

		€
1.	Potage maïs au poulet Corn and chicken soup	5.00
2.	Potage piquant au canard et fromage de soja Spicy duck and tofu soup	5.20
3.	Potage raviolis chinois aux crevettes <i>Shrimps wonton soup</i>	6.00
3a.	Potage wonton(farci de porc) Wonton soup with porc	5.00
4.	Potage aux raviolis de Pékin	5,20
	Beijing wan tan soup	
5.	Potage d'asperges au crabe Crab and asparagus soup	6.00
6.	Potage aux crevettes et à la citronnelle (piquant) Shrimps soup with citronella	6.80
7.	Potage de feuilles de poisson aux légumes Fish leaves and vegetables soup	5.20
7A	Potage vermicelles aux boulettes de porc, poisson et crevette Soup vermiculations with the pellets of pork,fish and prawn	5.50
8.	Potage de feuilles de crevettes aux légumes Shrimps leaves and vegetables soup	6.00
8A.	Potage creme d'aïeron de requin Sea shark fin soup	6.80
	Entrées chaudes(hot dish)	€
9.	Croquettes de porc aux légumes frais Loempia (with pork meat)	5.20
10.	Rouleaux de printemps thaï Thai spring rolls	5.20
11.	Croquettes vietnamiennes (nems) Vietnamese spring rolls (nems)	5.20
12.	Satés thaï (brochettes de porc) Thai sates (pork skewers)	5.50
13.	Satés chinois (brochettes de poulet) Chinese sates (chicken skewers)	5.50
14.	Galets de poisson thaïlandais Thai fish pebbles	6.50
15.	Petit Himalaya de poulet frit au coco Small Himalaya of coconut fried chicken	6.50
16.	Calamars frits au sésame Deep fried squids with sesame seeds	7.00
17.	Scampis et petits légumes frits Deep fried shrimps and vegetables	7.00
17 A.	Assortiment fruit de mer frit(pince de crabe,boulettes de poisson,scampis) Sea fruits fried matching(chela crab,pellets of fish,shrimps)	10.90
18.	Petits raviolis frits Deep fried wan tan	5.20
19.	Danseuses à l'ail persillées Frog legs with garlic and parsley	12.50

		€
	Entrées à la vapeur (steamed dishes)	€
20.	Bouchées de porc à la vapeur Pork patty	5.20
21.	Croissants farcis à la vapeur Filled croissants	5.20
22.	Raviolis aux crevettes Shrimps raviolis	6.00
23.	Délices de Pékin à la vapeur Beijing raviolis	5.20
24.	Danseuses à l'ail cuites à la vapeur d'épices Perfumed frog legs in garlic	12.50
25.	Scampis à l'ail cuits à la vapeur d'épices Perfumed shrimps in garlic	10.90
	Entrées froides (cold dishes)	€
26	Assortiment d'entree froide (pouet aux noix,gambas parfums de sake,porc marine) Cold entreee matching (roastred chicken,gambas,pork)	8.90
26A .	Rouleau de printemps vietnamien aux crevettes et du jambon Vietnam spring roll with shrimps and hams	6.50
27.	Salade de boeuf aux trois saveurs Three tastes'beef salad	6.80
27A .	Sushi japonais Japanese sushi	9.50
28.	Calamars à la sauce piquante Spicy squids	6.50
28A .	Sachimi japonais Japanese sachimi	9.50
29.	Dés de rognons dans une sauce aux arachides Pork kidneys in peanut sauce	5.50
29A .	Salade de poulet au soja et vignegrette (tadition chinois) Chicken salad with soja (chinese tradition)	6.50
30.	Salade de légumes variés et fromage de soja Mixed vegetables and tofu	5.20
30A .	Salade de boeuf au soja et vignegrette(tradition chonis) Beef salad with soja (chinese tradition)	6.80
	Volailles (chicken)	€
31.	Emincés de poulet aux sept couleurs seven colors chicken	9.00
31A .	Cassoulet de poulet aux legumes Casserole chicken with vegetables	9.50
32.	Caquelon de poulet aux châtaignes et champignons chinois Chicken ragout with chestnuts and chinese mashrooms	9.20
33.	Caquelon de poulet à la sauce curry Curry chicken in chinese pot	9.60
34.	Emincés de poulet aux cinq parfums Sliced chicken in five perfumes	9.50
35.	Dés de poulet à la sauce piquante Spicy chicken	9.20
36.	Poulet "arc-en-ciel" sur teppan "Rainbow" chicken on teppan	9.80
37.	Poulet frit tranché sauce douce (aigre-douce ou citron) Fried chicken in sweet sauce (sweet and sour or lemon)	9.00

		€
	Canards (ducks)	€
38.	Demi canard laqué Roasted half duck	15.90
39.	Roulades de canard laqué à la pékinoise Beijing's roasted duck	15.90
40.	Canard laqué aux huit délices Eight treasures duck	16.50
41.	Ragoût de canard aux poires Duck and peers ragout	15.80
42.	Canard laqué au curry vert et noix de coco Duck in green curry and coconut sauce	15.90
43.	Canard laqué sur teppan Duck on teppan	16.20
44.	Canard à la sauce douce (orange ou ananas) Duck in sweet sauce (orange or pineapple)	15.50
	Viandes (pork and beef)	€
45.	Dés de porc frits à la sauce aigre-douce ou citron Sweet & sour pork fried or lemon	9.00
46.	Porc sauté aux légumes et champignons Pork with mushrooms and vegetables	9.20
46A .	Cote de porc a la sauce de chef Pork rib in chef sauce	9.20
47.	Porc à l'huile de piments Pork in spicy oil sauce	9.80
48.	Rognons de porc sautés aux petites crevettes Pork kidneys with little prawns	8.80
49.	Emincés de bœuf aux têtes de céleris Sliced beef with chopped heads of celery	10.80
50.	Bœuf aux oignons Beef with onions	10.80
51.	Tranches de bœuf à l'huile de piments Beef in spicy oil sauce	10..90
52.	Bœuf sauté au basilic Beef cooked with basil leaves	10.80
53.	Bœuf préparé sur teppan Beef on teppan	10.90
54.	Agneau au gingembre et à l'échalote lamb with ginger and shallot	12.60
55.	Agneau sur teppan Lamb on teppan	12.90
56.	Huit délices sur teppan Eight treasures on teppan	15.00

Poissons et Crustacés(Fishes and Sea Fruits)

	€
57. Tranches de poisson à l'huile de piment Sliced fish in spicy oil sauce	12.80
58. Sole sauce cinq parfums (850gr) Five perfumes sole	25.90
59. Sole à la vapeur (850gr) Steamed sole	25.90
60. Filet de pangacius à la vapeur aux émincés de jambon fumé Steamed pangacius with smokes ham	15.00
61. Filet de pangacius au beurre et à l'ail Pangacius in butter and garlic	13.90
62. Ragoût de fruits de mer au curry Curry sea fruits ragout	15.50
63. Poisson doré et nappé de viande, légumes et champignons Big golden fish covered with meat, vegetables and mushrooms	15.90
64. Coquilles St-Jacques à la vapeur d'ail Steamed scallop-shells in garlic	19.90
65. Coquilles St-Jacques sautées aux légumes Scallop-shells with vegetables	18.50
66. Scampis frits au sésame de Shangai Fried shrimps with sesame seeds	14.50
67. Gambas à la vapeur d'ail Steamed gambas with garlic sauce	14.50
67A Gambas aux poivre noir et l'échalotte Gambas with black pepper and shallot	14.50
68. Gambas à la sauce du chef Gambas in the cook's way	14.50
68A Gambas à la sauce de pêche de vigne Gambas sauce peach	14.80
69. Scampis au gingembre et à l'échalote Shrimps with ginger and shallot	14.50
70. Grosses crevettes aux légumes thaï Big prawns with thaï vegetables	14.50
71. Grosses crevettes sur teppan Shrimps on teppan	14.80
72. Scampis au beurre et à l'ail Shrimps in butter and garlic	14.50
73. Grosses crevettes sauce curry Big prawns sauce curry	14.50
73A Homard entier(dans le vivier) Lobster (in the fishpond)	42.90

Plats chinois traditionnels (traditional Chinese dishes)

74. Ragout de légumes et fromage de soja à la marmite chinoise Vegetables and tofu in chinese pot	8.80
--	------

75. Melimélo de viande et fruits de mer (canard, porc, boeuf, poulet, calmar, crevette) mixed meat and seafood (duck, pork, beef, chicken, squid, prawn)	13.90
76. Délice de ragoût aux raviolis au porc et aux crevettes Prawns and pork raviolis in delicious ragout	12.90
77. Riz spécial au saumon chinois, lard de porc et petites crevettes dans une feuille de lotus Special rice with pork meat, sausage and small prawns in a lotus leaf	9.00
78. Ragout de canard laqué sur un lit des légumes Duck on the bed of vegetables in Chinese pot	15.80
79. Tilapia aux fines tranches de porc à la mode de Shangai Tilapia with thin pork slices manner of Shangai	14.50
80. Emincés de porc aux légumes Sliced pork with vegetables	9.50
81. Poisson aux légumes salés à la façon du chef Cook's fish and salted vegetables	15.00
82. Danseuses sautées aux légumes Frog legs in vegetables	15.50
<u>Riz et nouilles(Rice and Noodles)</u>	
83. Riz sauté au poulet Chicken fried rice	8.20
84. Riz sauté au boeuf Beef fried rice	8.80
85. Riz sauté aux crevettes Shrimps fried rice	9.90
86. Nouilles sautées au poulet Chicken fried noodles	8.20
87. Nouilles sautées au boeuf Beef fried noodles	8.80
88. <i>Nouilles sautées aux crevettes</i> Shrimps fried noodles	9.90
89. Nouilles sautées aux huit délices Eight treasures noodles	11.90
90. Nouilles sautées à la thaï Thai fried noodles	8.20
91. Riz sauté nature Fried rice	5.50
92. Nouilles sautées nature Fried noodles	5.50

*Ouvert tous les jours**de 12 h à 14 h 30**et de 18 h à 23 h 00*

Fermé le mardi sauf jour férié le soir avant le jour férié et grande réservation .

*La Perle**Orientale*

Rue du Moulin , 13
B - 6740 Etalle
TEL: 063 / 22 72 81

www.laperle-orientale.be