

APERITIEVEN

Aperitief "China Dream"	6,0
Aperitief "Lychee"	6,0
Aperitief "Maison"	7,0
Aperitief zonder alcohol	7,0
Pineau des Charentes	6,0
Porto (wit/rood)	6,0
Picon Vin Blanc	8,0
Sherry	6,0
Kirr	6,0
Kirr Royal	8,5
Cava	7,5
Fles Cava Mas Pere	30,0

FRISDRANKEN

Spa/Vittel	3,0
Cola/Cola zero/Fanta	3,2
Tonic/Gini/Sprite	3,2
Ice Tea (Lipton)	3,5
Fruitsap/Appelsap	3,5
½L Water (plat/bruis)	5,0
1L Water (plat/bruis)	9,5

Tafelwijnen / Vins de table
**Rode, Witte of Rosé
Rouge, Blanc ou Rosé**

Glas/verre	6,0
¼ karaf	8,5
½ karaf	15,5
Merlot Rouge	25,0
Côtes du Gard Blanc	25,0
Côtes du Gard Rosé	25,0

Gancia	6,5
Bacardi Cola	8,5
Campari puur	6,0
Campari Orange	8,0
Gancia Orange	8,0
Gin Tonic	8,0
Martini (wit/rood)	6,0
Passoa Orange	8,0
Pisang Orange	8,0
Ricard	8,0
Safari Orange	8,0
Whiskey JB	7,5
Whiskey Cola	10,0
Vodka Cola	10,0

BIEREN

Maes ('t vat)	3,5
Alcoholvrije Maes	3,5
Hoegaarden	3,5
Carlsberg	3,5
Lefte (blond/donker)	5,0
Duvel	5,0
Westmalle (triple/donker)	5,0
TsjingTao (Chinese bier)	5,0

WARME DRANKEN

Thee	3,2
(natuur, camomile, groen, munt, linde, citroen, rozenbottle)	3,5
Chinese thee	3,2
Koffie	3,2
Decafeïne	3,5
Cappuccino (slagroom)	3,5
Irish Coffee (Jameson)	8,5
Italian Coffee (Amaretto)	8,5
Chinese Coffee (Saké)	8,5

WITTE WIJN

01. Chardonnay	30,0
02. Mâcon-Villages Blanc	30,0
04. Chablis	42,0
05. Muscadet sur Lie	30,0
06. Sancerre Blanc	39,0
07. Pouilly Fumé	39,0
08. Pinot Gris	34,0

RODE WIJN

15. Mâcon (2017)	32,0
17. Saint-Amour (2018)	40,0
19. Côtes du Rhone (2016)	32,0
20. Châteauneuf de Pape (2012)	62,0
21. Passetoutgrains (2015)	37,0
26. Château Chauffepied (2015)	34,0
27. Marquis de Briant (2016)	34,0
28. Marquis de Bossuet (2016)	38,0
31. Tour de Lisse (2015)	47,0

ROSE WIJN

09. Rosé d'Anjou	30,0
10. Sancerre Rosé	39,0
11. Côtes de Provence	30,0
12. Tavel	34,0

DESSERT

Kinderijs	5,0
Lychees	5,0
Coupe Advocaat	8,0
Dame Blanche	8,0
Bananensplit	8,5
Ijs met Lychees	8,5

STERKE DRANKEN

Chinese Saké	6,5
Amaretto	6,5
Baileys	6,5
Calvados	6,5
Cointreau	6,5
Cognac (Martel)	8,0

DAGSCHOTEL – PLAT DU JOUR
€ 17,90
**Van Maandag t.e.m Vrijdag
(12u-14u30)
NIET op feestdagen**
**De Lundi à Vendredi
(12h-14h30)
PAS aux jours de fêtes**
Voorgerecht naar keuze:

 Kippensoep
Loempia met Kip

* * *

Hoofdgerecht naar keuze:

 Chop Choy met Kip
Babipangang
Kippebolletjes in zoetzure saus
Kip ananas in zoetzure saus
Kip curry
Bami met Kip

* * *

Koffie/Thee

Entrée au choix:

 Potage au poulet
Croquette de soya au poulet

* * *

Plat au choix:

 Legumes au poulet
Porc rôti à la sauce piquante
Poulet en pate aigre-douce
Poulet Ananas à la sauce aigre-douce
Filets de poulet à la sauce curry
Nouilles sautée au poulet

* * *

Café/Thé


SOEPEN – POTAGES

1. Kippensoep - Potage au poulet.....	6,5
2. Tomatensoep - Potage aux tomates.....	6,5
3. Vogelnestjessoep - Potage nid d'hirondelles.....	6,5
6. Pikante zuursoep - Potage petit piquant.....	7,5
7. Soep van het huis - Potage de la maison.....	7,5
8. Wantan soep - Potage aux raviolis de porc (min. 15 min.).....	9,0

VOORGERECHTEN – PETIT PLATS

10. Loempia met kip - Croquette de soya au poulet.....	6,5
12. Mini loempia's (4 stuks) - 4 Mini rouleaux de printemps.....	8,0
14. Saté Ajam (2 stuks) - 2 Brochettes de poulet.....	8,0
15. Gefrituurde gamalen - Crevette frites.....	13,5
17. Chinese hors d'oeuvre - Hors d'oeuvre chinoise (entrée mix).....	13,5
20. Gebakken kikkerbiljetjes in looksaus - Cuisses de grenouilles aux oignons et à l'ail..	13,5
21. Gebakken scampi's met boter en look - Scampis aux oignons et à l'ail.....	13,5

EENDGERECHTEN – PLATS DE CANARD *

22. Gebraden eend met sinaasappelsaus - <i>Canard rôti à la sauce d'orange</i>	20,0
23. Gebraden eend met zoetzure saus - <i>Canard rôti auce aigre-douce</i>	20,0
25. Gebraden eend met uien en look - <i>Canard rôti aux oignons et ail</i>	22,0
26. Gebraden eend in babipangang saus - <i>Canard rôti à la sauce babipangang</i>	20,0
27. Gebraden eend met verschillende groenten - <i>Canard rôti aux légumes</i>	22,0
28. Peking eend (eend met pannenkoekjes) - <i>Canard laqué (canard avec des crêpes)</i>	26,0

GROENTENGERECHTEN – PLATS DE LÉGUMES *

29. Chop-Shoy met kip - <i>Légumes au poulet</i>	16,5
32. Chop-Shoy met scampi's - <i>Légumes aux scampis</i>	22,0

KIPGERECHTEN – PLATS DE POULET *

34. Kip curry - <i>Poulet découpé à la sauce curry</i>	16,5
35. Kip met ananas in zoetzure saus - <i>Poulet découpé à la sauce aigre-douce et ananas</i>	16,5
36. Kippebolletjes in deeg met zoetzure saus.....	16,5
37. Kip in gon-baosaus - <i>Poulet découpé à la sauce gon-bao</i>	16,5
38. Kip in zwartebonensaus - <i>Poulet découpé à la sauce aux haricots noirs</i>	16,5
39. Kip in looksaus - <i>Poulet découpé sauce à l'ail</i>	16,5

VARKENSVLEES GERECHTEN – PLATS DE VIANDE DU PORC *

40. Babipangang - <i>V viande de porc laquée à la sauce peu piquant</i>	20,0
---	------

SCAMPI'S EN VISGERECHTEN – SCAMPIS ET FRUITS DE LA MER*

44. Kikkerbiljetjes in boter en look - <i>Grenouilles à la sauce à l'ail</i>	20,0
45. Scampi's in boter en look - <i>Scampis à la sauce à l'ail</i>	22,0
50. Scampi's in currysaus - <i>Scampis à la sauce curry</i>	22,0
51. Scampi's met ananas in zoetzure saus - <i>Scampis à la sauce aigre-douce et ananas</i>	22,0
52. Scampi's in gon-baosaus - <i>Scampis à la sauce gon-bao</i>	22,0
53. Scampi's in pikante, licht gezoete chilisaus - <i>Scampis à la sauce chili, piquante</i>	22,0
54. Inktvis in Chinese barbecue saus - <i>Calamars à la sauce barbecue</i>	22,0
55. Inktvis in zwartebonensaus - <i>Calamars à la sauce aux haricots noirs</i>	22,0

NASI / BAMI / MIHOEN GERECHTEN – PLATS DE RIZ / NOUILLE / VERMICELLI

58. Nasi met kip - <i>Riz sauté au poulet</i>	16,5
59. Bami met kip - <i>Nouilles sautées au poulet</i>	16,5
60. Bami met runderlapjes - <i>Nouilles sautées au bœuf</i>	18,5
61. Bami met scampi's - <i>Nouilles sautées aux scampis</i>	20,0
63. Bami met scampi's, inktvis en kip - <i>Nouilles sautées aux scampis, calamars et poulet</i>	22,0
65. Mihoen met kip - <i>Vermicelli au poulet</i>	16,5
67. Mihoen met scampi's - <i>Vermicelli aux scampis</i>	20,0

RUNDSVLEES GERECHTEN – PLATS DE BOEUF *

70. Runderlapjes in currysaus - <i>Boeuf à la sauce curry</i>	20,0
71. Runderlapjes in barbecuesaus - <i>Boeuf à la sauce barbecue</i>	20,0
72. Runderlapjes in lichte pikante gon-baosaus - <i>Boeuf à la sauce peu piquante gon-bao</i>	20,0
73. Runderlapjes met uien - <i>Boeuf aux oignons</i>	20,0

KINDER, EN VEGETARISCHE GERECHTEN – PLATS D'ENFANT ET VÉGÉTARIEN

86. Chickennuggets met frieten - <i>Nuggets de poulet avec frites</i>	10,0
87. Chop-shoy Natuur* - <i>Légumes</i>	15,0
88. Chop-shoy met Tofu* - <i>Fromage de soja et légumes</i>	20,0

* met gebakken rijst

* avec du riz sauté

*Supplément bami-mihoen-frieten 3,0

*Supplément nouilles-vermicelles-frites 3,0

TI PAN GERECHTEN – PLATS SERVIS DANS UN PLAT EN FONTE *

130. TI PAN EEND	26,00
Eend overgoten met babipangangsous - <i>Canard rôti à la sauce bali sur plaque chauffant</i>	
131. TI PAN OSSENHAAS.....	26,00
Gesneden ossenhaas met Chinese champignons - <i>Filet de boeuf aux champignons Chinois</i>	
132. TI PAN MIX VLEES.....	27,00
Rund, varken en kippeblokjes in gon-baosaus - <i>Boeuf, porc et poulet à la sauce gon-bao</i>	
134. TI PAN SCAMPIS.....	27,00
Scampi's met gon-baosaus - <i>Scampis à la sauce gon-bao sur plaque chauffante</i>	
136. TI PAN KIP.....	23,00
Kipfilet met barbecue saus - <i>Poulet découpé à la sauce barbecue</i>	
137. TI PAN LAMSKROON	31,00
Lamskroon met barbecue saus - <i>Côtelette d'agneau à la sauce barbecue</i>	

Menu's van 11u30-14u en 17u30-21u

MENU A	MENU B	MENU PANDA
Vanaf 2 personen € 27 per persoon	Vanaf 2 personen € 31 per persoon	Vanaf 2 personen € 38 per persoon
Kippensoep * * *	Soep van het huis * * *	Soep van het huis * * *
<u>3 hoofdgerechten :</u> Chop-Shoy met kip Kip curry Babipangang * * *	<u>3 hoofdgerechten :</u> Eend met sinaasappelsaus Scampi's in currysaus Babipangang * * *	<u>3 hoofdgerechten :</u> Scampi's met gon-baosaus Eend met sinaasappelsaus Kikkerbiljetjes in boter en look * * *
Koffie/Thee	Koffie/Thee	Koffie/Thee
<u>Vanaf 4 personen :</u> Kip in deeg in zoetzure saus	<u>Vanaf 4 personen :</u> Kip in gon-baosaus	<u>Vanaf 4 personen :</u> Babipangang
Potage du poulet * * *	Potage de la maison * * *	Potage de la maison * * *
<u>3 plats :</u> Les légumes au poulet Poulet découpé à la sauce curry Viande de porc laqué peu piquante * * *	<u>3 plats :</u> Canard rôti à la sauce d'orange Scampis à la sauce curry Viande de porc laqué peu piquante * * *	<u>3 plats :</u> Scampis à la sauce gon-bao Canard rôti à la sauce d'orange Grenouilles à l'ail * * *
Café/Thé	Café/Thé	Café/Thé
<u>A partir de 4 personnes :</u> Poulet en pâte sauce aigre-douce	<u>A partir de 4 personnes :</u> Poulet à la sauce gon-bao	<u>A partir de 4 personnes :</u> Viande de porc laqué peu piquante