


## Les Volailles

	Euros
A Poulet caramélisé	16.50
100 Poulet curry et coco (Thaï) 	18.00
101 Germe de soja au poulet	14.50
102 Poulet aux noix de cajou	17.00
103 Poulet aux champignons chinois	15.00
104 Beignets de poulet à la sauce aigre-douce	15.50
105 Poulet au parfum de citron	15.50
106 Poulet au gros poivre et sésame	16.00
107 Poulet à la sauce « Hoï sin » 	14.50
108 Poulet à la sauce curry	14.50
109 Poulet aux ananas	14.50
110 Poulet aux légumes	14.50
111 Poulet à la sauce impériale (piquant)	15.00
112 Brochette de poulet	15.50
113 Cuisse de poulet désossée, au miel et à la citronnelle	18.00
116 Cuisses de grenouilles à l'ail	19.00
120 Canard aux champignons chinois	19.00
121 Canard aux ananas	19.00
122 Canard aux crêpes	20.50
123 Canard aux huit délices	19.00
124 Marmite de canard au curry et coco	19.00
125 Marmite de canard au curry rouge 	20.00
128 Canard à l'orange	20.50
129 Canard à la sauce piquante	19.00

## Plats de riz et de nouilles

	Euros
150 Riz sauté au poulet	14.50
151 Riz sauté à la cantonnaise	14.50
152 Riz sauté au bœuf	15.00
153 Riz sauté aux scampis 	18.00
154 Riz sauté « Spécial »	17.00
155 Riz sauté nature	9.00
156 Nouilles sautées au poulet	14.50
157 Nouilles sautées à l'émincé de porc	14.50
158 Nouilles sautées au bœuf	15.00
159 Nouilles sautées aux scampis	18.00
160 Nouilles sautées spéciales	17.00
161 Nouilles sautées nature	9.00

## Divers

182 Germe de soja « Spécial »	16.50
183 Légumes sautés	15.00
185 Riz sauté au légumes	14.50
186 Nouilles sautées aux légumes	14.50
187 Germes de soja sautés nature	14.00
188 Riz blanc	5.00
Sauce : S. 1.00 € / M. 2.50 € / L. 4.50 €	

# Restaurant Chinois



*Le Jardin de L'Empereur*



Chaussée de Wavre, 84

1360 PERWEZ

Tél : 081/65 81 33

[www.jardinempereur.be](http://www.jardinempereur.be)

Ouvert de 12 h à 14 h 00 et de 18 h à 22 h

Fermé mardi et mercredi

**Plats à emporter**

## Les Potages

		Euros
1	Potage aux cheveux d'ange	6.00
2	Potage aux tomates	6.00
3	Potage vinaigré piquant	6.00
4	Bouillon de poulet aux champignons chinois et bambou	6.00
5	Crème de nids d'hirondelles	6.00
6	Crème de maïs au crabe	7.00
7	Crème d'asperges au crabe	7.00
8	Potage aux raviolis « Wan Tan »	7.00

## Les Entrées froides

15	Salade au poulet	9.00
16	Salade au crabe (surimi)	9.00
17	Salade aux fruits de mer	12.00
18	Salade aux noix de cajou	9.50
19	Kropoeck (chips)	1.50




## Les Entrées Chaudes


20	Croquettes végétariennes	6.50
21	Croquettes de soja au poulet	6.50
22	Croquettes vietnamiennes « Nem »	7.50
23	Raviolis frits au curry	6.00
26	Gosette frite farcie à la viande	7.50
27	Ailes de poulet farcies	10.00
28	Mini loempia	6.00
30	Entrée impériale de cinq délices	9.50
34	Brochettes de poulet au saté	7.50
35	Assortiment de brochettes (bœuf, porc, poulet)	10.50



36	Brochettes de scampis	10.00
38	Beignets de scampis frits	10.00
39	Cuisses de grenouilles à l'ail	11.50
40	Bouts de côte aux cinq épices	8.50
41	Bouts de côte sauce aigre-douce	8.50
42	Bouts de côte grillés à l'ail	8.50
43	Raviolis de crevettes à la vapeur	7.50
44	Bouchées de porc à la vapeur	7.50
45	Croissants farcis à la vapeur	7.50
46	Raviolis chinois à la vapeur	7.50
47	Dim Sum mixtes à la vapeur	10.00
48	Bouchées de bœuf à la vapeur	7.50

## Les Poissons et Fruits de mer


49	Scampis à la sauce curry et coco (Thai) 	20.50
50	Germe de soja aux scampis	18.00
51	Scampis sautés aux légumes	18.00
52	Scampis à la sauce curry	18.00
53	Beignets de scampis à la sauce aigre-douce	18.50
54	Scampis à la sauce impériale 	18.00
56	Scampis à la sauce Tao si	18.00
57	Scampis sautés à l'ail	18.00
60	Gambas grillées aux cinq parfums 	21.00
62	Scampis en Teppanyaki	21.00
63	Assortiment de fruits de mer « Ti Pan »	21.00
64	Coquilles St Jacques aux légumes	23.00
65	Coquilles St Jacques au gros poivre et sésame	23.00
67	Calamars sautés aux légumes	16.00
68	Calamars sautés à la sauce « Tao si »	16.00

 = piquant



73	Beignets de poisson sauce aigre-douce et piquante	16.00
76	Marmite de fruits de mer	21.00
77	Marmite de « Huit délices »	17.50

## Les Viandes

78	Emincé de porc aux champignons chinois	15.00
79	Emincé de porc à la sauce curry	15.00
80	Emincé de porc à la manière de Tsé Chuan 	15.00
81	Beignets de porc à la sauce aigre-douce	16.00
83	« Spare ribs » à la sauce caramélisée	16.00
84A	« Spare ribs » à l'ail	16.00
85	« Spare ribs » aux cinq parfums	16.00
87	Emincé de bœuf flambé sur Ti Pan	21.00
88	Emincé de bœuf au poivre sur Ti Pan	21.00
89	Emincé de bœuf aux oignons	16.50
90	Emincé de bœuf à la sauce piquante	16.50
92	Emincé de bœuf à la sauce curry	16.50
93	Germe de soja au bœuf	16.50
94	Emincé de bœuf aux légumes	16.50
95	Emincé de bœuf aux champignons chinois	16.50
96	Emincé de bœuf à la sauce « Tao Si »	16.50
99C	Bœuf caramélisé	17.50

