiment de « Dim Sum » 1 pers. (5 pièces)	11,00
213	Assortiment de « Dim Sum » 2 pers. (15 pièces)	22,00
214	Assortiment d'entrées chaudes :	17,00
	nems, salade « Lab Khai », beignets de scampis,	
	brochette de poulet aux feuilles de poivre « Long »	
215	Assortiment d'entrées pour 2 personnes :	28,00
	2 pièces croquettes végétariennes, rouleaux de printemps,	,
	2 pièces triangle de curry, 2 pièces beignets de scampis,	
	2 pièces nems de poulet, salades de vermicelles et algues	





Houilles, riz et légumes

600	Riz sauté aux légumes (végétarien)	14,00
601	Riz sauté à la cantonaise et au lard fumé	15,00
602	Riz sauté au poulet et légumes	15,00
603	Riz sauté aux scampis et légumes	18,00
604	« Pad Thai » au poulet,	16,00
	nouilles Thaïlandaises, sauce légèrement sucrée	
605	« Pad Thai » aux scampis	17,00
606	Vermicelles aux 3 délices, bœuf, porc et scampis	17,00
700	Nouilles sautées au poulet et légumes	15,00
701	Nouilles sautées au bœuf et légumes	16,00
702	Nouilles sautées aux scampis	18,00
	servies dans un demi ananas	
703	Nouilles sautées aux 3 délices,	17,00
	scampis, bœuf et poulet	
704	Nouilles sautées aux légumes (végétarien)	14,00

ACCOMPAGNEMENTS

Nouilles ou riz sauté aux légumes ou vermicelles

4,00



300	Beignets de poulet caramélisés	16,00
303	Poulet aux feuilles de basilic thaï🛩	16,00
304	Poulet au curry à l'orientale,	16,00
	curry rouge et lait de coco	
305	Poulet au curry vert et lait de coco	16,00
306	Poulet royal à la mongole et ses légumes sautés	17,00
307	Poulet curry « Massaman »,	16,00
	lait de coco et pommes de terre 🗡 🗡	
308	Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce cacahuète	16,00
309	Poulet aux noix de Cajou	16,00
310	Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce mangue	16,00
320	Canard laqué à la cantonaise, sans crêpe	21,00
321	Canard laqué à la pékinoise, avec crêpes	22,00
322	Canard à l'orange	21,00

Pour mieux vous servir, tous nos plats sont préparés à la minute. Merci pour votre patience.



Réparations toutes marques Peinture hydrosoluble, séchage au four Redressage sur marbre, traitement DINITROL Peinture moto

Agréée par les compagnies d'assurance

Av. des Combattants, 75b - 1470 Bousval 067 77 34 16

info@carrosseriebousval.be www.carrosseriebousval.be

SPORTS SHOP FACTORY

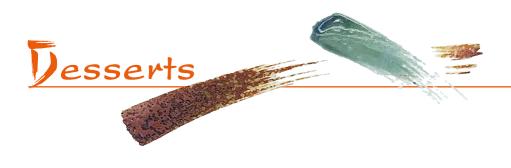
Ouvert du lundi au samedi de 10 h 00 à 18 h 30

02 384 31 55

323	Pot-au-feu de canard,	22,00
	basilic thaï, jeunes légumes, curry rouge et citron vert🛩	
325	Pot-au-feu de légumes (végétarien)	14,00
326	Pot-au-feu de Tofu (végétarien) 🛩 🗡	16,00
401	Bœuf aux feuilles de basilic thaï	18,00
402	Bœuf au curry à l'orientale,	18,00
	curry rouge et lait de coco	
403	Bœuf au curry vert et lait de coco 🛩 🗡	18,00
404	Bœuf royal à la mongole et ses légumes sautés	19,00
405	Filet pur mariné au paprika fumé, piment et basilic thaï🛩	24,00
406	Bœuf curry « Massaman »,	18,00
	lait de coco et pommes de terre 🛩 🛩	
407	Bœuf « Bo Bun » vietnamien,	18,00
	vermicelles, bœuf mariné, nems et pickles de légumes	
408	Filet pur de bœuf à la mongole,	24,00
	oignons caramélisés et légumes sur plaque en fonte	
409	Bœuf aux petits oignons façon mongole	19,00

Fruits de mer & Crustacés

500	Scampis aux légumes et à la citronnelle	19,50
501	Scampis sautés à l'ail et petits oignons	19,50
502	Scampis au curry à l'orientale,	19,50
	curry rouge et lait de coco	
503	Scampis aux feuilles de basilic thaï 🛩	19,50
504	Gambas sautées au poivre et sel 🛩	22,00
507	Gambas sautées au beurre et à l'ail	22,00
508	Noix de Saint-Jacques à la vapeur,	22,00
	jeunes oignons, beurre de citron vert et vermicelles	
509	Noix de Saint-Jacques à la vapeur avec vermicelles et	22,00
	sauce curry maison	
510	Cuisses de grenouilles, beurre à l'ail	18,00



Assortiment de sorbets	8,50
Beignets à la banane	8,50
Mousse au chocolat maison	8,50
Moelleux au chocolat	9,00
Dame blanche	8,50
Brésilienne	8,50
Assortiment de glaces (café, chocolat, vanille)	8,00
Crème brûlée	9,00
Café ou thé gourmand	9,00

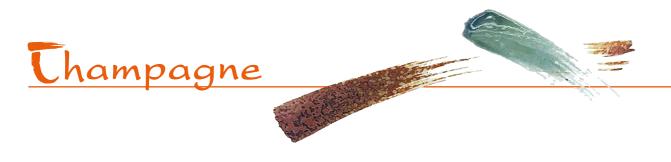


Expresso	3,50	Thé au jasmin	5,00
Double expresso	4,00	Thé au gingembre	5,00
		Thé vert	5,00
Café	3,50	Thé noir	5,00
			0,00
Décaféiné	4,00	Thé à la menthe fraîche	5,00
Cappuccino	4,50	Infusion camomille	5,00





Saké	3,00	Ricard	7,50
Limoncello	7,00	Gin Tanqueray	11,00
	,,00	Gin Hendrick's	11,00
Cointreau	7,00	Gin Bulldog	11,00
Amaretto	7,00	JB	8,00
	700	Johnnie Walker Red	8,00
Baileys	7,00	Chivas Regal	8,00
Cognac	7,00	Jack Daniel's	8,00
Irish coffee	9,50	Absolute Vodka	8,00
		Bacardi Blanc	8,00
Italian coffee	9,50	Bacardi Brun	8,00
French coffee	9,50	+ Supplément soft	2,00



Champagne M Vezien 55,00



Cellier du Prieur blanc Pays d'Oc 24,00 16,00 8,00 5,00

Colombard/Sauvignon

Cellier du Prieur rose Pays d'Oc 24,00 16,00 8,00 5,00

Cinsault /Syrah

Cellier du Prieur rouge Pays d'Oc 24,00 16,00 8,00 5,00

Grenache / Merlot



Cuvée C Chardonnay

100 % Chardonnay

26,00

Nez marqué par des arômes de fleurs blanches et des notes de fruits blancs (pêche, poire). En bouche, on retrouve notes de pêche et une sensation de gras.

Milani Pinot Grigio Italie

100 % Pinot Grigio

28,00

Couleur jaune paille. Arômes frais et élégants de fruits blancs. Très doux en bouche. Délicieusement fruité et juteux. Idéal pour la cuisine asiatique.

Chateau Grand Bateau Bordeaux

100 % Sauvignon

30,00

Le nez est délicat, distillé d'arômes de vanille et de fruits exotiques. En bouche, le vin est ample et d'une remarquable minéralité. L'harmonie entre le fruit, l'acidité et les accents boisés est parfaite. 3ieme vin de Château Beychevelle!

Riesling Keth Allemagne Bio!

100 % Riesling

34,00

Arômes de pêche et de pomme, de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion. Vin «croustillant» avec une délicieuse acidité et une délicieuse saveur d'agrumes. Arrière-goût impressionnant.

Dominio de la Granadilla Rueda

Espagne Bio!

100 % Verdejo

39,00

On retrouve bien des arômes de fruits exotiques (fruit de la passion) et de feuilles de tomate. L'attaque en bouche est remarquablement agréable et fraîche, avec des saveurs exotiques et un caractère épicé.

Domaine de la Jolive Sancerre

100 % Sauvignon

40,00

Le nez est ouvert et concentré sur le fruit (agrumes et fruits exotiques). La bouche présente des arômes expressifs et fins. L'équilibre gagnant est frais

Comte de Vieille tour

Bergerac blanc moelleux

100 % Semilion

24,00

Verre 5,00

De couleur jaune doré, ce vin est doux et présente des notes d'amande, de miel et de fruits blancs mûrs.





La Nuit Tous Les Chats Sont Gris - Gard 100 % Grenache

27.00

Le nez est complexe et intense avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche fraîche et douce, marquée de notes citronnées.

Pigoudet Premiere Provence

29,00

Un très joli rosé léger, typique de la Provence. Jeunes fruits rouges et agrumes. Expressif dans le parfum des fleurs. Ce rosé a non seulement un goût d'agrumes, de pêche et un soupçon de melon, mais aussi plus!!



Casa Benasal Tinto Espagne Bio! Grenache, Syrah & Mourvèdre 28,00

Couleur rouge fonce intense avec des reflets rouge cerise.

Arômes de mures, de cassis et notes de violette.

Également des impressions de vanille, de bois de cèdre et de poivre noir.

Chât. Grand Clauset Bordeaux Supérieur Merlot/Cabernet S 29,00

Vin harmonieux, équilibré, rond et charnu, sans agressivité, dans le respect du fruit. La finition est simple et élégante.

St Nicolas de Bourgueil

Cabernet Franc

30,00

Nez parfumé de fruits rouges (framboises, cerises) associés à une subtile note de bois de vignes et une nuance florale. Tout au long de la bouche, on est séduit par l'harmonie gras-fraicheur. L'ensemble est léger, frais, friand et élégant.

Folie de Frères Cote du Rhône Bio!

Grenache

32,00

En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.



St Laurent Allemagne Bio!

St Laurent

34,00

Couleur rouge profond. Les arômes de sureau et de cerise sauvage. Ce vin peut se boire un peu frais. Vin rouge fruité puissant et en même temps frais.

Montepulciano Tempestosa Italie

Montepulciano

35,00

Riche et mûr, gorgé de soleil et soyeux. Un flirt momentané avec le chêne donne à ce Montepulciano sincère du piquant et du corps. Une bouteille pleine d'artisanat italien honnête,

Vignobles quatre Vents 'Z' Margaux

Merlot/Cabernet S

38,00

Vin de Luc Thienpont, à côté de Château Labegorce. Qualité comme un Margaux. Au nez, on retrouve des fruits rouges et une légère touche de poivre. Robe rouge rubis avec une belle profondeur. Finale moyennement longue et lisse.

Basconcillos Finca Altura Espagne

Tempranillo

40,00

Arômes épicés de cerises et notes minérales, typiques du soussol calcaire et caillouteux de celui-ci hauteur. Vin équilibré avec une belle acidité.

Domaine Tupinier Bautista Bourgogne

Pinot Noir

50,00

Le résultat est un Bourgogne rouge frais et fruité avec une bonne matière et des arômes agréables de violette et de fruits rouges.

Chateau la Fleur Penin St Émilion GC Merlot/Cabernet franc

50,00

Au nez des arômes de vanille et des notes de fruits rouges. Les tanins fins s'épanouissent en bouche avec une finale longue et élégante.