

POULET | CHICKEN | KIP

VIỆT

POULET SAUTÉ AUX LÉGUMES VARIES - GÀ XÀO CẢI THẬP CẨM.....	12.20€
Sauteed chicken with vegetables Gebakken kip met gemengde groenten	
CUISSES DE POULET GRILLÉS AU MIEL - ĐÙI GÀ NƯỚNG MẬT ONG.....	12.20€
Grilled chicken legs with honey Gegrild Kippenpoten met honing	
CUISSES DE POULET GRILLÉS À LA CITRONNELLE - ĐÙI GÀ NƯỚNG SẢ.....	12.50€
Grilled chicken legs with lemongrass Gegrilde kippenpoot met citroengras (20 MINUTES D'ATTENTE)	
POULET AUX HUIT DÉLICES (POULET, PORC, BOEUF, SCAMPIS ET LEGUMES)	13.60€
Sauteed chicken with eight delights Kip met acht lekkernijen GÀ XÀO 8 MÓN	
POULET À L'ANANAS FRAIS - GÀ XÀO THƠM TƯƠI.....	13.60€
Sauteed chicken with fresh pineapple Kip met verse ananas	
BEIGNETS DE POULET À LA SAUCE AIGRE-DOUX - GÀ CHUA NGỌT.....	12.20€
Crispy chicken with Sweet and Sour sauce Kippenbeignets met zoetzure saus	
POULET MIJOTÉ À LA CITRONNELLE ET CARMEL - GÀ KHO CARMEL.....	12.90€
Simmered chicken with lemongrass and caramel Kip gestoofd met citroengras en karamel	
POULET SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU - GÀ XÀO HỘT ĐIỀU.....	12.90€
Sauteed chicken with cashew nuts Gebakken kip met cashewnoten	
POULET SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS CHINOIS - GÀ XÀO NẤM.....	12.90€
Sauteed chicken with Chinese mushrooms Kip met Chinese champignons	

THÁI

POULET AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO	12.90€
Chicken with yellow and coconut milk Kip met gele curry en kokosmelk	
POULET AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO	12.90€
Chicken with red curry and coconut milk Kip met rode curry en kokosmelk	
 POULET AU CURRY VERT ET LAIT COCO PIQUANT	12.90€
Sauteed chicken with spicy green curry and coconut milk Kip met groene curry en pittige kokosmelk	
 POULET SAUTÉ AUX AUBERGINES ET PIMENT - KAI PHADPHAD.....	12.90€
Sauteed spicy chicken with eggplants Gebakken kip met aubergines en chili	
 POULET SAUTÉ AUX FEUILLES DE BASILIC ET PIMENT	12.90€
Sauteed chicken with basil Gebakken kip met basilicum en chili	

VIANDES | MEAT | VLEES

VIỆT

DÉS DE BŒUF SAUTÉS À LA CITRONNELLE FRAÎCHE - BÒ LÚC LẮC.....**14.50€**
Sauteed beef cubes with fresh lemongrass | Gebakken rundvleesblokjes met verse citroengras

BŒUF SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS CHINOIS - BÒ XÀO NẤM.....**13.50€**
Sauteed beef with Chinese mushrooms | Gebakken rundvlees met Chinese champignons

BŒUF SAUTÉ AUX NOIX DE CAJOU PIQUANT - BÒ XÀO HỘT ĐIỀU.....**13.90€**
Sauteed beef with cashew nuts | Gebakken rundvlees met pittige cashewnoten

BOEUF SAUTÉ AUX LÉGUMES VARIES - BÒ XÀO LÉGUME.....**13.50€**
Sauteed beef with mixed vegetables | Gebakken rundvlees met gevarieerde groenten

BOEUF SAUTÉ AU GINGEMBRE FRAIS - BÒ XÀO GỪNG.....**13.50€**
Sauteed beef with fresh ginger | Gebakken rundvlees met verse gember

 **BŒUF TIPAN PIQUANT (SUR PLAQUE CHAUFFANTE)**.....**14.20€**
Tipan Beef (spicy beef prepared on hot plate) | Hot Tipan-rundvlees (op hete plaat)

BŒUF SAUTÉ À LA CITRONNELLE FRAÎCHE ET VERMICELLES - BÚN BÒ.....**14.50€**
Sauteed Beef with lemongrass and vermicelli | Gebakken rundvlees met verse citroengras en vermicelli

+ NEM

THAÏ

BOEUF AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO.....**13.50€**
Beef with yellow curry and coconut milk | Rundvlees met gele curry en kokosmelk

BOEUF AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO.....**13.50€**
Beef with red curry and coconut milk | Rundvlees met rode curry en kokosmelk

 **BOEUF AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO PIQUANT**.....**13.50€**
Beef with spicy green curry and coconut milk | Rundvlees met groene curry en kokosmelk

 **BOEUF SAUTÉ AUX FEUILLES DE BASILIC ET PIMENT**.....**13.50€**
Sauteed spicy beef with basil | Gebakken rundvlees met basilicumblaadjes en chili

 **BOEUF SAUTÉ AUX AUBERGINES ET PIMENT**.....**13.50€**
Sauteed spicy beef with eggplants | Gebakken rundvlees met aubergines en chili

 **PANENG NUA - BŒUF AU CURRY ROUGE ET CITRONNELLE**.....**13.50€**
Beef with red curry and lemongrass | Rundvlees met rode curry en citroengras

CANARD | DUCK | EEND

VIỆT

CANARD AUX HUIT DÉLICES (CANARD, POULET, PORC, SCAMPIS ET LEGUMES VARIES) 17.90€

Sauteed duck with eight delights | Eend met acht lekkernijen

CANARD À L'ANANAS FRAIS - VỊT XÀO THƠM TƯƠI..... 15.80€

Roasted duck with fresh pineapples | Gelakt Eend met verse ananas

CANARD PÉKINOIS AVEC CRÊPES 15.80€

Peking Duck with pancake | Peking eend met pannekoeken

CANARD SAUTÉ AUX LÉGUMES VARIES - VỊT XÀO LÉGUME..... 15.80€

Sauteed duck with mixed vegetables | Gebakken eend met gevarieerde groenten

CANARD SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS CHINOIS - VỊT XÀO NẤM..... 15.80€

Sauteed duck with chinese mushrooms | Gebakken eend met Chinese champignons



CANARD TIPAN PIQUANT (SUR PLAQUE CHAUFFANTE)..... 15.90€

Tipan Duck (Spicy duck prepared on hot plate) | Hot tipan eend (op hete plaat)

CANARD LAQUÉ - VỊT QUAY 15.80€

Roasted Duck | Geroosterde eend

CANARD À LA SAUCE AIGRE- DOUCE - VỊT XÀO CHUA NGỌT..... 15.80€

Duck with Sweet & Sour sauce | Eend met zoetzure saus

THAÏ



MAGRET DE CANARD SAUTÉ AUX FEUILLES DE BASILICS ET PIMENT 15.90€

Spicy sauteed duck with basil and chili | Gebakken eendenborst met kruidige basili cumbladeren

CANARD AUX SEPT PARFUM - PALOW PED..... 15.90€

Sauteed duck with seven flavours | Eend met zeven parfums



MAGRET DE CANARD SAUTÉ AUX AUBERGINES ET PIMENT - PHED PHAD PED..... 15.90€

Spicy sauteed duck with eggplants | Gebakken eendenborst met aubergines en chili

CANARD AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO..... 15.90€

Sauteed Spicy duck in red curry and coconut milk | Eend met rode curry en kokosmelk



CANARD AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO PIQUANT 15.90€

Spicy duck in spicy green curry and coconut milk | Eend met groene curry en pittige kokosmelk

FRUITS DE MER & POISSONS | SEAFOOD & FISH | ZEEVRUCHTEN & VIS

VIỆT

SCAMPIS SAUTÉS AUX LÉGUMES VARIES – TÔM XÀO LÉGUME.....14.90€

Sauteed shrimps with mixed vegetables | Gebakken scampis met gevarieerde groenten



SCAMPIS TIPAN PIQUANT (SUR PLAQUE CHAUFFANTE)15.90€

Tipan Shrimps (Spicy shrimps prepared on hot plate) | Hot tipan scampis (op hete plaat)

SCAMPIS SAUTÉS AUX CHAMPIGNONS CHINOIS – TÔM XÀO NẤM.....14.90€

Sauteed shrimps with Chinese mushrooms | Gebakken scampis met Chinese champignons

SCAMPIS SAUTÉS AUX NOIX DE CAJOU – TÔM XÀO HỘT ĐIỀU.....14.90€

Sauteed shrimps with cashew nuts | Gebakken scampis met cashewnoten

GAMBAS GRILLÉS À LA CITRONNELLE ET VERMICELLE – GAMBAS NƯỚNG XÀ.....17.90€

Grilled King Prawns with lemongrass & vermicelli | Gamba's gegrild met citroengras en vermicelli



GAMBAS GRILLÉS À LA SAUCE AIGRE-DOUCE – GAMBAS NƯỚNG SỚT THÁI.....

Grilled King Prawns with Thai sauce | Gamba's gegrild met Thai saus

CALAMARS SAUTÉS AUX LÉGUMES VARIES – MỰC XÀO LÉGUME.....14.50€

Sauteed Squid with mixed vegetables | Calamari gebakken met gevarieerde groenten



CALAMAR TIPAN PIQUANT (SUR PLAQUE CHAUFFANTE)14.90€

Tipan Squid (Spicy squid prepared on hot plate) | Hot Tipan inktvis (op hete plaat)

POISSON ENTIER FRITS À LA SAUCE AIGRE-DOUCE – CÁ CHIÊN SỐT CHUA NGỌT.....18.60€

Fried fish with Sweet & Sour sauce | Gebakken vis met zoetzure saus

POISSON ENTIER FRITS AU GINGEMBRE FRAIS – CÁ NƯỚNG VỚI GỪNG TƯƠI.....18.60€

Fried fish with fresh ginger | Gebakken vis met verse gember

THÁI

SCAMPIS AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO.....14.90€

Shrimps in yellow curry and coconut milk | Scampis met gele curry en kokosmelk

SCAMPIS AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO14.90€

Shrimps in red curry and coconut milk | Scampis met rode curry en kokosmelk



SCAMPIS AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO PIQUANT14.90€

Shrimps in spicy green curry and coconut milk | Scampis met groene curry en pittige kokosmelk



SCAMPIS SAUTÉS AUX FEUILLES DE BASILIC ET PIMENT14.90€

Sauteed spicy shrimps with basil leafs | Gebakken scampis met pittige basilic umblaadjes



GAMBAS GRILLÉS AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO – CHU CHI KUNG.....17.90€

Grilled King Prawns in red curry & coconut milk | Gambas met rode curry en kokosmelk



POISSON ENTIER FRITS AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO – CHU CHI PLA.....18.60€

Fried fish in red curry & coconut milk | Gebakken vis met rode curry en kokosmelk

FRUITS DE MER AU CURRY JAUNE ET LAIT DE COCO18.60€

Seafood in yellow curry & coconut milk | Zeevruchten met gele curry en kokosmelk

FRUITS DE MER AU CURRY ROUGE ET LAIT DE COCO18.60€

Seafood in red curry & coconut milk | Zeevruchten met rode curry en kokosmelk



FRUITS DE MER AU CURRY VERT ET LAIT DE COCO PIQUANT18.60€

Seafood in spicy green curry & coconut milk | Zeevruchten met groene curry en pittige kokosmelk



: PEU PIQUANT – SLIGHTLY SPICY – LICHT GEKRUID