

# Apéritifs

## Aperitieven

	Euro
300 Cava	5.00
301. Apéritif maison Apéritief van het huis	4.50
302. Lychees Lychees	4.50
303. Fujijama Fujijama	4.50
304. Coktail sans alcool Alcoholvrij cocktail	4.50
305. Kirr Kirr	4.50
306. Kirr Royal (Cassis, Champagne) Kirr Royal (Cassis, Champagne)	6.00
307. Porto rouge ou blanc Porto rood of wit	4.00
308. Martini rouge ou blanc Martini rood of wit	4.00
309. Pineau de charentes Pineau de charentes	4.00
310. Batida de coco Batida de coco	4.50
311. Gancia orange Gancia snaasappel	4.50
312. Campari orange ou soda Campari oranje of soda	5.50
313. Ricard Ricard	5.50
314. Gin tonic Gin tonic	5.50
315. Pisang orange Pisang orange	5.50
316. Picon vin blanc Picon vin blanc	5.50
317. Wiscky coca Whisky cola	5.50
318. Champagne Rouspy Blanc Brut Champagne Rouspy Wit Brut	45.00
319. Crémant d'Alsace Crémant d'Alsace	25.00

# Potages

## Soepen

		<u>Euro</u>
1.	Bouillon de langoustine maison Bouillon met langoustines	4.50
2.	Crème de nid d'hirondelles Zwaluwnestensoep	3.50
3.	Potage au poivre piquant Pikante soep met peper	3.50
4.	Potage Tomate Tomatensoep	3.50
5.	Potage aux raviolis chinois Soep met chinese ravioli	5.00
6.	Potage au crabe et asperges Soep met asperges en krab	5.00
7.	Potage au homard "façon du chef" Kreeftensoep (op wijze van de chef)	5.00
8.	Potage aux fruits de mer Zeevruchtensoep	5.00
9.	Potage au crevette à la thaïlandaise Garnalensoep op z'n Thais	5.00
<b>10.</b>	Potages au bœuf à la thaïlandaise Rundsoep op z'n Thais	5.00

# Salades

## Salades

11.	Salade chinoise au poulet Chinese kip salade	5.50
12.	Salade de crabe à la chinoise Chinese krab salade	5.50
13.	Salade Thaï aux fruits de mer Thaise salade met zeevruchten	8.00
14.	Salade Thaï au bœuf Thaise salade met rund	7.00

# Hors-d'oeuvre Voorgerechten

	<u>Euro</u>
15. Hors-d'œuvres varié chinois Gevarieerd chinese voorgerecht	7.50
16. Nems rouleaux de printemps Nems voorjaars rollen	6.00
17. Croquettes de soja au poulet Soja kroketten met kip	4.00
18. Raviolis chinois en beignet Gebakken chinese ravioli	5.00
19. Brochettes de poulet Kippenbrochetten	5.50
20. Brochettes de porc Varkensbrochetten	5.50
21. Assortiment de brochettes (langoustine, poulet et porc) Brochette assortiment (langoestine, kip en rund)	9.50
22. Hors-d'œuvre aux cinq délices frits Voorgerecht met 5 gefrieteerde variëteiten	7.50
23. Cuisses de grenouille grillées à l'ail Kikkerbiljetjes in lookboter	8.50
24. Scampis grillées à l'ail Gegrilde scampis in lookboter	8.50
25. Calamars grillées à l'ail Gegrilde inktvis in lookboter	7.50
26. Gambas grillées à l'ail Gegrilde gamba's in lookboter	9.50
27. Beignet de scampis Beignet van scampis	7.00

## Dim Sun Centrées à la vapeur Dim Sun gestoomd

30. Crevettes farcies à la vapeur (ha/cao) Gestoomde gevulde garnalen	5.50
31. Croissant aux crevettes (fen/co) Garnalencroissant	5.50
32. Raviolis à la vapeur (Shao mai) Gestoomde ravioli	5.50
34. Petites brioches de porc à la vapeur Gestoomde rundsgebak	5.50
35. Assortiment de toasts Toast assortiment	8.50

# Poissons et fruits de mer

## Vissen en zeevruchten

	<u>Euro</u>
36. Beignet de poisson sauce aigre douce Vis beignet in zoetzure saus	11.00
37. Beignet de scampis sauce aigre douce Scampis beignet in zoetzure saus	14.00
38. Scampis sautés sauce aigre-douce Gewokte scampis met zoetzure saus	14.00
39. Scampis à la sauce tomate Scampis met tomatensaus	14.00
40. Scampis sauté sauce curry Gewokte scampis met curry	14.00
41. Scampis à la sauce impériale (piquant) Scampis met imperiaal saus (pikante saus)	14.00
42. Scampis sauté aux champignons chinois Gewokte scampis met chinese champignons	14.00
43. Scampis sauté aux ananas frais Gewokte scampis met verse ananas	14.00
45. Scampis grillés à l'ail Geroosterde scampis met look	14.50
46. Gambas grillés à l'ail Geroosterde gamba's met look	15.50
47. Gambas sautés à la sauce impériale (piquant) Gewokte gamba's met imperiaal saus (pikante saus)	15.50
48. Calamars grillés à l'ail Geroosterde inktvis met look	12.50
49. Calamars sautés sauce curry Gewokte inktvis met curry saus	12.50
50. Poisson sautés sauce curry Gewokte vis met curry saus	12.50
51. Poisson sautés à la sauce impériale (piquant) Gewokte vis met imperiaal saus (pikante saus)	12.50
52. Cuisses de grenouille sautés poivre et sel Gewokte kikkerbiljetjes met peper en zout	14.00
H1. Homard "façon du chef" (pour 2 personnes) Kreeft op wijze van de chef	45.00
54. Coquille St-Jacques en nid d'oiseau Sint Jacobsschelp in vogelnestje	18.00
55. Coquille St-Jacques sauté à la sauce impériale Gewokte Sint Jacobsschelp met saus (pikante saus)	18.00

# Canard Eend

	<u>Euro</u>
57. Canard laqué à la pékin avec crêpes Gelakte eend op z'n pekinnees met pannekoek	15.00
58. Canard laqué à l'orange Gelakte eend met sinaasappelsaus	15.00
59. Canard laqué à l'ananas frais Gelakte eend met verse ananas	15.00
60. Canard laqué aigre-douce piquant Gelakte eend met zoetzure pikante saus	15.00
61. Canard sauce champignons chinois et bambous Eend met chinese champignons en bambou saus	15.00
62. Canard spécial aux huit délices (plat composé de langoustine, bœuf, poulet, porc, calamars, cuisse de grenouilles) Eend speciaal met acht wonderen (een combinatie van langoestines, rund, kip, varken, inktvis, kikkerbiljetjes)	16.00

# Poulet Kip

63. Filet de poulet à la sauce piquante Kippenfilet met pikante saus	10.00
64. Filet de poulet au curry Kippenfilet met curry	10.00
65. Filet de poulet à l'ananas frais Kippenfilet met verse ananas	10.00
66. Filet de poulet sauté à la sauce aigre-douce Gewokte kippenfilet met zoetzure saus	10.00
67. Filet de poulet sauté aux légumes Gewokte kippenfilet met groenten	10.00
68. Beignet de poulet à la sauce aigre-douce Kippefilet beignet met zoetzure saus	10.00
69. Filet de poulet sauté aux champignons et bambous Gewokte kippenfilet met champignons en bambou	10.00

# Boeuf Rund

		<u>Euro</u>
70.	Filet de bœuf sauté aux oignons Gewokte rundsfilet met ajuinen	11.00
71.	Filet de bœuf sauce curry Rundsfilet met curry saus	11.00
72.	Filet de bœuf sauté à la sauce piquante Gewokte rundsfilet met pikante saus	11.00
73.	Filet de bœuf sauté aux champignons chinois Gewokte rundsfilet met chinese champignons	11.00
74.	Filet de bœuf sauté aux légumes Gewokte rundsfilet met groenten	11.00
75.	Filet de bœuf sauté à la sauce aigre-douce Gewokte rundsfilet zoetzure saus	11.00

# Porc Varkensvlees

76.	Porc en beignet sauce aigre-douce Varkensvlees beignet met zoetzure saus	10.00
77.	Porc sauce curry Gewokte varkensvlees met curry	10.00
78.	Porc sauce piquante Varkensvlees met pikante saus	10.00
79.	Porc sautés aux champignons chinois Gewokte varkensvlees met chinese champignons	10.00
80.	Porc laqué à la façon de chef Gelakte varkensvlees op wijze van de chef	12.50
81.	Bouts de côtes de porc au poivre et sel Ribbetjes met peper en zout	12.50
82.	Bouts de côtes de porc sauté à l'ail Ribbetjes gewokt in looksaus	12.50

# Plats de soja

## Soja menu

83.	Germes de soja sautés au poulet Gewokte sojascheuten met kip	9.50
84.	Germes de soja sautés aux scampis Gewokte sojascheuten met scampis	10.50
85.	Germes de soja sautés au bœuf Gewokte sojascheuten met rundsvlees	10.50
86.	Germes de soja sautés spécialité maison (scampis, poulet, bœuf, porc) Gewokte sojascheuten speciaal van het huis (scampis, kip, rund, varken)	10.50

### **Etes-vous allergique a un aliment ?**

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos préparations, nous pouvons vous renseigner dans les plus brefs délais.

Attention, la composition d'un aliment est susceptible de changer

# Plats de Ti-Pan et nos spécialités

## Tipan gerecheten en onze specialiteiten

	<u>Euro</u>
87. Ti-pan bœuf Rundsvlees Tipan	11.50
88. Ti-pan poulet Kipfilet Tipan	11.00
89. Ti-pan langoustine Langoestines Tipan	15.00
90. Ti-pan calamard Inktvis Tipan	13.00
91. Ti-pan coquilles St-Jacques Sint Jacobsschelp Tipan	18.50
92. Ti-pan Gambas Gamba's Tipan	15.50
93. Ti-pan cuisses de grenouilles à l'ail Kikkerbiljetjes met look Tipan	14.50
94. Ti-pan canard Eend Tipan	15.50
95. Ti-pan « spécialité maison » (plat composé de viande et de fruits de mer) Tipan « speciaal » (vlees en zeevruchten)	15.50
96. Cassolette de fruits de mer Zeevruchtenpannetje	15.50
97. Cassolette de poulet au curry et coco Kippannetje met curry en coco	11.50
98. Cassolette « spécialités maison » (plat composé de viande et de fruits de mer) Pannetje van het huis (vlees en zeevruchten)	15.50

## Nouilles et riz Noedels en rijst

		<u>Euro</u>
100.	Riz sauté cantonnais Gewokte kantonese rijst	8.00
101.	Riz sauté aux langoustines Gewokte rijst met langoustines	10.50
102.	Riz sauté au poulet Gewokte rijst met kip	9.50
103.	Riz sauté spécialités maison Gewokte rijst speciaal	10.50
104.	Riz sauté au bœuf Gewokte rijst met rundsvlees	9.50
105.	Nouilles sautées nature Gewokte noedels natuur	8.00
106.	Nouilles sautées au poulet Gewokte noedels met kip	9.50
107.	Nouilles sautées au bœuf Gewokte noedels met rundsvlees	9.50
108.	Nouilles sautées aux scampis Gewokte noedels met scampis	10.50
109.	Nouilles sautées spécialité maison Gewokte noedels speciaal	9.50
110.	Nouilles sautées aux fruits de mer Gewokte noedels met zeevruchten	10.50

## Plats thaïlandais Thaise gerechten

		<u>Euro</u>
T1.	Salade thaï aux fruits de mer Thaise salade met zeevruchten	8.00
T2.	Salade thaï aux boeuf Thaise salade met rundsvlees	7.00
T3.	Scampis au basilic à la thaï Scampis met basilicum op z'n thais	15.00
T4.	Coquille St-Jacques au basilic à la thaï Sint Jacobsschelp met basilicum op z'n thais	18.50
T5.	Poulet au basilic à la thaï sur plaque Kip met basilicum op z'n thais	11.50
T6.	Bœuf au basilic à la thaï Rund met basilicum op z'n thais	13.00
T7.	Filet de poisson au basilic à la thaï Visfilet met basilicum op z'n thais	13.50
T8.	Canard au basilic à la thaï Eend met basilicum op z'n thais	15.00
T9.	Calamard au basilic à la thaï Inktvis met basilicum op z'n thais	13.50
T10.	Riz sauté à la thaï Gewokte rijst op z'n thais	9.00



# Menu table de riz à 23.80 Euro

## Chinese rijsttafel voor 23.80 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Salade chinoise  
Chinese salade
2. Potage au choix :  
Soep naar keuze :  
n° 1, 2 of 3
3. Entrée: Hors d'oeuvre maison « cinq couleurs »  
Voorgerecht van het huis « vijf kleuren »

Table de riz composé de:

Rijsttafel :

- Beignets de poulet sauce aigre-douce
- Kippebeignet met zoetzure saus
  - Canard laqué
  - Gelakte eend
  - Scampis grillés à l'ail
- Gegrilde scampis in lookboter
- Filet de bœuf sauté aux légumes
- Gewokte rundfilet met groenten

4. Dessert au choix :  
Dessert naar keuze :  
Salade de fruit ou dame blanche  
Fruitsalade of dame blanche

# Menu gourmet à 36.50 Euro

## Menu gourmet voor 36.50 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Potage au homard  
Kreeftensoep
2. Entrée : demi homard « façon du chef »  
Voorgerecht: ½ Kreeft op wijze van de chef
3. Plateau :
  - beignet de langoustines
  - langoustines beignets
  - canard laqué pékin
  - Gelakte eend op z'n pekinees
- Langoustines à la sauce impériale (piquante)
- Langoustines met imperiaal saus (pikante saus)
  - Filet de boeuf sauté aux légumes
- Gewokte rundfilet gewokt met groenten
4. Dessert au choix :  
Dessert naar keuze :  
Beignet de banane ou glace  
Bananenbeignet of ijs

# Menu spécial Ti-Pan à 29.80 Euro

## Menu speciaal Tipan voor 29.80 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Potage au choix :  
Soep naar keuze :  
Potage fruit de mer ou Potage aux raviolis chinois  
Zeevruchtensoep of soep met chineseese raviolis
2. Entrée : Assortiment de spécialités à la vapeur  
Voorgerecht : gestoomde assortiment
3. Plat composé de :  
Samenstelling :
  - Ti-pan scampis
  - Scampis Tipan
  - Ti-pan bœuf
  - Rundsvlees Tipan
  - Ti-pan canard
  - Eend Tipan
  - Riz cantonnais
  - Kantonese rijst
4. Dessert au choix :  
Dessert naar keuze :  
Lychees ou dame blanche  
Lychees of dame blanche

## Menu à 16.00 Euro

### Menu voor 16.00 Euro

(prix par pers.) - (prijs per pers.)

1. Potage au choix :  
Soep naar keuze :  
Crème de nid d'hirondelles ou potage vinaigre piquant  
Zwaluwnestensoep of pikante azijnsoep
2. entrée au choix :  
Nems ou croquettes de soja au poulet  
Nems of Soja kroketten met kip
3. Plat au choix:  
Keuze:
  - Beignet de poulet sauce aigre-douce
  - Kippebeignet met zoetzure saus
  - Beignet de porc sauce aigre-douce
  - Rundsbeignet met zoetzure saus
  - Filet de poulet sauce piquante
  - Kippenfilet met pikante saus
  - Filet de boeuf sauté aux légumes
  - Gewokte rundfilet met groenten
4. Dessert au choix :  
Dessert naar keuze :  
Glace ou salade de fruits chinois  
IJs of chinese fruitsalade

## Menu à 18.00 Euro

### Menu voor 18.00 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Potage au choix :  
Soep naar keuze :
  - Bouillon de langoustines maison
    - Bouillon met langoestines
    - Crème de nid d'hirondelles
      - Zwaluwnestensoep
      - Potage au poivre piquant
      - Soep met pikante peper
2. Entrée : Hors d'œuvre varié chinois  
Mengeling van chinese voorgerecht
3. Plat composé de :  
Samenstelling :
  - Filet de bœuf sauce piquante
  - Gewokte rundsfilet met pikante saus
    - Filet de poulet aux légumes
    - Kippenfilet met groenten
  - Beignet de porc sauce aigre-douce
  - Varkensvlees beignets met zoetzure saus
  - Germes de soja sautés aux scampis
  - Gewokte sojascheuten met scampis
4. Dessert : dame blanche  
Dessert : dame blanche

## Menu à 19.00 Euro

### Menu voor 19.00 Euro

(prix par pers.) - (prijs per pers.)

1. Potage au crabe et asperges  
Soep met krab en asperges
2. Entrée : Hors d'œuvre varié chinois  
Mengeling van chinese voorgerecht
3. Plat au choix:  
Keuze:
  - Cassolette « spécialités maison »
    - Pannetje van het huis
    - Ti-pan bœuf sauce piquante
  - Rundsfilet met pikante saus Tipan
    - Canard laqué à la Pékin
    - Gelakte eend op z'n pekinees
  - Scampis à la sauce impériale (piquante)
  - Scampis met imperiaal saus (pikante saus)
4. Dessert : dame blanche  
Dessert : dame blanche



## Menu à 20.80 Euro

### Menu voor 20.80 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Potage aux raviolis chinois  
Soep met chineseese ravioli
2. Entrée : Assortiment de brochettes  
(scampis, poulet et porc)  
Brochetten assortiment  
(scampis, kip en rund)
3. Plat composé de :  
Samenstelling :
  - Beignets de poisson sauce aigre-douce
    - Vis beignet in zoetzure saus
      - Canard laqué
      - Gelakte eend
    - Filet de poulet sauté aux légumes
    - Gewokte kippenfilet met groenten
      - Filet de boeuf sauce piquante
      - Rundsfilet met pikante saus
        - Riz cantonnais
        - Kantonese rijst
4. Dessert : dame blanche ou lychees  
Dessert : dame blanche of lychees

## Fondue à 26.00 Euro

### Fondue voor 26.00 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Entrée: Hors d'oeuvre aux cinq délice frits  
Voorgerecht met 5 gefrieteerde varieteiten
2. Langoustines, calamars, filet de poisson, boeuf, poulet,  
Cuisses de grenouilles, cheveux d'ange,  
Légumes chinois et nouilles chinoises  
  
Langoestines, inktvis, visfilet, rundsvlees, kip,  
Kikkerbiljetjes, Engel haar  
Chinese groenten en chinese noedels
3. Dame blanche ou dame noire  
Dame blanche of dame noire

## Menu à 26.80 Euro

### Menu voor 26.80 Euro

(min. 2 pers. prix par pers.) - (min. 2 pers. prijs per pers.)

1. Potage au choix :

Potage aux raviolis chinois ou potage au crabe et aux asperges

Soep naar keuze :

Soep met chinese ravioli of soep met krab en asperges

2. Entrée au choix:

- Scampis grillés à l'ail ou cuisses de grenouille grillées à l'ail
- Gegrilde scampis in lookboter of Kikkerbiljetjes in lookboter

3. Plateau:

- Porc laqué à la façon du chef
- Gelakte rundsvlees op wijze van de chef
  - Canard laqué pekin
  - Gelakte eend op z'n pekinees
  - Langoustines à l'ail
  - Langoestines met look
  - Calamars à la sauce piquante
  - Inktvis met pikante saus
    - Riz cantonnais
    - Kantonese rij
- 4. Dessert au choix : dame blanche ou fruits chinois  
Dessert : dame blanche of chinese vruchten

## Lunch à 10.00 Euro

### Lunch voor 10.00 Euro

(service tous les midis sauf samedi, dimanche et jours fériés)

(iedere middag behalve de zaterdag, zondag en feestdagen)

1. Potages au choix :

Crème de nid d'hirondelles ou potages tomate

Soep naar keuze :

Zwaluwnestensoep of tomatensoep

2. Entrée: Nems

Voorgerecht : Nems

3. Plat au choix :

- Beignet de porc sauce aigre-douce
- Varkensbeignet met zoetzure saus
- Germes de soja sautés au poulet
- Gewokte sojascheuten met kip
  - Nouilles sautées au poulet
  - Gewokte noedels met kip
    - Riz sauté au poulet
    - Gewokte rijst met kip

# Desserts

## Desserten

		<u>Euro</u>
1.	Glace vanille Vanille ijs	3.50
2.	Glace chocolat Chocolade ijs	3.50
3.	Glace fraise Aardbeienijs	3.50
4.	Glace moka Moka ijs	3.50
5.	Glace pistache Pistache ijs	3.50
6.	Lychees Lychees	3.50
7.	Dame blanche Dame blanche	5.00
8.	Dame noire Dame noire	5.00
9.	Citron givré Gevroren citroen	5.50
10.	Orange givrée Gevroren sinaasappel	5.50
11.	Coco givrée Gevroren coco	5.50
12.	Beignet de banane Bananenbeignet	5.00
13.	Beignet glace IJs beignet	5.00
14.	Flambe	2.50

## Boissons chaudes

### Warme dranken

		<u>Euro</u>
501.	Café Koffie	2.00
502.	Thé Thee	2.00
503.	Cappucino Cappucino	2.20
504.	Irish Coffe Irish coffee	6.00

## Alcools

### Sterke dranken

506.	Saké Saké	6.00
507.	Liqueur de rose Rosé likeur	6.00
508.	Grand marnier Grand marnier	7.00
509.	Calvados Calvados	6.00
510.	Cointreau Cointreau	6.50
511.	Cognac Cognac	6.50
512.	Whisky Whisky	6.50
513.	Amaretto Amaretto	6.00

## Boissons froides

### Frisdranken

	<u>Euro</u>
401. Eau plate ou pétillante Plat of bruisend water	1.80
402. Eau ½ L plate ou pétillante ½ L plat of bruisend water	3.50
403. Eau 1L plate ou pétillante 1 L plat of bruisend water	6.00
404. Perrier Perrier	2.00
405. Tonic Tonic	2.20
406. Coca-cola / coca-cola light Coca-cola / coca-cola light	1.90
408. Fanta orange	2.00
409. Jus d'orange Fruitsap	2.20
410. Jus d'ananas Ananassap	2.20
416. Ice tea lipton	2.20

### Bières Bieren

411. Jupiler Jupiler	2.00
412. Calsberg Calsberg	2.50
413. Leffe blonde Leffe blond	3.00
414. Bière chinoise Osing Dao Chinese bier Osing Dao	3.00
415. Hoegaarden Hoegaarden	2.50
417 Duvel	3.50