

<u>Potage</u>		€	<u>Entrées à la vapeur (steamed dishes)</u>		€	<u>Canards (ducks)</u>		€
1.	Potage maïs au poulet Corn and chicken soup	6.00	20.	Bouchées de porc à la vapeur Pork patty	6.50	38.	Demi canard laqué Roasted half duck	16.90
2.	Potage piquant au canard et fromage de soja Spicy duck and tofu soup	6.00	21.	Croissants farcis à la vapeur Filled croissants	6.50	39.	Roulades de canard laqué à la pékinoise Beijing's roasted duck	16.90
3.	Potage raviolis chinois aux crevettes Shrimps wonton soup	6.00	22.	Raviolis aux crevettes Shrimps raviolis	7.00	40.	Canard laqué aux huit délices Eight treasures duck	17.50
3a.	Potage wonton(farci de porc) Wonton soup with porc	6.00	23.	Délices de Pékin à la vapeur Beijing raviolis	6.50	41.	Ragoût de canard aux poires Duck and peers ragout	16.90
4.	Potage aux raviolis de Pékin Beijing wan tan soup	6,00	23A.	Assortiments à la vapeur Steaming matching	7.00	42.	Canard laqué au curry vert et noix de coco Duck in green curry and coconut sauce	16.90
5.	Potage d'asperges au crabe Crab and asparagus soup	6.50	24.	Danseuses à l'ail cuites à la vapeur d'épices Perfumed frog legs in garlic	13.00	43.	Canard laqué sur teppan Duck on teppan	17.20
6.	Potage aux crevettes et à la citronnelle (piquant) Shrimps soup with citronella	7.00	25.	Scampis à l'ail cuit à la vapeur d'épices Perfumed shrimps in garlic	11.90	44.	Canard à la sauce douce (orange ou ananas) Duck in sweet sauce (orange or pineapple)	16.90
7.	Potage de feuilles de poisson aux légumes Fish leaves and vegetables soup	6.00	26.	Assortiment d'entree froide (pouet 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	6.50						
8.	Potage de feuilles de crevettes aux légumes Shrimps leaves and vegetables soup	6.50						
8A.	Potage creme d'aileron de requin Sea shark fin soup	7.00						
	<u>Entrées chaudes(hot dish)</u>	€						
9.	Croquettes de porc aux légumes frais Loempia (with pork meat)	6.00						
10.	Rouleaux de printemps thaï Thai spring rolls	6.00						
11.	Croquettes vietnamiennes (nems) Vietnamese spring rolls (nems)	6.00						
12.	Satés thaï (brochettes de porc) Thai sates (pork skewers)	6.00						
13.	Satés chinois (brochettes de poulet) Chinese sates (chicken skewers)	6.00						
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	7.50						
17A.	Assortiment fruit de mer frit(pince de crabe,boulettes de poisson,scampis) Sea fruits fried matching(chela crab,pellets of fish,shrimps)	11.90						
18.	Petits raviolis frits Deep fried wan tan	6.00						
19.	Danseuses à l'ail persillées Frog legs with garlic and parsley	13.00						
				<u>Volailles (chicken)</u>	€		<u>Viandes (pork and beef)</u>	€
			31.	Emincés de poulet aux sept couleurs	12.0	45.	Dés de porc frits à la sauce aigre-douce ou citron Sweet & sour pork fried or lemon	12.00
			31A.	Cassoulet de poulet aux legumes Casserole chicken with vegetables	12.00	46.	Porc sauté aux légumes et champignons Pork with mushrooms and vegetables	12.00
			32.	Caquelon de poulet aux châtaignes et champignons chinois Chicken ragout with chestnuts and chinese mashrooms	12.50	46A.	Cote de porc a la sauce de chef Pork rib in chef sauce	12.90
			33.	Caquelon de poulet à la sauce curry Curry chicken in chinese pot	12.0	47.	Porc à l'huile de piments Pork in spicy oil sauce	12.90
			34.	Emincés de poulet aux cinq parfums Sliced chicken in five perfumes	12.00			
			35.	Dés de poulet à la sauce piquante Spicy chicken	12.00			
			36.	Poulet "arc-en-ciel" sur teppan "Rainbow" chicken on teppan	12.5	49.	Emincés de bœuf aux têtes de céleris Sliced beef with chopped heads of celery	12.90
			37.	Poulet frit tranché sauce douce (aigre-douce ou citron) Fried chicken in sweet sauce (sweet and sour or lemon)	12.00	50.	Bœuf aux oignons Beef with onions	12.90
						51.	Tranches de bœuf à l'huile de piments Beef in spicy oil sauce	13.00
						52.	Bœuf sauté au basilic Beef cooked with basil leaves	12.90
						53.	Bœuf préparé sur teppan Beef on teppan	13.00
						54.	Agneau au gingembre et à l'échalote lamb with ginger and shallot	13.50
						55.	Agneau sur teppan Lamb on teppan	13.50
						56.	Huit délices sur teppan Eight treasures on teppan	16.90

Poissons et Crustacés (Fishes and Sea Fruits)

	€
57. Tranches de poisson à l'huile de piment Sliced fish in spicy oil sauce	13.90
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	16.50
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	16.90
63. Poisson doré et nappé de viande, légumes et champignons Big golden fish covered with meat, vegetables and mushrooms	16.90
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	19.00
66. Scampis frits au sésame de Shangai Fried shrimps with sesame seeds	15.90
67. Gambas à la vapeur d'ail Steamed gambas with garlic sauce	15.90
67A Gambas aux poivre noir et l'échalote Gambas with black pepper and shallot	15.90
68. Gambas à la sauce du chef Gambas in the cook's way	15.90
68A Gambas à la sauce de pêche de vigne Gambas sauce peach	16.50
69. Scampis au gingembre et à l'échalote Shrimps with ginger and shallot	15.90
70. Grosses crevettes aux légumes thaï Big prawns with thaï vegetables	15.90
71. Grosses crevettes sur teppan Shrimps on teppan	15.90
72. Scampis au beurre et à l'ail Shrimps in butter and garlic	15.90
73. Grosses crevettes sauce curry Big prawns sauce curry	15.90

Plats chinois traditionnels (traditional Chinese dishes)

74. Ragout de légumes et fromage de soja à la marmite chinoise	11.00
--	-------

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)	16.50
76. Délice de ragoût aux raviolis au porc et aux crevettes Prawns and pork raviolis in delicious ragout	16.50
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	11.90
78. Ragout de canard laqué sur un lit des légumes Duck on the bed of vegetables in Chinese pot	16.90
79. Légumes sautés mélangés Mixed stir-fried vegetables	11.00
80. Emincés de porc aux légumes Sliced pork with vegetables	12.90
81. Poisson aux légumes salés à la façon du chef Cook's fish and salted vegetables	16.00
82. Danseuses sautées aux légumes Frog legs in vegetables	17.50
<u>Riz et nouilles (Rice and Noodles)</u>	
83. Riz sauté au poulet Chicken fried rice	9.90
84. Riz sauté au boeuf Beef fried rice	10.50
85. Riz sauté aux crevettes Shrimps fried rice	10.90
86. Nouilles sautées au poulet Chicken fried noodles	9.90
87. Nouilles sautées au boeuf Beef fried noodles	10.50
88. Nouilles sautées aux crevettes Shrimps fried noodles	10.90
89. Nouilles sautées aux huit délices Eight treasures noodles	12.50
90. Nouilles sautées à la thaï Thai fried noodles	10.50
91. Riz sauté nature Fried rice	7.50
92. Nouilles sautées nature Fried noodles	7.50

*Ouvert tous les jours
de 12 h à 14 h 00
et de 18 h à 21 h 00*

Fermé le mardi sauf jour férié le soir avant le jour férié 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