

Restaurant *« La Chine »*

Tous les vendredis, samedis et dimanches

à partir de 18h00 – 22h00



Buffet chaud à volonté

(Adultes 17,20 / Enfants(-12 ans) 8.50 Euro)

Gratuit pour les enfants de moins de 4 ans)

Le buffet chaud est composé de :

** 3 Potages*

** Sushi*

** 8 Entrées chaud frites*

** Assortiment d'entrée chaude à la vapeur*

** 6 Plats : poulet, bœuf, porc, canard, scampis,...*

** Riz cantonais et nouilles aux légumes*

** Desserts : glace, dame blanche, fruits,...*



Restaurant « La Chine »
Rue neuve 69 – 4700 EUPEN
Tel : 087/55 79 19

MENU LUNCH 8.50 €

1. Potage ou entrée aux choix

Potage aux cheveux d'ange

Potage oriental piquant

Croquette impériale

Brochette de porc « saté »

Salade au poulet

2. Plat au choix

Bœuf aux légumes

Chop-Soy au poulet

Nouilles sautées au poulet

Porc sauté aux légumes variés

Poulet sauté aux légumes variés

Dés de poulets frits à la sauce aigre-douce

Cuisses de poulet croustillant aux 5 arômes

3. Café ou thé chinois

(Service Rapide)

(Tous les midis, du lundi au samedi)



MENU LUNCH 10.80 €

1. Potage ou entrée aux choix

Potage aux cheveux d'ange

Potage oriental piquant

Salade au poulet

Rouleaux de printemps (Nems)

2. Plat au choix

Bœuf sur fonte « Shang-Hai »

Poulet sur fonte « Shang-Hai »

Porc sur fonte « Shang-Hai »

Scampis sur fonte « Shang-Hai » « *supplément 2,50€* »

Spécial maison sur fonte « Shang-Hai » « *supplément 2,50€* »

Canard sur fonte « Shang-Hai » « *supplément 2,50€* »

3. Café ou thé chinois

(Service Rapide)

(Tous les midis, du lundi au samedi)

MENU DE LA SEMAINE 13,80 €

1. Potage au choix

Potage oriental piquant

Potage aux cheveux d'ange

Potage aux tomates

2. Entrée chaude

Croquette impériale

3. Plat au choix

Poulet frit à la sauce aigre-douce

Poulet croustillant aux 5 arômes

Chop-Soy au poulet

Nouilles sautées au poulet

Bœuf sauté aux légumes

4. Glace ou café ou thé



MENU 16,80 €

1. Potage aux choix

Potage oriental piquant

Potage aux ravioli chinois « Won-Ton »

Potage aux cheveux d'ange

2. Entrée au choix

Entrée complète (brochette de porc, loempia, salade soja)

Hors d'œuvre variés frits

3. Plat au choix

Scampis frits sauce aigre-douce

Bœuf sauté aux légumes

Scampis "spécial maison" « supplément 2,50€ »

Canard aux huit délices « supplément 2,50€ »

Rognons de porc sautés aux scampis

Poulet piquant

4. Dessert aux choix

Salade de fruits chinois

Glace

Lychees

Café ou thé



MENU PLATEAU 20,80 € par personne

(minimum 2 personnes)

UN GRAND PLATEAU COMPOSE PAR :

Scampis au sel et poivre

Poulet croustillant aux 5 arômes

Canard laqué de Pékin

Boeuf piquant

Poulet frit à la sauce aigre-douce

Légume nature



Dessert aux choix :

Dame blanche

Café - Thé

MENU DEGUSTATION 21,80 € par personne

(minimum 2 personnes)

1. Potage ou entrée

Potage oriental piquant

Potage Won-Ton

Hors d'œuvre variés frits

Scampis à l'ail

2. Plateau composé par le chef



Poulet Gambao

Bœuf Tausi

Canard Peking

Scampis sel poivre

Poulet croustillant

4. Dessert à la carte

ou

café ou thé

MENU DE PEKING 22,80 €

1. Salade chinois

2. Potage aux choix

Potage oriental piquant

Potage aux ravioli chinois « Won-Ton »

Potage aux cheveux d'ange

3. Entrée au choix

Cinq spécialités à la vapeur

Scampis sel poivre

4. Sorbet

5. Plat au choix

Spécial maison sur fonte à la manière « Shang-Hai »

Poulet aux huit délices

Bœuf Gambao

Canard à l'orange

Marmite de scampis

6. Dessert à la carte



FONDUE RAPIDE 22,80 € par personne

(minimum 2 personnes)

Plateau composé

Les viandes

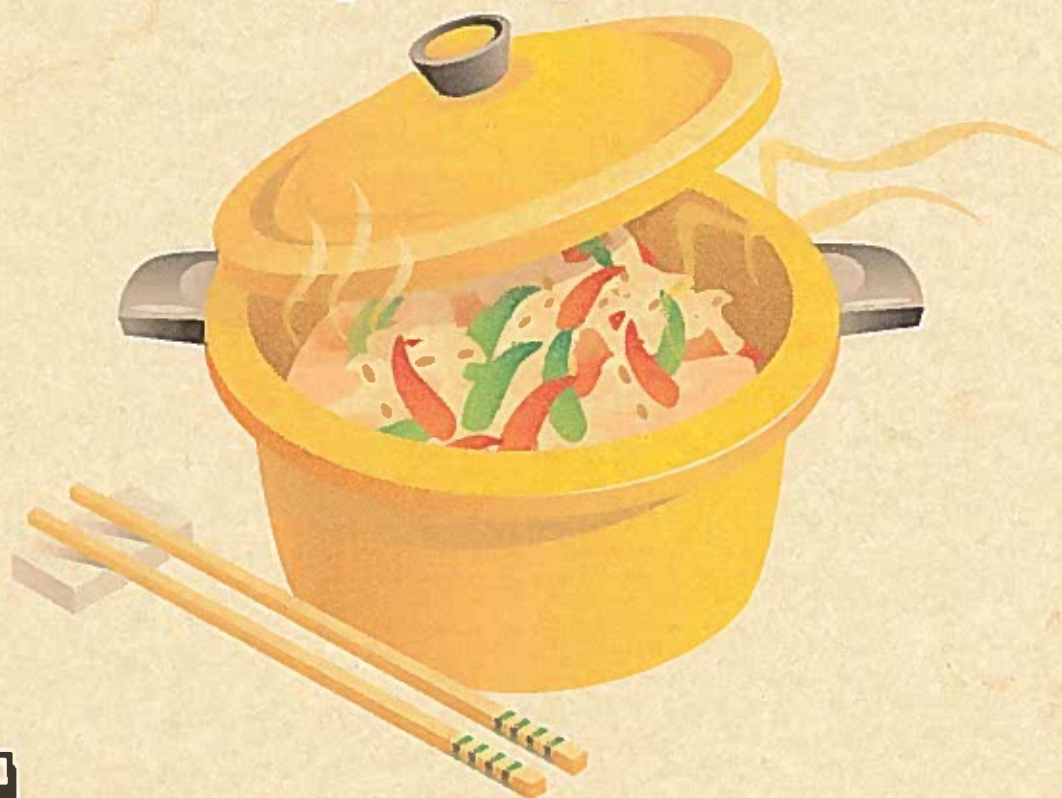
(Le bœuf, le poulet)

Les fruits de mer

(Le calamar, les scampis, les gambas)

Vermicelles, Légumes chinois

Glace ou café ou thé



MENU FRUITS DE MER 26.80€

1. Apéritif maison

2. Potage au choix

Potage aux raviolis chinois Won-Ten

Crème d'asperges au crabe

3. Entrée

Gambas au sel et poivre

4. Sorbet

5. Plat au choix

Fruits de mer au pâté de saté

St. Jaques à la pékinoise « piquant »

Scampis en marmite

6. Dessert à la carte



MENU « LA CHINE » 32,80 € par personne

(minimum 2 personnes)

Apéritif maison



Salade chinois



Potage aux scampis



Sole grillée



Coquilles St. Jaques à la sauce Tausi et poulet piquant



Sorbet



Gambas sel poivre Tipan



Dessert à la carte



MENU ROYAL 38,80 €

par personne

« sur réservation »

(minimum 2 personnes)

Apéritif maison



Gambas à l'ail



Potage aux fruits de mer



Sole grillée



Homard sauté à la sauce gingembre et ciboulette



Sorbet



Boulettes de scampis au Tipan à la sauce Tausi



Dessert à la carte



POTAGE

SUPPEN

	Euro
1. Potage maïs au crabe <i>Maissuppe mit Krabben</i>	3,60
2. Crème d'aillurons de réquin <i>Haifischflossensuppe</i>	4,50
3. Potage aux cheveux d'anges <i>Glasnudelsuppe mit Bambussprossen und Champignons</i>	3,10
4. Potage oriental piquant <i>Orientalische Suppe (scharf)</i>	3,40
5. Potage aux tomates <i>Tomatensuppe</i>	3,10
6. Potage aux raviolis chinois « Won-Ton » <i>Suppe mit chinesischen Raviolis « Won-Ton »</i>	4,20
7. Crème de nid d'hirondelle <i>Schwalbennestersuppe</i>	3,10
8. Crème d'asperges au crabe <i>Spargelcremesuppe mit Krabben</i>	4,30
9. Potage aux fruits de mer <i>Meeresfrüchtesuppe</i>	4,80



ENTRÉES-VORSPEISEN

	Euro
10. Entrée complète : Croquette de soya et brochette de porc <i>Komplette Vorspeise : Soja-Frühlingsrolle und Schweinefleischspieß</i>	5,50
11. Croquettes impériale <i>Frühlingsrolle - Lumpia</i>	3,50
12. Hors d'œuvre délice (min. 2 personnes) <i>Assortiment de dix spécialités – prix pour 2 personnes</i> <i>Vorspeise – Köstlichkeiten aus China (min. 2 Personen)</i> <i>Sortiment von 10 Spezialitäten – Preis für 2 Personen</i>	21,80
13. Hors d'œuvre 5 variés frits <i>5 verschiedene gebackene Vorspeisen</i>	6,50
14. Brochette aux crevettes <i>Krevettenspieß</i>	6,80
15. Brochette de porc « saté » <i>Saté - Schweinespieß</i>	4,90
16. Brochette de poule <i>Hühnerfleischspieß</i>	4,90
17. Raviolis frits « wan-ton » <i>Raviolis « Won-Ton »</i>	6,80
18. Scampis aux sel poivre <i>Garnelen mit Salz und Pfeffer gebraten</i>	8,10
19. Gambas aux sel poivre <i>Riesengarnelen mit Salz und Pfeffer gebraten</i>	8,90
20. Cuisses de grenouille aux 5 parfums <i>Froschschenkel mit 5 Aromen</i>	6,20
21. Rouleaux de printemps (Nems) <i>Frühlingsrollen (Nems)</i>	4,90
21a. Spareribs grillés aux 5 parfums <i>Gegrillte Spareribs mit 5 Aromen</i>	5,20





SALADE-SALATE

	Euro
22. Salade chinoise <i>Chinesischer Salat</i>	5,10
23. Salades diverses avec poulet, jambon et crabes <i>Verschiedene Salate mit Hühnchen, Schinken und Krabben</i>	6,50
24. Salade de soja <i>Soja-Salat</i>	4,20
25. Salade soya au crabe <i>Soja-Salat mit Krabben</i>	6,10

ENTRÉES – SPÉCIALITÉS CHINOIS « A LA VAPEUR » VORSPEISEN – CHINESISCHE SPEZIALITÄTEN « GEDÜNSTET »

26. Panier aux deux délices « Siao-Mai, Hao-Kao » <i>Körbchen mit 2 Köstlichkeiten « Siao-Mai, Hao-Kao »</i>	4,80
27. Cinq spécialités à la vapeur <i>Fünf gedünstete Spezialitäten</i>	5,80
28. Raviolis chinois grillés <i>Gegrillte chinesische Raviolis</i>	5,50



POISSONS ET FRUITS DE MER

FISCH UND MEERESFRÜCHTE



Euro

- | | |
|---|--------------|
| 31. Scampis spéciales maison | 12,30 |
| <i>Garnelen nach Art des Hauses</i> | |
| 32. Scampis frits à la sauce aigre-douce | 11,80 |
| <i>Fritierte Garnelen in süß-sauer-Soße</i> | |
| 33. Scampis sautées aux bambous et champignons chinois | 12,10 |
| <i>Garnelen mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen</i> | |
| 34. Scampis impériale « piquant » | 11,80 |
| <i>Geschmorte Garnelen in Chilisauce « scharf »</i> | |
| 35. Scampis à la sauce curry | 11,20 |
| <i>Garnelen in Currysoße</i> | |
| 36. Scampis sautées aux légumes variées | 12,30 |
| <i>Gebratene Garnelen mit verschiedenen Gemüsearten</i> | |
| 37. Scampis à l'ail sauce piquant | 12,80 |
| <i>Garnelen in scharfer Knoblauchsauce</i> | |
| 38. Scampis aux sel poivre | 13,80 |
| <i>Garnelen mit Salz und Pfeffer gebraten</i> | |
| 39. Gambas parfumés à l'ail piquant | 15,80 |
| <i>Riesengarnelen mit scharfem Knoblauch</i> | |



PLATS SPÉCIAUX CHINOIS – PLATS CUIITS SUR FONTE
BESONDERE CHINESISCHE GERICHTE – GERICHTE AUF GUSSEISEN



Euro

- | | |
|---|--------------|
| 41. Poulet sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 10,80 |
| <i>Hühnchen auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 42. Bœuf sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 11,80 |
| <i>Rindfleisch auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 43. Langoustines sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 12,50 |
| <i>Langustinen auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 44. Spécial maison sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 12,80 |
| <i>Gericht nach Art des Hauses auf Gußeisen « Shaig-Hai »</i> | |
| 45. Scampis sautés à la manière « Shaig-Hai » | 14,50 |
| <i>Garnelen auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 46. Canard sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 12,80 |
| <i>Ente auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 47. Gambas sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 15,80 |
| <i>Riesengarnelen auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 48. Coquilles St. Jacques sur fonte à la manière « Shaig-Hai » | 17,20 |
| <i>Jakobsmuscheln auf Gußeisen nach Art « Shaig-Hai »</i> | |
| 49. Cuisses de grenouille sur fonte | 11,80 |
| <i>Froschschenkel auf Gußeisen</i> | |
| 50. Filet d'agneau sur fonte | 13,50 |
| <i>Lammfilet auf Gußeisen</i> | |
| 51. Canard flambé à la façon chinois | 14,50 |
| <i>Flambierte Ente nach chinesischer Art</i> | |



PLATS SPÉCIAUX CUIITS EN MARMITE CHINOISE

BESONDERE GERICHTE IM CHINESISCHEN KOCHTOPF



Euro

52. Scampis aux marmite

12,50

Garnelen im chinesisches Kochtopf

53. Plat spécial «chine » Poulet, bœuf, porc, calamars, crevettes

13,80

Chinesische Spezialität « China » - Hühnchen, Rindfleisch, Schweine-Fleisch, Tintenfisch, Krevetten

54. Fruits de mer « scampis, langoustines, crabes, calamars, coquilles St.

Jacques, filet de poisson,... »

16,20

Meeresfrüchte « Garnelen, Langustinen. Krabben, Tintenfisch, Jakobsmuscheln, Fischfilet,... »

56. Coquilles St. Jaques aux marmite

17,20

Jakobsmuscheln im chinesisches Kochtopf»

HOMARD – HUMMER

57. Homard à l'ail sauce piquant

30,90

Hummer in scharfer Knoblauchsoße

58. Homard sautés au gingembre et ciboulette

30,90

Geschmorter Hummer mit Ingwer und Schnittlauch

59. Sole au beurre à l'ail

16,20

Seezunge in Knoblauchbutter





CANARD ENTE

	Euro
61. Canard sauté aux légumes <i>Geschmorte Ente mit Gemüse</i>	11,80
62. Roulades de canard laqué de Pékin <i>Geröstete Ente nach Peking Art</i>	12,80
63. Canard à la sauce aigre-douce <i>Ente in süß-sauer Soße</i>	11,80
64. Canard formosan aux ananas <i>Formosaente mit Ananas</i>	11,80
65. Canard aux huit délices <i>Ente mit acht Köstlichkeiten</i>	14,90
66. Canard sauté aux champignons chinois <i>Geschmorte Ente mit chinesischen Pilzen</i>	12,50





BŒUF
RINDFLEISCH

	Euro
71. Bœuf « spéciale maison » <i>Rindfleisch nach Art des Hauses</i>	11,00
72. Filet de bœuf aux oignons <i>Rindfleischfilet mit Zwiebeln</i>	10,50
73. Filet de bœuf aux champignons chinois <i>Rindfleischfilet mit chinesischen Pilzen</i>	10,80
74. Filet de bœuf aux poivrons <i>Rindfleischfilet mit Paprikaschoten</i>	10,50
75. Filet de bœuf à la sauce curry <i>Rindfleischfilet in Currysoße</i>	10,50
76. Filet de bœuf à la sauce « gombao » <i>Rindfleischfilet in Gombaosoße</i>	11,00
77. Filet de bœuf au saté <i>Rindfleischfilet mit Saté</i>	10,80
78. Boeuf sauté à la façon « Sze-Chouen » (piquant) <i>Geschmortes Rindfleisch nach Art «Sze-Chouen»</i>	10,80





VOLAILLE

GEFLÜGEL

- | | |
|---|--------------|
| 81. Poulet spécial maison | 9,80 |
| <i>Hähnchenwürfel nach Art des Hauses</i> | |
| 82. Poulet frits à la sauce aigre-douce | 9,20 |
| <i>Frittierte Hähnchenwürfel in süß-sauer-Soße</i> | |
| 83. Filet de poulet sauté aux bambous et champignons chinois | 9,80 |
| <i>Geschmortes Hähnchenfilet mit Bambussprossen
und chinesischen Pilzen</i> | |
| 84. Poulet au curry | 9,20 |
| <i>Hähnchenwürfel in Currysoße</i> | |
| 85. Poulet croustillant aux 5 épices | 9,80 |
| <i>Knusprig gebratenes Hähnchenfleisch mit 5 Gewürzen</i> | |
| 86. Poulet impériale « piquant » | 9,80 |
| <i>Hähnchenwürfel « kaiserlich », scharf</i> | |
| 87. Poulet aux huit délices | 10,50 |
| <i>Hähnchen mit acht Köstlichkeiten</i> | |
| 88. Poulet à la sauce gombao | 9,80 |
| <i>Hähnchen in Gombaosoße</i> | |





PORC - SCHWEINEFLEISCH

Euro

91. Porc sauté aux légumes variés 9,10
Geschmortes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsesorten
92. Filet de porc sauté à la sauce curry 8,60
Geschmortes Schweinefleischfilet in Currysoße
93. Porc piquant « Wei-Koo » 9,10
Schweinefleisch « Wei-Koo », scharf
94. Rognons de porc sautés aux langoustines 9,60
Geschmorte Schweinenierchen mit Langustinen
1. BabiPangang 9,80
« rôti de porc et légumes à l'aigre douce piquante »
Bami-Pangang « Schweinebraten und Gemüse in scharfer süß-sauer-Soße
96. Spareribs grillés aux 5 parfums 10,60
Gegrillte Spareribs mit 5 Aromen

CHOP-SOY - SOYA

101. Chop soy au poulet 8,80
Chop-Soy mit Hühnchen
102. Chop soy au bœuf 8,90
Chop-Soy mit Rindfleisch
103. Chop soy aux langoustines 9,80
Chop-Soy mit Langustinen
104. Chop soy spécial maison « bœuf-poulet.porc » 9,60
Chop-Soy nach Art des Hauses « Rind-Hühnchen-Schwein »





LES RIZ SAUTÉS – GESCHMORTER REIS

	Euro
105. Riz sauté spécial maison « bœuf-poulet.porc »	9,20
<i>Geschmorter Reis nach Art des Hauses « Rind-Hühnchen-Schwein »</i>	
106. Riz sauté au poulet	8,90
<i>Geschmorter Reis mit Hühnchen</i>	
107. Riz sauté Chop aux langoustines	9,80
<i>Geschmorter Reis mit Langustinen</i>	
108. Riz sauté aux boeuf	9,50
<i>Geschmorter Reis mit Rindfleisch</i>	

NOUILLES SAUTÉES – GESCHMORTE NUDELN

111. Nouilles sautées au poulet	8,90
<i>Geschmorte Nudeln mit Hühnchen</i>	
112. Nouilles sautées aux langoustines	10,20
<i>Geschmorte Nudeln mit Langustinen</i>	
113. Nouilles sautées spéciale maison	9,50
<i>Geschmorte Nudeln nach Art des Hauses</i>	
114. Nouilles sautées aux légumes	7,20
« Accompagnement plat supplément 3 € »	
<i>Geschmorte Nudeln mit Gemüse « als Beilage – Aufpreis 3 € »</i>	





LES SUGGESTIONS DU CHEF **DIE EMPFEHLUNGEN DES CHEFS**

	Euro
S1. Cuisses de grenouille au beurre et à l'ail <i>Froschschenkel in Buttersoße und mit Knoblauch</i>	11,20
S2. Coquilles St. Jacques à la pékinoise « piquant » <i>Jakobsmuscheln nach Pekingart « scharf »</i>	16,80
S3. Coquilles St. Jacques à la sauce gombao <i>Jakobsmuscheln in Gombaosoße</i>	16,80
S4. Poisson sauté aux légumes <i>Geschmorter Fisch mit Gemüse</i>	9,80
S5. Filet de poisson à la sauce Gombao <i>Fischfilet in Gombaosoße</i>	9,80
S6. Filet de poisson sel et poivre <i>Fischfilet mit Salz und Pfeffer gebraten</i>	10,80
S7. Filet de calamar aux légumes variées <i>Tintenfischfilet mit verschiedenen Gemüsesorten</i>	10,20
S8. Filet de calamar sel et poivre <i>Tintenfischfilet mit Salz und Pfeffer gebraten</i>	10,20
S9. Filet d'agneau à la façon pékinoise « piquant » <i>Lammfilet nach Pekingart « scharf »</i>	13,50

