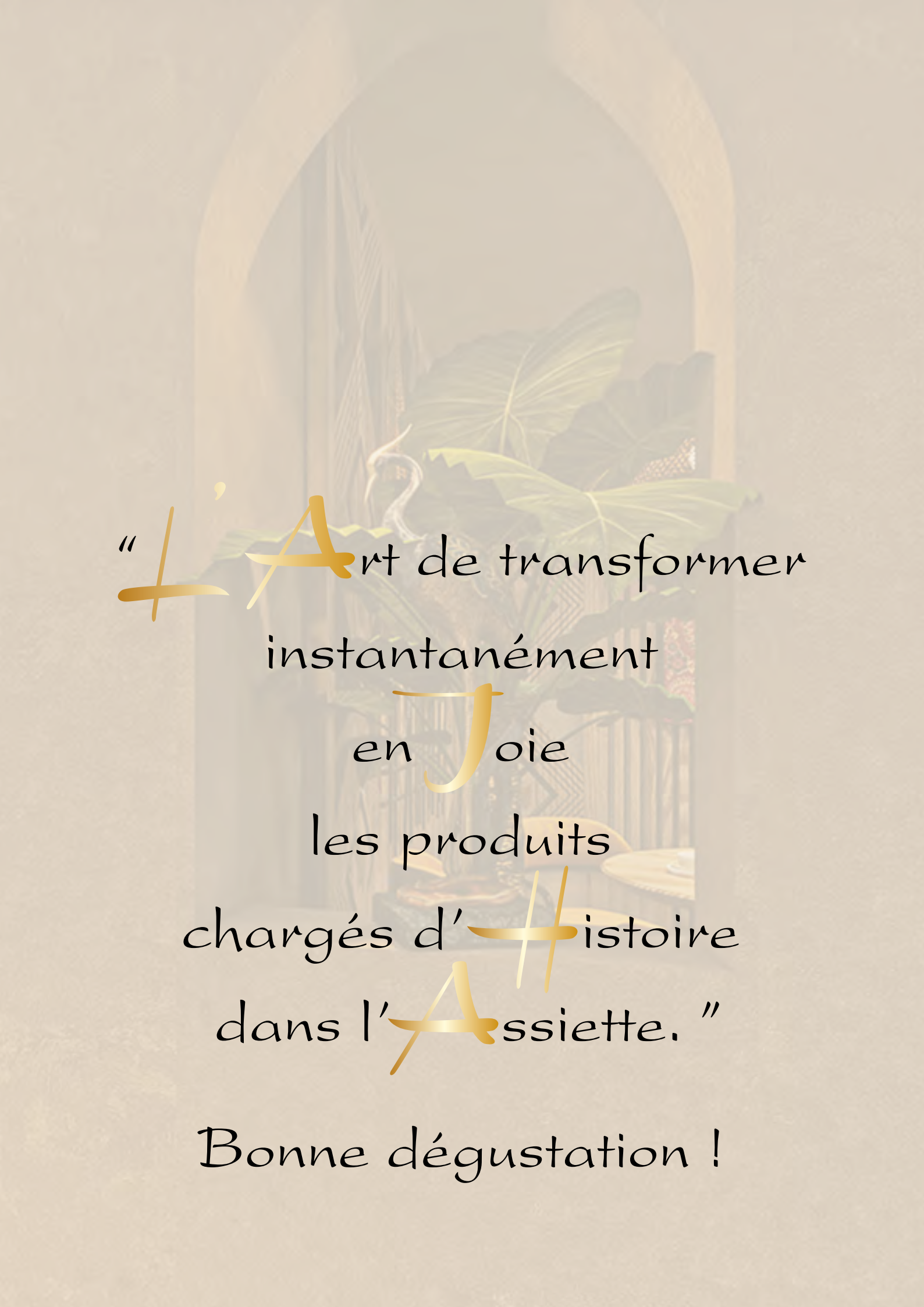




"L'Art de transformer
instantanément
en Joie
les produits
chargés d'histoire
dans l'Assiette."

Bonne dégustation !

Cocktails

Maison	11,00
Hugo Spritz	13,00
Spritz	13,00
Piña colada	13,00
Mojito	13,00
Gin Hendrick's	15,00
Gin Bulldog	13,00
Mojito fraise	13,00
Mojito sans alcool fraise	12,00
Spritz sans alcool	12,00
Maison sans alcool	9,00

Apéritifs

Verre de vin blanc moelleux	7,00
Cava	8,00
Coupe de Champagne	13,00
Vin de litchi	9,00
Kir vin blanc	8,00
Kir royal (cava)	10,00
Martini rouge	8,00
Martini blanc ou rouge	8,00
Porto blanc	8,00
Campari	8,00
Pisang	8,00
Picon	8,00
Picon vin blanc	10,00
Pineau des Charentes	8,00
Ricard	9,00
Johnnie Walker	9,00
Jack Daniel's	9,00
Bacardi blanc	8,00
Bacardi brun	10,00
Gin Hendrick's	12,00
Gin Bulldog	12,00
SUPPLÉMENTS : Soft	2,00
Orange pressée	3,00

Bières

Jupiler / Jupiler sans alcool	3,50
Duvel	6,00
Hoegaarden	4,00
Tsingtao 33 cl (chinoise)	6,00
Singha 33 cl (thaïlandaise)	6,00

Softs

Pepsi / Pepsi Max	3,50
Schweppes Tonic	4,00
Seven Up	3,50
Miranda	3,50
Jus d'oranges pressées	5,00
Jus de fruits exotiques	4,00
Jus de litchi	4,00
Spa Reine	3,50
Spa Reine 50 cl	5,50
Bru	3,50
Bru 50 cl	5,50
Ice Tea lemon maison 50 cl	9,00
Ice Tea menthe maison 50 cl	9,00
Ice Tea gingembre maison 50 cl	9,00

Boissons chaudes

Café	4,00
Expresso	4,00
Double expresso	4,50
Décaféiné	4,50
Cappuccino (chantilly)	4,80
Thé au jasmin	5,00
Thé au gingembre frais	5,50
Thé à la menthe fraîche	5,50
Thé vert	5,00
Thé au fruit de bois	5,50
Infusion camomille	5,50

Digestifs

Saké (verre)	6,00
Cointreau	8,00
Amaretto	8,00
Baileys	8,00
Cognac Courvoisier	9,00
Chivas	9,00
Irish/French/Italian coffee	12,00

POTAGES

100	POTAGE WAUTAN Raviolis aux crevettes / bouillon / légumes chinois / jeunes oignons / oignons frits / lamelle de jaune d'œuf	10,00
101	CRÈME DE NID D'HIRONDELLE Poulet concassé / blanc d'œuf / jeunes oignons / éclats de cacahuètes	7,50
102	SOUPE PÉKINOISE PIQUANTE 🍷 Poulet / œuf battu / pousses de bambou / champignons de Paris / jeunes oignons	7,50
103	TOM YAM KAI POULET 🍷🍷 Bouillon traditionnel « Tom Yam » / blanc de poulet / feuilles de limettier / basilic thaï / champignons de Paris / coriandre	9,00
104	TOM YAM KUNG SCAMPIS 🍷🍷 Bouillon traditionnel « Tom Yam » / scampis / feuilles de limettier / basilic thaï / champignons de Paris / coriandre	10,00
105	SOUPE SAÏGONNAISE « HUE TEREU » Nouilles de riz / porc laqué / scampis / poulet / pousses de soja / oignons / menthe	20,00
106	SOUPE « PHO » Nouilles de riz / bœuf / pousses de soja / lemon / basilic / oignons / menthe	20,00
107	SOUPE RAVIOLIS AUX SCAMPIS ET NOUILLES Nouilles aux œufs / raviolis aux crevettes / bouillon clair / légumes / oignons de printemps	20,00

ENTRÉES FROIDES

200	SALADE DE POULET « LAB KHAI » Blanc de poulet / basilic thaï / concombres / tomates / échalotes / coriandre / salade mixte	13,00
201	SALADE DE SCAMPIS Scampis décortiqués / basilic thaï / tomates cerises / échalotes / coriandre / rondelles de lemon / salade mixte	16,00
202	SALADE DE BŒUF MI-CUIT PAPRIKA Salade mixte, graines de sésame, sauce paprika légèrement sucrée	15,00
203	ROULEAUX DE PRINTEMPS FROIDS AUX SCAMPIS Vermicelles / salade mixte / menthe / coriandre / sauce hoisin / cacahuètes	10,00
204	ROULEAUX DE PRINTEMPS FROIDS AU BŒUF Vermicelles / salade mixte / menthe / coriandre / sauce hoisin / cacahuètes	9,00
205	ROULEAUX DE PRINTEMPS AU POULET Vermicelles / salade mixte / menthe / coriandre / sauce hoisin / cacahuètes	9,00

ENTRÉES CHAUDES

210	ASSORTIMENT DE CROUSTILLANTS (5 pièces) Nems poulet / brochette de poulet / beignet de scampis / raviolis crevettes frits / croquette végétarienne / salade mixte	14,00
211	ASSORTIMENT DE CROUSTILLANTS POUR 2 PERS. (10 pièces) 2 Nems poulet / 2 brochettes de poulet / 2 beignets de scampis / 2 raviolis crevettes frits / 1 rouleau de printemps froid aux légumes / salade mixte	24,00
212	ASSORTIMENT DE DIM SUM À LA VAPEUR (5 pièces) Raviolis crevettes / raviolis 4 couleurs / croissant poulet champignons / mini pain poulet / bouchée de porc	12,00
213	ASSORTIMENT DE DIM SUM À LA VAPEUR (10 pièces) 2 Raviolis crevettes / 2 croissants poulet champignons / 2 mini pains poulet / 2 bouchées de porc / 2 raviolis 4 couleurs	22,00
214	RAVIOLIS AUX CREVETTES À LA VAPEUR (5 pièces)	12,00
215	NEMS DE POULET (4 pièces)	9,00
216	NEMS DE PORC (4 pièces)	9,00
217	CROQUETTES VÉGÉTARIENNES (4 pièces)	9,00
218	BROCHETTES DE POULET SAUCE CACAHUÈTE	9,00
219	SCAMPIS À L'AIL (4 pièces) Lamelles d'oignons / ail / jeunes oignons / beurre	13,00
220	RAVIOLIS AUX CREVETTES CROUSTILLANTS (4 pièces)	12,00
221	SCAMPIS CROUSTILLANTS (4 pièces)	12,00
222	BOUCHÉES DE PORC À LA VAPEUR (5 pièces)	9,00
223	NOIX DE SAINT JACQUES À LA VAPEUR (3 pièces) Vermicelles / sauce soja / ciboulettes	15,00

PLATS

300	CUISSE DE POULET GRILLÉE CITRONNELLE ET SAUCE MANGUE	17,00
301	CUISSE DE POULET SAUCE CACAHUÈTE	17,00
302	POULET AUX NOIX DE CAJOU Légumes mixtes / noix de cajou	19,00
304	BLANC DE POULET AU BASILIC THAÏ 🦋 Légumes de saison / basilic thaï / oignons / bambou / piments frais	18,00
305	POULET CURRY ROUGE 🦋 Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	18,00
306	POULET CURRY VERT 🦋🦋 Légumes de saison / curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	18,00
307	BEIGNETS DE POULET CARAMÉLISÉS Sauce caramel / graines de sésame	17,00
308	POULET ROYAL MONGOLE SUR FONTE Légumes de saison / oignons / bambou / sauce barbecue / plaque chaude	19,00

CANARD

400	CANARD LAQUÉ PÉKINOIS Crêpes / poireaux / concombre / carottes / sauce hoisin	26,00
401	CANARD LAQUÉ CANTONNAIS Choux chinois / sauce soja à l'ail	23,00
402	CANARD SAUCE CURRY ROUGE 🦋 Curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier / légumes de saison	23,00
403	CANARD SAUCE CURRY VERT 🦋🦋 Curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier / légumes de saison	23,00

BŒUF & PORC

500	ÉMINCÉ DE BŒUF AU BASILIC THAÏ 	20,00
	Légumes de saison / basilic thaï / oignons / bambou / piments frais	
501	ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE CURRY ROUGE 	21,00
	Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
502	ÉMINCÉ DE BŒUF SAUCE CURRY VERT  	20,00
	Légumes de saison / curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
503	ÉMINCÉ DE BŒUF « BO BUN » vietnamien	20,00
	Vermicelles / germes de soja / salade mixte / nems poulet / feuilles de menthe / coriandre / ail / sauce hoisin	
504	ÉMINCÉ DE BŒUF À LA MONGOLE SUR FONTE	21,00
	Légumes de saison / oignon / bambou / sauce barbecue / plaque chaude	
505	FILET PUR DE BŒUF GRILLÉ SUR FONTE	23.00
	Légumes de saison / oignons caramélisés / plaque chaude	
506	BŒUF MARINÉ AU PAPRIKA	21.00
	Salade / piment / basilic / sauce barbecue	
507	PORC LAQUÉ AU MIEL	20.00
	Choux / sauce soja / miel	
508	BOULETTES DE PORC SAUCE CACAHUÈTE	20.00
	Légumes de saison / sauce cacahuète	

SCAMPIS & POISSONS

600	SCAMPIS AUX FEUILLES DE BASILIC THAÏ 	22,00
	Légumes de saison / basilic thaï / oignons / bambou / piments frais	
601	SCAMPIS SAUCE CURRY ROUGE 	23,00
	Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
602	SCAMPIS SAUCE CURRY VERT  	23,00
	Légumes de saison / curry vert / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
603	SCAMPIS À L'AIL SUR FONTE	22,00
	Lamelles d'oignons / ail / jeunes oignons / beurre	
604	SCAMPIS AU NOIX DE CAJOU	23.00
	Légumes de saison / noix de cajou	
605	GAMBAS GRILLÉES AU POIVRE ET SEL	26.00
606	NOIX DE SAINT JACQUES À LA VAPEUR	26,00
	Vermicelles / sauce soja / ciboulettes	

NOUILLES & RIZ

700	NOUILLES SAUTÉES DE POULET	16,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu	
701	NOUILLES SAUCE AUX SCAMPIS	18,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu	
702	NOUILLES AUX 3 DÉLICES	18,00
	Poulet / bœuf / scampis / choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu	
703	RIZ SAUTÉ AU POULET	16,00
	Petits pois / maïs / carottes / jeunes oignons / œuf battu	
704	RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS, AUX ANANAS FRAIS ET NOIX DE CAJOU	20,00
	Petits pois / maïs / carottes / jeunes oignons / œuf battu / curry	
705	RIZ SAUTÉ AUX 3 DÉLICES	20,00
	Poulet / bœuf / scampis / petits pois / maïs / carottes / jeunes oignons / œuf battu	
706	RIZ SAUTÉ CANTONNAIS	18,00
	Jambon / crevettes / petits pois / œuf / maïs	

PÂTES DE RIZ

800	« PAD THAÏ » AU POULET	17,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	
801	« PAD THAÏ » AUX SCAMPIS	20,00
	Choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	
802	« PAD THAÏ » AUX 3 DÉLICES	20,00
	Poulet / bœuf / scampis / choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / sauce pad thaï	
803	VERMICELLES AUX 3 DÉLICES	20,00
	Poulet / bœuf / scampis / choux chinois / germes de soja / légumes de saison / œuf battu / curry	

VÉGÉTARIENNES

901	DOUFU SAUCE CURRY ROUGE 	19,00
	Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
902	DOUFU SAUCE CURRY VERT  	19,00
	Légumes de saison / curry rouge / lait de coco / basilic thaï / feuilles de limettier	
903	« BO BUN » VÉGÉTARIENNE	20,00
	Vermicelles / germes de soja / salade mixte / croquettes végés / feuilles de menthe / coriandre / ail / sauce hoisin	

SUPPLÉMENTS :	Nouilles sautées / Riz sauté / Vermicelles sautés	6,00
	Riz blanc / Sauce	4,00

TABLE DE RIZ

42,00 €
/pers.
min. 2 pers.

Entrée aux choix :

Dim sum ou Hors d'œuvre croustillants

Plat composé de 4 variétés :

Poulet au curry rouge et lait de coco

Scampis à l'ail et au beurre

Bœuf basilic pimenté

Canard sauce chili

Riz cantonnais ou nouilles *(uniquement pour 2 personnes)*

Café ou Thé

DESSERTS



Dame blanche	10,00
3 Boules vanille / coulis chocolat / chantilly	
Brésilienne	10,00
3 Boules moka / coulis caramel / chantilly	
Moelleux chocolat	12,00
1 Boule vanille / coulis chocolat / chantilly	
Trio sorbets	12,00
Citron / passion / framboise	
Litchis fruits	9,00
Mochi (3 pièces)	10,00
Beignets de banane	12,00
Flambés au saké ou Grand Marnier	
	+ 3,00
Café gourmand	10,00

Vins Blancs

	Verre	Bouteille
Côtes de Gascogne		
Vignoble Cœur Blanc (Sud Ouest)	6,00	28,00
Côtes de Gascogne		
« Grains d'Or » (Sud Ouest) <i>Moelleux</i>	7,00	35,00
Chardonnay		
Domaine des Hautes Ouches (Loire)	—	30,00
Côtes du Rhône		
« Je résiste à tout sauf à la tentation » (Rhône)	—	32,00
Petit Chablis		
« Sous le Vent », Courtault-Michelet (Bourgogne)	—	46,00
Marsannay « Saint-Urbain »		
Domaine Jean Fournier (Bourgogne) BIO	—	65,00
Pinot Grigio		
Ca dei Colli (Italie)	—	32,00

Vins Rosés

Languedoc		
Gris « Lulu Le Français »	6,00	28,00
Provence		
Méditerranée, Château Favori BIO	—	30,00

Vins Rouges

	Verre	Bouteille
Cabernet Sauvignon		
Rouquet's (Languedoc)	6,00	28,00
Côtes du Rhône Villages		
Domaine des Nymphes (Rhône) BIO	—	30,00
Vacqueyras		
« Pavane », Domaine La Bastide Saint Vincent (Rhône)		48,00
Touraine		
« Jean », Raphaël Midoir (Loire) <i>Servi frais</i>	—	32,00
Blaye Côtes de Bordeaux		
Château Haut-Terrier (Bordeaux)	—	32,00
Montagne Saint-Émilion		
Château Roc de Calon (Bordeaux)	8,00	38,00
GAM		
« Jamais sans mon Gamay »	—	35,00
Lathuillère Gravallon (Beaujolais) <i>Sans soufre ajouté</i>		
Marsannay		
« Les Longeroies »,	—	65,00
Domaine Charlopin-Tissier (Bourgogne)		

Bulles

	Coupe	Bouteille
Cava d'Oriell Brut	8,00	35,00
Champagne 1 ^{er} Cru Blanc de Blancs		
Michel Rocourt	13,00	65,00

Allergènes



GLUTEN



LUPIN



SOJA



LAIT



MOUTARDE



ŒUF



POISSON



SÉSAME



FRUIT À COQUES



CRUSTACÉ



SULFITE



MOLLUSQUE



CÉLERI



ARACHIDE

**Veillez s'il vous plaît nous signaler
si vous avez des allergies alimentaires ou restrictions alimentaires.**

Als u voedselallergieën of dieetbeperkingen heeft, laat het ons dan weten.

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

如果您有食物过敏或饮食限制，请告诉我们。

食物アレルギーや食事制限がある場合は、お知らせください。

음식 알레르기가 있거나, 다이어트를 하는 경우 알려주시기 바랍니다



**2 paiements maximum par table. *Maximaal 2 betaling per tafel.*
Maximum 2 payments per table. 每桌最多分账2笔支付。**

食品打包盒需额外支付 1€/个。

お持ち帰り用の箱は、別途1箱1ユーロ頂戴いたします。

식품 포장 상자는 추가 지불이 필요합니다 1€/개。

Boîte à emporter réutilisable 1€/pièce.

Meeneemdoos herbruikbaar 1€/st.

Each takeaway box requires additional fee of 1€.

HORAIRES D'OUVERTURE

Horaires : Midi : 12h00 - 14h30 - Soir : 18h00 - 22h30

FERMÉ LE MARDI

**Pour toutes autres infos concernant notre restaurant,
veuillez consulter notre site web www.lejardindasie.be**

**For all other information concerning our restaurant,
please consult our website www.lejardindasie.be**

**有关我们餐厅的所有其他信息，
请访问我们的网站 www.lejardindasie.be**