

SERVICE TRAITEUR

Nous vous proposons également un service traiteur à la carte pour vos événements ainsi que la fondue chinoise (poulet, porc, boeuf et fruits de mer) à 30,00€/pers (min 2pers)

LUNCH MIDI*

13,00€

Entrée + Plat + Café ou thé

*Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

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 🍲

Brochette de porc aux feuilles de citronnelle

Plat composé au choix

Poulet à l'orientale, curry rouge et lait de coco 🍲

Nouilles sautées au poulet et légumes

Boulettes de porc sauce cacahuète et jeunes légumes

Boeuf aux feuilles de basilic thaï 🍲

Vermicelles aux 3 délices, boeuf, porc et scampis

Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce mangue

TABLE DE RIZ

30,00€/pers

(Min 2pers)

Potage au choix

"Tom Yam Khai", bouillon relevé au poulet 🍲🍲

Velouté de "King Crab" et asperges blanches

Entrée chaude au choix

Assortiment d'entrées chaudes

"Dim Sum"

Plat composé de 5 spécialités

Scampis au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco 🍲

Boeuf aux feuilles de basilic thaï 🍲

Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce mangue

Porc laqué soja, miel et citron vert

Riz sauté à la cantonaise

Glace au choix ou café ou thé

*Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés



Le JARDIN D'ASIE

SPÉCIALITÉS ASIATIQUES

menu



Chaussée de Bruxelles 492b - 1410 Waterloo

fb.com/lejardindasie

www.LEJARDINDASIE.BE

apéritifs

Cocktail maison	7,00	Pineau des Charentes	5,50
Apéritif maison	7,00	Ricard	5,50
Apéritif sans alcool	5,00	Gin Tanqueray	8,00
Spritz	6,50	Gin Hendrick	9,00
Vin de lychees	5,00	Gin Bulldog	9,00
Kir	5,00	JB	7,00
Coupe de cava	5,50	Johnnie Walker Red	8,00
Coupe de champagne	8,00	Chivas Regal	8,00
Kir royal au champagne	8,50	Jack Daniel's	8,00
Martini rouge ou blanc	5,50	Absolute Vodka	7,00
Porto rouge ou blanc	5,50	Bacardi blanc	7,00
Gancia, Sherry dry, Campari, Pisang	5,50	Bacardi brun	7,00
Picon	5,50	+ Supplément soft	2,00
Picon vin blanc	6,50		

BIÈRES

Jupiler avec ou sans alcool	3,00
Carlsberg	3,50
Leffe blonde	3,50
Duvel	4,00
Kriek	4,00
Tsing Tao, bière chinoise	4,50
Shinga, bière thaïlandaise	4,50
Hoegarden	3,50

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	3,00
Spa Reine, Bru	3,00
Spa ½L, Bru ½L	4,50
Spa 1L, Bru 1L	8,00
Ice-Tea, Ice-Tea pêche, Schweppes tonic, Fanta orange, Sprite	3,00
Jus d'oranges, d'ananas, de fruits exotiques, de pommes ou de tomates	3,00
Jus de lychees	4,00

potages

100	Velouté de "King Crab" et asperges blanches	8,00
101	Nid d'hirondelle traditionnel	7,00
102	Bouillon aux raviolis de crevettes "Wan Tan"	8,00
103	"Tom Yam Khai", bouillon relevé au poulet 🍴🍴	7,00
104	"Tom Yam Kung", bouillon relevé aux scampis 🍴🍴	9,00
105	"Tom Kha Kung", scampis, lait de coco et coriandre	9,00
106	"Tom Kha Khai", poulet, lait de coco et coriandre	7,50
107	Saïgonaise "Hue Tieu", nouilles de riz, porc laqué, scampis, poulet et oignons	13,00
108	Tonkinoise "Pho", nouilles de riz, boeuf et oignons	13,00
109	Potage Pékinois 🍴	8,00

🍴 Légèrement piquant

🍴🍴 Piquant

🕒 Dim Sum (25min)

entrées froides

220	"Lab Khai", salade de poulet, légumes croquants, herbes fraîches 🍴	10,00
221	Salade de scampis, pamplemousse et citronnelle	12,00
222	Salade de boeuf mi-cuit aux grains de sésame	11,00
223	Salade de vermicelles, scampis marinés, soja, menthe fraîche et coriandre	10,00
224	Rouleaux de printemps aux crevettes, salade de concombre et sésame	10,00

entrées chaudes

200	Croquettes végétariennes	7,00
202	Nems de poulet	8,00
203	Nems de porc	8,00
204	Brochettes de porc et feuilles de citronnier	9,00
205	Brochettes de poulet mariné au saté sauce cacahuète	10,00
206	Brochettes de bœuf aux feuilles de poivre "Long"	11,00
207	Brochettes de scampis, gingembre et citronnelle	11,00
208	Beignets de scampis aux grains de sésame	11,00
209	Poulet grillé à la menthe aux feuilles de bambou	11,00
210	"Jiao Zhi", raviolis chinois poêlés, salade de chou citronnée	9,00
211	"Dim Sum" aux scampis	10,00
212	"Dim Sum" au poulet	8,00
213	Assortiment de "Dim Sum" 1 pers.	10,00
214	Assortiment de "Dim Sum" 2 pers.	17,00
215	Assortiment d'entrées chaudes : nems, salade "Lab Khai", beignets de scampis, brochette de bœuf aux feuilles de poivre "Long"	14,00

NOUILLES, RIZ et Légumes

600	Riz sauté aux légumes	13,00
601	Riz sauté à la cantonaise et au lard fumé	13,00
602	Riz sauté au poulet et légumes	13,00
603	Riz sauté aux scampis et légumes	16,00
604	"Pad Thai" au poulet, nouilles Thaïlandaises, sauce tomatée légèrement sucrée	14,00
605	"Pad Thai" aux scampis	16,00
606	Vermicelles aux 3 délices, boeuf, porc et scampis	14,00
700	Nouilles sautées aux légumes	13,00
701	Nouilles sautées au poulet et légumes	13,00
702	Nouilles sautées au bœuf et légumes	14,00
703	Nouilles sautées aux scampis et ananas	16,00
704	Nouilles sautées aux trois délices, scampis, boeuf et poulet	15,00

Accompagnements

Nouilles ou riz sauté aux légumes	4,00
-----------------------------------	------

VIANDES

300	Beignets de poulet caramélisés	13,50
301	Bouts de côtes marinés à l'ail et gingembre, salade d'herbes	14,00
302	Chop suey de poulet (soja)	15,00
303	Poulet aux feuilles de basilic thaï 🍴	15,00
304	Poulet au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco 🍴	15,00
305	Poulet au curry vert et lait de coco 🍴🍴	15,00
306	Poulet royal à la mongole et ses légumes sautés	15,00
307	Poulet aigre-doux	15,00
308	Poulet curry "Massaman", lait de coco et pommes de terre	15,00
309	Poulet aux noix de cajou	15,00
310	Poulet grillé à la citronnelle et sa sauce mangue	15,00
320	Canard laqué à la cantonaise, sans crêpes	17,00
321	Canard laqué à la pékinoise, avec crêpes	17,50
322	Canard à l'orange	17,50
323	Pot-au-feu de canard, basilic thaï, jeunes légumes, curry rouge et citron vert 🍴	17,50
324	Filet d'agneau mariné au paprika fumé, piment et basilic thaï 🍴	18,00
325	Pot-au-feu de légumes	14,00
401	Boeuf aux feuilles de basilic thaï 🍴	16,00
402	Boeuf au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco 🍴	16,00
403	Boeuf au curry vert et lait de coco 🍴🍴	16,00
404	Boeuf royal à la mongole et ses légumes sautés	16,00
405	Bœuf mariné au paprika fumé, piment et basilic thaï 🍴	16,00
406	Boeuf curry "Massaman", lait de coco et pommes de terre	16,00
407	Bœuf "Bo Bun" vietnamien, vermicelles, bœuf mariné, nems et pickles de légumes	16,00
408	Filet pur de bœuf à la mongole, oignons caramélisés et légumes sur plaque en fonte	18,00
409	Filet d'agneau mariné au paprika fumé, piment et basilic thaï	18,00
410	Boulettes de porc sauce cacahuète et jeunes légumes	14,00
411	Porc "Baby Pag Kang", rôti à la mongole	14,00
412	Porc laqué au soja, miel et citron vert	14,00
413	Porc haché aux épices thaï	14,00

FRUITS DE MER et CRUSTACÉS

500	Scampis aux légumes et à la citronnelle	17,00
501	Scampis sautés à l'ail et au gingembre	17,00
502	Scampis aigre-doux	17,00
503	Scampis au curry à l'orientale, curry rouge et lait de coco 🍴	17,00
504	Scampis aux feuilles de basilic thaï 🍴	17,00
505	Scampis au poivre et sel	17,00
506	Chop suey de scampis (soja)	17,00
507	Gambas grillées à la citronnelle et ses vermicelles	18,00
508	Noix de Saint-Jacques à la vapeur, jeunes oignons et beurre de citron vert	18,00
509	Pot-au-feu de fruits de mer	18,50
510	Cuisses de grenouilles, beurre à l'ail	16,00
511	Calamar au poivre et sel	16,00

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