

Apéritifs

Apéritifs Lychées	3.80€
Apéritifs Chee Fu (Rouge / Blanc)	3.80€
Apéritifs sans alcool	3.80€
Apéritifs Maison	4.50€
Cocktail Maison	4.80€
Porto (Rouge / Blanc)	3.50€
Martini (Rouge / Blanc)	3.50€
Kirr	3.50€
Gancia	3.50€
Bacardi coca	5.00€
Campari nature	4.00€
Campari orange	5.00€
Pisang nature	4.00€
Pisang orange	5.00€
Picon nature	4.00€
Picon vin blanc	5.00€
Picon bière	5.00€
Safari orange	5.00€
Ricard	5.00€
Batida de coco	5.00€
Gin tonic	6.80€
Whisky coca	6.00€

Boissons chaudes

Chouffe coffee	5.50€
Café	2.00€
Décaféiné	2.00€
Cappuccino	2.50€
Irish coffee	6.80€
Chocola chaud	2.80€
Cécémel chaud	2.80€
Thé au Jasmin	2.00€
Thé vert	2.00€
Thé menthe	2.00€
Thé citron	2.00€
Thé au lait	2.00€
Thé Rose	2.00€

Potages

01. Potage piquant / Pikant soep	3.00€
02. Potage aux raviolis chinois / Wan Tan soep	4.50€
03. Crème de nid d'hirondelles / Crème van vogelnest	3.00€
04. Potage aux tomates / Tomatensoep	3.00€
05. Bouillon de volaille au bambou Kippensoep met bamboe	3.00€
06. Potage aux asperges / Aspergesoep	3.80€

Entrées

08. Hors d'œuvre variés	8.00€
09. Croquette de soja au poulet / Loempia	4.00€
10. Raviolis aux crevettes à la vapeur	5.00€
11. Raviolis au porc à la vapeur	5.00€
12. Assortiments de délices à la vapeur	5.20€
13. Rouleaux de printemps (nems)	4.30€
14. Brochette de poulet / Kip op satés	4.30€
15. Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail Kikkerilletjes met boter en look	9.00€
16. Scampis au beurre et à l'ail Scampis met boter en look	9.00€
17. Filet de sole au beurre et à l'ail Vis met boter en look (Sole)	9.00€
18. Beignet de scampis à la sauce aigre-douce Chineses garnalen met zoetzure saus	8.00€
19. Salade au poulet / Kipsla	6.20€
20. Salade aux scampis / Garnalen sla	8.50€

Plats

21.	Canard laqué de Pékin / Gebraden Pekinese eend	13.50€
22.	Canard à l'orange / Eend met sinaasappelsaus	13.50€
23.	Canard aux champignons et bambous Eend met champignons en bamboe	13.50€
24.	Dés de porc frits à la sauce aigre-douce Varkensblokjes met zoetzure saus	9.50€
24b.	Viande de porc à la sauce 'Yu Xiang'	10.50€
24c.	Babi Pangang	11.50€
25.	Beignets de poulet à la sauce aigre-douce Kip met zoetzure saus	9.50€
26.	Blanc de poulet aux légumes divers Kip met groenten	9.50€
26a.	Chop shoy au poulet	9.00€
26b.	Chop shoy aux langoustines	11.50€
27.	Blanc de poulet à la sauce tomate / Kip met tomaten	9.50€
28.	Blanc de poulet à la sauce 'Yu Xiang' - Piquante - Kip met 'Yu Xiang' saus	10.80€
28a.	Blanc de poulet aux noix de cajou	10.80€
28b.	Blanc de poulet aux ananas	9.50€
29.	Blanc de poulet à la sauce curry / Kip met currysous	9.50€
30.	Poulet aux feuilles de basilic thaïlandais	10.80€
31.	Filet de bœuf sauté aux oignons à la sauce d'huitre Rundsvlees met ajuintjes en oestersaus	10.80€
32.	Filet de bœuf aux légumes divers Rundsvlees met groenten	10.80€
33.	Filet de bœuf à la sauce curry Rundsvlees met currysous	10.80€
34.	Filet de bœuf sauce 'Yu Xiang' / Rundsvlees 'Yu Xiang'	11.20€
35.	Bœuf aux feuilles de basilic thaïlandais Rundsvlees met thaise basilic bladeren	11.20€
36.	Cuisses de grenouilles sautées aux légumes - Piquante - Kikkerbiljetjes met groenten - Pikant -	13.00€

Plats

37.	Scampis sautés aux légumes Gesauteerde scampis met groenten	13.80€
38.	Scampis sautés à la sauce curry Scampis met currysous	13.80€
39.	Scampis à la sauce tomate / Scampis met tomatensaus	13.80€
40.	Scampis aux légumes frais thaïlandais	13.80€
41.	Scampis grillés / Gegrilde scampis	13.80€
40b.	Scampis sauce 'Ming'	15.50€
42.	Plat familial du chef (Calamars, poulet, scampis, bœuf, poissons) Familieschotel van de chef (Inktvis, kip, scampis, rundsvlees, vis)	14.00€
42b.	Fruits de mer maison aux légumes Zeevruchten op wijze van't huis met groenten	17.50€
43.	Calamars aux légumes / Inktvis met groenten	10.50€
42p.	Coquille St-Jacques façon chinoise St-Jacobsvruchten op z'n chinees	17.50€

52.	Filet de bœuf (Shanghai) Teppan Rundsvlees (Shanghai) Teppan	13.20€
53.	Blanc de poulet Teppan / Kip Teppan	12.80€
54.	Plat familial Teppan	16.00€
55.	Scampis Teppan	15.80€
56.	Fruits de mer maison Teppan Zeevruchten op wijze van't huis Teppan	19.50€

Riz

- | | | |
|-----|---|--------|
| 44. | Riz sauté au poulet
Nasigoreng met kip | 8.00€ |
| 45. | Riz sauté au bœuf / Nasigoreng met rundsvlees | 9.00€ |
| 46. | Riz sauté aux scampis / Nasigoreng met scampis | 11.50€ |
| 47. | Riz sauté spécial maison
Nasigoreng speciaal | 11.50€ |

Nouilles

- | | | |
|-----|--|--------|
| 48. | Nouilles sautées au poulet
Bamigoreng met kip | 8.00€ |
| 49. | Nouilles sautées au bœuf
Bamigoreng met rundsvlees | 9.00€ |
| 50. | Nouilles sautées aux scampis
Bamigoreng met scampis | 11.50€ |
| 51. | Nouilles sautées spéciales maison
Bamigoreng speciaal | 11.50€ |

Menu de Bienvenu

16,00€

- Prix par pers. -

1. Potage piquant ou Nid d'hirondelles
2. Nem
3. Plat au choix :
Blanc de poulet sauce curry
Filet de bœuf sauce 'Yu Xiang' piquante
Calamars sautés aux légumes sauce piquante
4. Glace ou Lychées

Menu des Gourmets

20,80€

- Prix par pers. -

1. Potage piquant ou Potage aux raviolis chinois
2. Hors d'œuvre variés
3. Plat au choix :
Bœuf aux feuilles de basilic thaïlandais
Scampis grillés
Canard aux ananas
Cuisses de grenouilles sautées sauce piquante
4. Dessert au choix, à la carte

Menu du Jour

11,50€

- Prix par pers. -

1. Potage du jour ou Rouleaux de printemps
2. Plat au choix :
Blanc de poulet sauce piquante
Filet de bœuf aux oignons
Riz sauté au poulet
Nouilles sautées au poulet
4. Café ou Thé

Fondue Chinoise

33,00€

- Min. 2 couverts Prix par pers. -

1. Assortiments de délices à la vapeur
2. Plats composés de :
Poulet * Viande de bœuf * Coquilles St. Jacques
Poisson * Langoustines * Calamars * Vermicelles
Légumes * Nouilles sautées ou Riz sauté
3. Dessert au choix, à la carte

Spécialité traditionnelle Table de riz chinois

29,00€

- Min. 2 couverts Prix par pers. -

1. Potage aux asperges
2. Grand plateau composé de :
Canard à l'orange
Scampis sauce ' Ming '
Filet de bœuf sauce ' Yu Xiang '
Coquilles St. Jacques aux légumes
Nouilles sautées ou Riz sauté
3. Dessert : Dame blanche
4. Pousse café : Saké

Desserts

- | | | |
|-----|---|-------|
| 69. | Lychees | 3.50€ |
| 70. | Arbouses | 3.50€ |
| 71. | Salades de fruits Chinois | 4.00€ |
| 72. | Glace (Vanille - Moka - Chocolat ou Fraise) | 3.50€ |
| 73. | Dame Blanche | 4.80€ |
| 74. | Brésilienne | 4.80€ |
| 75. | Glace aux fruits | 4.80€ |
| 76. | Sorbet | 4.80€ |

(Les desserts ci-dessous ne sont pas
disponibles dans les menus.)

- | | | |
|-----|-----------------------------|-------|
| 77. | Sorbet aux fruits | 5.50€ |
| 78. | Café glacé | 6.00€ |
| 79. | Banana split | 6.50€ |
| 80. | Beignets de banane | 5.10€ |
| 81. | Beignets de banane flambés | 5.60€ |
| 82. | Beignets de Lychées | 5.10€ |
| 83. | Beignets de Lychees flambés | 5.60€ |
| 84. | Beignets de glace flambées | 6.00€ |

NOTRE CARTE VINS

Pichet (Rouge - Blanc - Rosé)

85.	Vin au verre	3.30€
86.	1/4 Pichet	4.30€
87.	1/2 Pichet	7.50€
88.	1 L Pichet	14.30€

Vins Rouges

89.	Merlot côteaux de l'ArdPche	16.00€
90.	Carbenet Sauvignon - Côteaux de l'ArdPche	16.00€
92.	Mâcon prinsé - Domaine de la feuillarde - Bourgogne	21.50€
93.	Saumur - Champigny ' Grande Réserve ' - Loire	26.00€
94.	Château Laride - Cru bourgeois - Haut Médoc	30.00€
95.	Château des Graves - Bordeaux	31.00€
96.	Château La Bridane - Cru bourgeois - St. Julien	39.00€
97.	Savigny Les Beaune - Dom. Machard de Gramont Bourgogne	45.80€

Vins Blancs

99.	Tokay Pinot Gris Tradition - Alsace	25.80€
100.	Gewurztraminer Tradition - Alsace	27.80€

Vins Rosés

101.	Syrah Rosé - ArdPche	15.80€
102.	Domaine de Pellehaut - Gascogne - France	17.80€
103.	Pinot Noir Tradition - Alsace	25.80€
104.	Pinot Noir Cuvée Réserve - Alsace	28.00€

No: 1/2 bouteilles - 37.5cl -

106.	Tokay Pinot Gris Tradition - Alsace	15.00€
107.	Pinot Noir Tradition - Alsace	15.00€

DRAGON SEAL

108. DRAGON SEAL Vin Blanc Sec 18.00€

Vin frais et équilibré de type Riesling, avec des arômes subtils d'agrumes de fruits murs. Médaille d'or à Bordeaux.

110. DRAGON SEAL Vin Rosé 18.00€

Vin fruité de type Pinot-Noir, aux arômes délicats de fruits rouge.

111. DRAGON SEAL Vin Rouge Cab. Sauvignon 18.80€

Vin rouge sombre et équilibrée, melant les fruits rouges, épices et le bois.

112. DRAGON SEAL Champagne Chinois 32.00€

Vin méthode Traditionnelle, qui surprend par sa mousse douce et très bien intégrée.

- UN VIN POUR TOUTES LES FÊTES -

Les vins DRAGON SEAL sont le résultat unique d savoir-faire d'oenologues français combiné aux très anciennes traditions de viticulture chinoise. Le vins sont un assemblage des cépages européens (Riesling, Muscat, Gamay, Chardonnay et Cabernet Sauvignon) aux cépages chinois. Les vins DRAGON SEAL ont obtenus Plusieurs prix : la médaille d'or à Reims, le prix d'excellence à Montréal, la médaille d'or et d'argent à Bordeaux.

De DRAGON SEAL wijnen warden gemaakt onder toezicht van oenologen uit Bordeaux en verfijnd door 1000-jaar oudet Chinees wijntraditie. Deze wijnen worden gemaakt door europese druivensoorten (Riesling, Muscaat, Gamay, Chardonnay et Cabernet Sauvignon) te combineren met inheernse resultaat hier-van werd meermaals bekroond : de gouden metaille te Reims, le prix d'excellence à Montréal, de gouden en zilveren medaille te Bordeaux.

Alcools

113.	Saké	4.50€
114.	Alcool de Rose (Saké doux)	4.50€
115.	Calvados	4.50€
116.	Vodka	4.50€
117.	Gin	4.50€
118.	Whisky J&B	5.00€
119.	Amaretto	4.50€
120.	Cointreau	5.50€
121.	Grand marnier	5.50€
122.	Liqueur de Lychées	5.00€
123.	Liqueur de Bambou	5.00€
124.	Liqueur de Rose	5.00€
125.	Cognac V.S.O.P	5.50€
126.	Baileys	4.50€
127.	Supplément Eau - Coca - Orange	1.50€
128.	Supplément Tonic	2.00€

Boissons rafraichissantes

130.	Eau plate	1.80€
131.	Eau pétillante	1.80€
132.	Coca Cola	1.90€
133.	Coca Cola Light	1.90€
134.	Coca Cola Lemon	1.90€
135.	Sprite	1.90€
136.	Fanta	1.90€
137.	Ice Tea Lipton	2.30€
138.	Schweppes Tonic	2.30€
139.	Schweppes Agrum	2.30€
140.	Perrier	2.30€
141.	Jus d'orange	2.30€
142.	Jus de pomme	2.30€
143.	Gini (Bitter Lemon)	2.30€
144.	Eau plate ou pétillante 1 L	6.50€
145.	Cécémel	2.30€
146.	Fristi	2.30€
147.	Supplément grenadine - menth ou cassis	0.30€

Bières

148.	Jupiler 50cl	3.90€
149.	Jupiler 25cl	2.00€
150.	Jupiler N. A.	2.00€
151.	Blanche de Hoegaarden	2.60€
152.	Carlsberg	2.60€
153.	Ciney Blonde ou Brune	2.60€
154.	Leffe Blonde ou Brune	3.10€
155.	Kriek Belle-Vue 25cl	3.10€
156.	Bière chinoise	3.10€
157.	Orval	3.50€

Dégustez la bière locale

159.	Mac chouffe 75cl	8.50€
160.	Mac chouffe 33cl	3.50€
161.	La chouffe 75cl	8.50€
162.	La chouffe 33cl	3.50€

' LE RESTAURANT ALTA FALISIA ' vous propose une nouvelle sélection de vins qui vous permettra de mettre sa cuisine en valeur et d'encore mieux l'apprécier.

Ontdek de nieuwe wijnselectie van ' LE RESTAURANT ALTA FALISIA '.
U gaat zonder twijfel onze keuken nog beter kunnen appreciëren.

CHAMPAGNE

Chanoine réserve Brut

48.00€

Arômes épanouis fruités d'abricot et d'agrumes auxquels s'ajoutent d'étonnants arômes épicé (poivres, pain d'épices), des notes de beurre et de biscuit. L'ensemble, bien équilibré, forme un champagne de coeur friand et généreux.

Moole fruitige aroma's van abrikoos en citrosvruchten aangevuld door kruidige aroma's van peper en peperkoek, alsook noten van boter en biscuit, Champagne met een gul hart en evenwichtig.

Chili - Château los Boldos 'Carménère' 2009 18.50€

Robe mauve foncé. Nez très complexe avec touches principales de chocolat noir. En bouche, très fruité avec impressions de myrtilles, chocolat noir et tannins doux.

Danker poorse kleur. De neus is zeer complex met vooral toetsen van zwarte chocolade in de mond heel fruitig met impressies van zwarte bessen, zwarte chocolade en zachte tannine.

Afrique du sud / Zuid-Afrika 'Coastline Reserve' Pinotage 2009 18.50€

Attaque douce. Palais très expressif et abondance en fruits. Ce vin est très bien balancé et offre une douce finale.

Zachte aanzet. Het pallet is zeer expressief met een overvloed aan fruit. Deze wijn heeft een perfecte balans en een zachte aldronk.

VIN ROUGES / RODE WIJNEN

Alsace - Pinot Noir « Cuvée Réserve » 2009

28.00€

Belle robe légèrement rubis. Nez de petits fruits rouges tels que la framboise et la fraise. Ce léger Pinot Noir vous séduit par ses agréables parfums et son goût rafraîchissant.

Moole lichte robijnrode kleur. De neus doet denken aan klein, rijp, rood fruit zoals framboos en aardbei. Deze lichte Pinot Noir verleidt door zijn elegante parfums en frisse smaak.

Bordeaux - 1^{ères} Côtes de Blaye - « Cap Saint - Martin » 2009

Robe rouge rubis. Nez de petits fruits rouges et noirs. Palais doux et touches de fruits mûrs. Belle structure et tannins nobles font de ce vin est TRES grand vin de sa région.

37,5 cl 14.00€

Robijnrode kleur. Stevige neus van zwart en rood fruit, een zacht pallet met rijpe fruittoetsen. Goede structuur en edele tannine maken van deze wijn een echte topper uit de regio.

75 cl 22..50€

Bordeaux - Côtes de Bourg « Lez Forges de Macay » 2009

Vin très généreux et fruité. Bel équilibre et bonne rondeur offrant une belle finale longue et séduisante.

37,5 cl 12.50€

Zeer genereuze en fruitige wijn. Deze wijn is heel evenwichtig en rond. Een mooie, lange en verleidelijke afdronk.

75 cl 19.50€