

Plats viandes

40. Emincés de poulet sauce aigre-douce	12.00
40C. Veau au poivre noir	13.50
40D. Emincés de poulet aux champignons chinois	12.50
41. Emincés de poulet à la sauce piquante	12.00
41C. Poulet sauté sauce curry	12.50
41D. Emincés de poulet sauté sauce gong-bao	12.00
42. Emincés de poulet sauté aux Noix de Cajou	12.50
42C. Emincés de poulet sauté aux légumes de saisons	12.00
43. Emincés de boeuf sauté aux légumes chinois	13.00
43C. Emincés de boeuf aux champignons chinois	13.50
43D. Emincés de bœuf sauté sauce curry	13.50
44. Emincés de boeuf au poivre Sichuan	12.50
44C. Emincés de boeuf sautés au gingembre	12.50
44D. Emincés de bœuf sauté aux oignons	13.00
45. Lamelles de porc sautées aux choucroutes chinoises	10.00
45C. Emincés de porc sautés sauce piquante	10.00
45D. Emincés de bœuf sauce gong-bao	13.00
46. Les huit délices piquants	12.50
46D. Emincés de porc sautés aux champignons chinois	11.00
47. Les huit délices en marmite	13.50

Riz et nouilles

48. Riz sauté aux crevettes, champignons chinois et petits pois	12.50
48C. Riz sauté au poulet	10.00
49. Nouilles spéciales maison (Poulet, porc, boeuf, scampis, légumes et champignons chinois)	12.00
49C. Nouilles sautées au poulet	10.00
50. Nouilles sautées au bœuf	12.00
51. Nouilles sautées aux scampis	12.50
52. Nouilles sautées aux légumes	7.50
53. Riz sauté spécial maison	12.00
54. Riz Cantonais	7.50
55. Beignets de scampi	12.00

À déguster sur place

Lunch

10.80 €

2 Services

Du Lundi au Vendredi midi

Menu découverte

17.90€

4 Services

味 香 园

LE
PAVILLON
DES
SAVEURS

RESTAURANT CHINOIS

Cuisine asiatique variée et raffinée.

Terrasse en été, salle climatisée,
fumeurs à l'intérieur.



Ouvert tous les jours de :
12h00 à 14h30 et de 18h00 à 23h30.

Deux accès possibles :
Chaussée de Namur, 96A
et Avenue des combattants 89
5030 Gembloux

☎ : 081 / 61.41.61
Gsm : 0485 / 058 668

Potages

	Euros
1. Soupe de Pékin piquante	3.20
2. Consommé aux Pai-Chai (Raviolis de crevettes et légumes chinois)	4.50
3. Bouillon de nouilles aux cinq délices piquants	4.50
4. Crèmes d'asperges et de crabe	4.20
1A. Potage au canard et cheveux d'ange	3.50
2A. Potage nid d'hirondelle	3.50
3A. Potage ailerons de requins	4.50
4A. Soupe de riz Zhe Jiang	4.00
5A. Soupe aux poissons Shanghai	4.50

Entrées chaudes

5. Assortiment Dim-Sum à la vapeur	6.50
6. Hors d'oeuvres variés et croustillants	10.50
7. Rouleaux de printemps Saïgon	6.00
8. Pincés de crabes enrobés de langoustines	10.00
9. Cuisses de grenouilles à l'ail pimentées (Plat +5€)	10.00
10. Croustillants de scampis	10.00
11. Filet de sole grillé au beurre à l'ail (Plat+5€)	7.50
12. Gambas grillées à l'ail et au gingembre (Plat+5€)	10.50
13. Croustillants de coquilles Saint-Jacques	12.50
14. Homard grillé à la citronnelle	17.00
5B. Raviolis crevettes à la vapeur (5 variétés)	7.00
6B. Brochettes de viandes saté (Poulet, porc)	6.00

7B. Mini croquettes	4.50
8B. Caille grillée à la citronnelle	7.00
9B. Brochettes de poulet à la vapeur	6.50
10B. Brochettes de calamar grillées	9.00
11B. Raviolis chinois grillés	7.50
12B. Croustillants de calamars aux cinq parfums	10.00

Salades

15. Salade aux lamelles de canard au miel	10.50
16. Salade aux germes de soja et crevettes poêlées	11.50
17. Salade chinoise au poulet	10.00
18. Salade aux lamelles de calamars	11.00
19. Salade germes de soja végétaux	9.00

Plats poissons et crustacés

20. Dés de bar sautés pimentés	16.00
20C. Dés de bar sautés à la citronnelle	16.00
21. Filet de poissons sautés au gingembre	15.50
22. Scampis sautés sauce crème et asperges	16.50
23. Croustillants de calamars aux cinq épices	13.00
24. Sole entière poêlées à l'ail et aux petits légumes	17.50
24C. Calamars sautés aux légumes piquants	12.50
25. Dos de cabillaud poêlé à l'ail et aux petits légumes	16.00
25C. Dos de cabillaud au gingembre et à la vapeur	16.00
26. Scampis sautés sauce curry piquante (Légumes saisons)	15.00

26C. Scampis sautés aux légumes chinois	15.00
27. Gambas farcis au gingembre sauce d'huîtres à la vapeur	16.00
27C. Scampis sautés sauce tomate	15.00
28. Gambas grillés à la citronnelle	16.00
28C. Rouleaux croquant de bar sauce pimentée	16.00
29. Noix de Saint-Jacques poêlées et légumes croquants	18.50
30. Homard frais grillé à l'ail et cinq épices (+/- 500 gr.)	35.00

Plats volailles

31. Canard laqué aux champignons chinois	14.50
31C. Canard sauce sichuan	14.50
32. Canard à l'ananas	14.50
33. Magret de canard sauté aux pommes	14.00
34. Magret de canard sauté noix de cajou	14.50
35. Poulet croustillant aux fruits frais à la sauce aigre-douce	12.00
35C. Poulet croustillant sauce sichuan	12.50
36. Canard laqué de Pékin aux crêpes et poireaux	14.50
36C. Magret de canard à la sauce piquante	14.00
37. Canard à l'orange	14.50
37C. Cuisses de grenouilles à l'ail pimentées	14.00
38. Canard laqué aux petits légumes piquants	14.00
39. Caille braisée aux cinq parfums	11.00