

<u>Potage</u>		€	<u>Entrées à la vapeur (steamed dishes)</u>		€	<u>Canards (ducks)</u>		€
1.	Potage maïs au poulet Corn and chicken soup	5.00	20.	Bouchées de porc à la vapeur Pork patty	5.50	38.	Demi canard laqué Roasted half duck	15.90
2.	Potage piquant au canard et fromage de soja Spicy duck and tofu soup	5.20	21.	Croissants farcis à la vapeur Filled croissants	5.50	39.	Roulades de canard laqué à la pékinoise Beijing's roasted duck	15.90
3.	Potage raviolis chinois aux crevettes Shrimps wonton soup	6.00	22.	Raviolis aux crevettes Shrimps raviolis	6.00	40.	Canard laqué aux huit délices Eight treasures duck	16.50
3a.	Potage wonton( farci de porc ) Wonton soup with porc	5.00	23.	Délices de Pékin à la vapeur Beijing raviolis	5.50	41.	Ragoût de canard aux poires Duck and peers ragout	15.90
4.	Potage aux raviolis de Pékin Beijing wan tan soup	5,20	24.	Danseuses à l'ail cuites à la vapeur d'épices Perfumed frog legs in garlic	12.50	42.	Canard laqué au curry vert et noix de coco Duck in green curry and coconut sauce	15.90
5.	Potage d'asperges au crabe Crab and asparagus soup	6.00	25.	Scampis à l'ail cuit à la vapeur d'épices Perfumed shrimps in garlic	10.90	43.	Canard laqué sur teppan Duck on teppan	16.20
6.	Potage aux crevettes et à la citronnelle (piquant) Shrimps soup with citronella	6.80	<u>Entrées froides (cold dishes)</u>		€	44.	Canard à la sauce douce (orange ou ananas) Duck in sweet sauce (orange or pineapple)	15.90
7.	Potage de feuilles de poisson aux légumes Fish leaves and vegetables soup	5.20	26.	Assortiment d'entree froide (poulet aux noix,gambas parfums de sake,porc marine) Cold entreee matching (roastred chicken,gambas,pork)	8.90			
7A	Potage vermicelles aux boulettes de porc, poisson et crevette Soup vermiculations with the pellets of pork,fish and prawn	5.50	26A .	Rouleau de printemps vietnamien aux crevettes et du jambon Vietnam spring roll with shrimps and hams	6.50			
8.	Potage de feuilles de crevettes aux légumes Shrimps leaves and vegetables soup	6.00	27.	Salade de boeuf aux trois saveurs Three tastes'beef salad	6.80			
8A.	Potage creme d'aileron de requin Sea shark fin soup	6.80	27A .	Sushi japonais Japanese sushi	9.50			
<u>Entrées chaudes(hot dish)</u>		€	28.	Calamars à la sauce piquante Spicy squids	7.00	<u>Viandes (pork and beef)</u>		€
9.	Croquettes de porc aux légumes frais Loempia (with pork meat)	5.50	28A .	Sachimi japonais Japanese sachimi	9.50	45.	Dés de porc frits à la sauce aigre-douce ou citron Sweet & sour pork fried or lemon	9.50
10.	Rouleaux de printemps thaï Thai spring rolls	5.50	29.	Dés de rognons dans une sauce aux arachides Pork kidneys in peanut sauce	5.50	46.	Porc sauté aux légumes et champignons Pork with mushrooms and vegetables	9.50
11.	Croquettes vietnamiennes (nems) Vietnamese spring rolls (nems)	5.50	29A .	Salade de poulet au soja et vignegrette (tadition chinois) Chicken salad with soja (chinese tradition)	6.50	46A .	Cote de porc a la sauce de chef Pork rib in chef sauce	9.90
12.	Satés thaï (brochettes de porc) Thai sates (pork skewers)	5.50	30.	Salade de légumes variés et fromage de soja Mixed vegetables and tofu	5.50	47.	Porc à l'huile de piments Pork in spicy oil sauce	9.90
13.	Satés chinois (brochettes de poulet) Chinese sates (chicken skewers)	5.50	30A .	Salade de boeuf au soja et vignegrette(tradition chonis) Beef salad with soja (chinese tradition)	6.80	48.	Rognons de porc sautés aux petites crevettes Pork kidneys with little prawns	9.00
14.	Galets de poisson thaïlandais Thai fish pebbles	6.50	<u>Volailles (chicken)</u>		€	49.	Emincés de bœuf aux têtes de céleris Sliced beef with chopped heads of celery	10.90
15.	Petit Himalaya de poulet frit au coco Small Himalaya of coconut fried chicken	6.50	31.	Emincés de poulet aux sept couleurs seven colors chicken	9.50	50.	Bœuf aux oignons Beef with onions	10.90
16.	Calamars frits au sésame Deep fried squids with sesame seeds	7.00	31A .	Cassoulet de poulet aux legumes Casserole chicken with vegetables	9.90	51.	Tranches de bœuf à l'huile de piments Beef in spicy oil sauce	11.00
17.	Scampis et petits légumes frits Deep fried shrimps and vegetables	7.00	32.	Caquelon de poulet aux châtaignes et champignons chinois Chicken ragout with chestnuts and chinese mashrooms	9.90	52.	Bœuf sauté au basilic Beef cooked with basil leaves	10.90
17A	Assortiment fruit de mer frit(pince de crabe,boulettes de poisson,scampis) Sea fruits fried matching(chela crab,pellets of fish,shrimps)	10.90	33.	Caquelon de poulet à la sauce curry Curry chicken in chinese pot	9.90	53.	Bœuf préparé sur teppan Beef on teppan	11.00
18.	Petits raviolis frits Deep fried wan tan	5.20	34.	Emincés de poulet aux cinq parfums Sliced chicken in five perfumes	9.90	54.	Agneau au gingembre et à l'échalote lamb with ginger and shallot	12.90
19.	Danseuses à l'ail persillées Frog legs with garlic and parsley	12.50	35.	Dés de poulet à la sauce piquante Spicy chicken	9.50	55.	Agneau sur teppan Lamb on teppan	13.50
			36.	Poulet "arc-en-ciel" sur teppan "Rainbow" chicken on teppan	9.90	56.	Huit délices sur teppan Eight treasures on teppan	15.50
			37.	Poulet frit tranché sauce douce (aigre-douce ou citron) Fried chicken in sweet sauce (sweet and sour or lemon)	9.50			



**Poissons et Crustacés(Fishes and Sea Fruits)**

	€
57. Tranches de poisson à l'huile de piment Sliced fish in spicy oil sauce	12.90
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	15.50
61. Filet de pangacius au beurre et à l'ail Pangacius in butter and garlic	13.90
62. Ragout de fruits de mer au curry Curry sea fruits ragout	15.90
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	14.90
67. Gambas à la vapeur d'ail Steamed gambas with garlic sauce	14.90
67A Gambas aux poivre noir et l'échalote Gambas with black pepper and shallot	14.90
68. Gambas à la sauce du chef Gambas in the cook's way	14.90
68A Gambas a la sauce de peche de vigne Gambas sauce peach	14.90
69. Scampis au gingembre et à l'échalote Shrimps with ginger and shallot	14.90
70. Grosses crevettes aux légumes thaï Big prawns with thaï vegetables	14.90
71. Grosses crevettes sur teppan Shrimps on teppan	14.90
72. Scampis au beurre et à l'ail Shrimps in butter and garlic	14.90
73. Grosses crevettes sauce curry Big prawns sauce curry	14.90
73A Homard entier(dans le vivier) Lobster (in the fishpond)	42.90

**Plats chinois traditionnels ( traditional Chinese dishes)**

74. Ragout de legumes et fromage de soja à la marmite chinoise	8.80
--	------

Vergetables and tofu in chinese pot

75. Melimélo de viande et fruits de mer (canard, porc, boeuf, poulet, calmar, crevette) mixed meat and seafood (duck, pork, beef, chicken, squid, prawn)	14.50
76. Délice de ragoût aux raviolis au porc et aux crevettes Prawns and pork raviolis in delicious ragout	13.50
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	9.90
78. Ragout de canard laqué sur un lit des légumes Duck on the bed of vegetables in Chinese pot	15.90
79. Légumes sautés mélangés Mixed stir-fried vegetables	9.00
80. Emincés de porc aux légumes Sliced pork with vegetables	9.90
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
<b><u>Riz et nouilles(Rice and Noodles)</u></b>	
83. Riz sauté au poulet Chicken fried rice	8.50
84. Riz sauté au boeuf Beef fried rice	8.90
85. Riz sauté aux crevettes Shrimps fried rice	9.90
86. Nouilles sautées au poulet Chicken fried noodles	8.50
87. Nouilles sautées au boeuf Beef fried noodles	8.90
88. Nouilles sautées aux crevettes 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	8.90
91. Riz sauté nature Fried rice	6.00
92. Nouilles sautées nature Fried noodles	6.00

*Ouvert tous les jours*

*de 12 h à 14 h 30*

*et de 18 h à 23 h 00*

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

# La Perle

# Orientale



Si vous avez des allergies alimentaires ou une intolérance, informez notre personnel.

If you are allergic to any food, please inform our staff in advance.

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

[www.laperle-orientale.be](http://www.laperle-orientale.be)

