

## RIZ ET NOUILLES

120. Riz sauté au poulet	15.00
121. Riz sauté au boeuf	16.00
122. Riz sauté aux scampis	17.00
123. Nouilles sautées « Singapour » (nouilles sautées au curry avec scampis, calamars, poulet, boeuf et porc)	19.00
124. Nouilles sautées au poulet	16.00
125. Nouilles sautées au bœuf	17.00
126. Nouilles sautées aux scampis	18.00
127. Nouilles sautées aux cinq délices (nouilles sautées aux scampis, calamars, poulet, bœuf et porc)	19.00
128. Nouilles sautées spéciales (canard + babi pangang)	21.00

## ESPACE VÉGÉTARIEN

### Potages & entrées

6A. Potage aux légumes	5.50
15A. Mini loempia aux légumes	8.00
16A. Croquettes aux soja	8.00
36. Salade Nature	8.00

### Plats

64A. Légume divers sautés	14.00
64B. Cassolette tou fou aux légumes	14.00
64C. Cassolette tou fou aux légumes au curry vert coco	15.00
129. Nouilles sautés aux légumes	14.00

\* Tous nos plats sont accompagnés de riz blanc.

Changement d'accompagnement avec supplément:

Riz sauté	4.00/pers.
Nouille sauté	4.00/pers.

## MENU DÉLICE 30.50€

### Potage au choix :

Potage raviolis aux scampis  
Potage oriental piquant  
Crème de nid d'hirondelle

\*\*\*

### Entrée au choix :

Assortiment d'entrées frit  
Assortiment à la vapeur  
Brochettes de scampis à la crème  
Salade au poulet et soja

\*\*\*

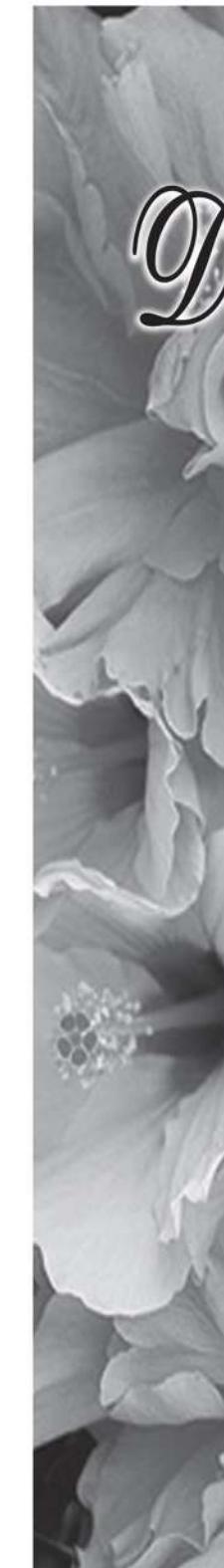
### Plat au choix :

scampis aux champignons et à l'ail  
Calamars à la sauce Gonbao  
Poulet frit à la sauce aigre-douce  
Canard à l'orange  
Boeuf aux légumes Ti-Pan  
Cuisses de grenouille au beurre et à l'ail

\*\*\*

### Dessert

Litchi



*Délices d'Asie*  
美味軒

Place aux Foires, 8  
6900 Marche-en-Famenne  
084 456 888

Plats à emporter : – 10 %  
(Sauf menus)

Fermé les lundis  
sauf jours fériés

Heures d'ouverture  
de 12h à 14h  
et de 18h à 21h30

Les soirées  
du vendredi et samedi,  
merci de passer vos  
commandes avant 19 h.

**POTAGES**

04. Potage oriental piquant  
 05. Crème de nid d'hirondelles  
 06. Potage aux tomates  
 08. Potage aux asperges et crabes  
 09. Potage aux raviolis de scampis

**ENTRÉES CHAUDES**

10. Assortiments d'entrées (Thaï) - pour 2 cvts  
 11. Rouleaux de printemps (Thaï)  
 13. Saté Thaï (brochette de poulet)  
 15. Croquettes vietnamiennes (Nems)  
 16. Croquette de soja au poulet  
 18B. Raviolis frits japonais  
 19B. Raviolis aux crevettes à la vapeur  
 20. Beignet de scampis  
 21. Assortiment à la vapeur (Dim sums)  
 22. Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail  
 23. Assortiments d'entrées frits  
 24. Scampis à la crème  
 25. Scampis au beurre et à l'ail

**ENTRÉES FROIDES**

33. Salade au poulet et soja

**FRUITS DE MER**

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 5.50 | 45B. Gambas au beurre et à l'ail  | 21.00 |
| 5.50 | 46. Gambas au curry vert et lait de coco (Thaï)                             | 22.00 |
| 5.50 | 47. Gambas sautées au poivre et sel   | 21.00 |
| 8.00 | 52. Gambas au curry rouge et lait de coco (Thaï)                            | 22.00 |
| 7.50 | 53. Gambas aux légumes «Ti pan»   | 22.00 |
|      | 48. Scampis sautés aux feuilles de basilic (Thaï)                           | 19.50 |
|      | 49. Beignets de scampis à la sauce aigre doux                               | 18.50 |
|      | 49A. Scampis à la sauce curry chinois                                       | 18.50 |
|      | 49B. Scampis à la crème avec des champignons                                | 18.50 |
|      | 49C. Scampis aux légumes à la sauce piquante                                | 18.50 |
|      | 50. Scampis sautés aux légumes  | 18.50 |
|      | 50B. Scampis aux légumes «Tipan»  | 19.50 |
|      | 51. Scampis à la sauce Gongbao  | 18.50 |
|      | 51B. Scampis au curry rouge et lait de coco (Thaï)                          | 19.50 |
|      | 54. Calamars sautés aux légumes «Tipan»                                     | 18.00 |
|      | 57. Cuisses de grenouille beurre et à l'ail                                 | 20.00 |
|      | 57A. Cuisses de grenouille aux cinq parfums                                 | 20.00 |
|      | 62A. Noix de Saint Jacques au curry rouge et<br>lait de coco (Thaï)         | 24.00 |
|      | 62B. Noix de Saint-Jacques aux légumes «Tipan»                              | 24.00 |
|      | 65. Plateau Mandarin  | 48.00 |
|      | (4 plats : canard, gambas, poulet et bœuf)<br>(min 2 cvts) prix pour 2 cvts |       |
|      | Accompagné de riz sauté   |       |

**VOLAILLE**

69. Poulet à la sauce curry  
 69A. Poulet sauté aux champignons et à l'ail  
 71. Poulet au curry vert et lait de coco (Thaï)  
 72B. Poulet à la sauce «Gong bao»  
 73. Poulet frit à la sauce aigre doux  
 75. Poulet aux légumes Tipan  
 76. Poulet à la sauce piquante  
 77. Poulet à la crème avec des champignons  
 78. Poulet au curry rouge et lait de coco (Thaï)  
 86. Poulet sauté à la façon du chef  
 79A. Canard aux feuilles de basilic (Thaï)  
 80. Canard au curry vert et lait de coco (Thaï)  
 81. Canard laqué de Pékin  
 82. Canard à l'orange  
 83. Canard aux légumes Ti-pan  
 84A. Canard à la sauce aigre doux  
 85. Canard aux 8 délices  
 85B. Canard au curry rouge et lait de coco (Thaï)

**VIANDE**

89. Bœuf à la sauce piquante  
 89A. Bœuf sauté aux légumes  
 90. Bœuf sauté aux feuilles de basilic (Thaï)  
 91. Bœuf au curry vert et lait de coco (Thaï)  
 92. Bœuf sauté aux oignons  
 93. Bœuf aux légumes «Tipan»  
 94. Bœuf au curry rouge et lait de coco (Thaï)  
 95. Bœuf sauté à la façon du chef  
 96. Bœuf à la sauce poivre noir «Tipan»  
 97. Babi pangang (haché de porc rôti  
à la sauce aigre-doux et piquante)  
 99. Porc laqué sauté aux légumes  
 99A. Porc laqué à la sauce Pékinoise  
 101. Porc laqué à la sauce miel

