DYNASTY
RESTAURANT

MENU

NOS JUS DE FRUITS DE LA **"MAISON ALAIN MILLIAT"**

100% de fruits et sans sucre ajouté

JUS DE RAISIN ROSE CABERNET "NOTES MIELLÉES ET DES FRUITS D'AUTOMNE"		6.00
JUS DE RAISIN BLANC SAUVIGNON "NOTES ACIDULÉ ET FLORAL"		6.00
JUS DE RAISIN ROUGE MERLOT "NOTES RICHE ET VÉGÉTAL"		6.00

JUS DE MANDARINE TARDIVO "FLUIDE ET ÉQUILIBRÉ - MANDARINE DE SICILE"	33 CL	7.50
JUS DE TOMATE ROUGE "ÉQUILIBRÉ ET VIF - TOMATE DE FRANCE"	20 CL	6.00
JUS D'ANANAS "RICHE ET AGRÉABLE - ANANAS COSTA RICA"	33 CL	7.80
JUS DE PAMPLEMOUSSE " FRAIS ET LÉGÈREMENT AMER - PAMPLEMOUSSE ISRAËL"	33 CL	7.80
JUS DE POIRE PASSE CRASSANE "LÉGÈREMENT VELOUTÉ ET PERSISTANT - POIRE DE FRANCE"	33 CL	7.80

NOS APÉRITIFS

APERITIF SANS ALCOOL (PISANG -JUS DE LYCHEE - JUS D'ORANGE)	7.00
APERITIF MAISON (VIN DE LYCHEE - LIQUEUR DE FRAISE - MARTINI BLANC)	9.00
TSUNAMI (VODKA-CURAÇAO-MARTINI)	9.00
TAKARA PLUM (VIN JAPONAIS À LA PRUNE)	7.00
COUPE DE CAVA	9.00
VIOLETTE ROYAL	10.00
KIR ROYAL	10.00
APÉROL SPRITZ	10.00
KIR	7.00
RICARD	7.00
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	7.00
WHISKY J&B	7.00
WHISKY JACK DANIEL'S	9.00
GIN BOMBAY DRY	7.00
GIN GORDON ROSE	10.00
GIN ROKU	10.00
GIN TANQUERAY	10.00
GIN BUSS N° 509	10.00
GIN HENDRICK'S	10.00
MARTINI BLANC OU ROUGE	6.00
PORTO BLANC OU ROUGE	6.00
CAMPARI	6.00
PISANG	6.00
PICON	6.00
BACARDI	6.00
SUPPLÉMENT : TONIC / VIN BLANC	3.00
SUPPLÉMENT : COCA / COCA ZERO / JUS ORANGE / BRU	2.00

Menu Signature

ASSORTIMENT DE DIM SUM À LA VAPEUR

***

CANARD LAQUÉ ENTIER MÉTHODE TRADITIONNELLE

EN 2 PRÉPARATIONS

1ÈRE PRÉPARATION :

LA PEAU ET LA CHAIR,
LES CRÊPES, POIREAUX,
CONCOMBRES, CORNICHONS DE CHINE
SAUCE HOISIN

***

2ÈME PRÉPARATION AU CHOIX:

- SOUPE AU CANARD
- RIZ SAUTÉ AU CANARD
- SALADE DE CANARD

***

PLAISIR SUCRÉ
OU
PLAISIR SALÉ +3€
"NEMS AU REBLOCHON ET KIMCHI"

3 SERVICES À 49.80€/PERS
ce menu est proposé en duo

Menu Traditionnel

POTAGE PIQUANT
OU
CRÈME DE NID D'HIRONDELLE

***

GYOZA AU BOEUF

***

LA TABLE DE RIZ AUX CINQ BOLS

CANARD LAQUÉ AU MIEL
SCAMPIS SAUTÉS AU CURRY ROUGE
CUBES DE BOEUF SAUTÉ AU WOK À LA SAUCE BLACK PEPPER
ESCALOPE DE POULET AUX AMANDES
RIZ SAUTÉ À LA CANTONAISE

***

PLAISIR SUCRÉ
OU
PLAISIR SALÉ +3€
"NEMS AU REBLOCHON ET KIMCHI"

4 SERVICES À 39.80€/PERS
Ce menu est servi minimum de 2 personnes

Nos menus sont proposés pour un minimum de 2 personnes et pour tous les convives de la table , à l'exception du menu signature et servi en duo.
Tables de plus de 6 personnes, nous vous r**ecommandons le menu traditionnel** ou limiter vos choix à 4 ENTREES /PLATS différents, pour un bon déroulement du service !

Menu Dynasty

CE MENU EST SEULEMENT DISPONIBLE DU MARDI AU JEUDI, VENDREDI MIDI ET SAMEDI MIDI.
HORS LES JOURS FÉRIÉS

LE MENU DYNASTY EST UN MENU EN FONCTION DE VOS ENVIES, ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT AU CHOIX.

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

2 SERVICES À 29.00€ **LE MIDI**
3 SERVICES À 39.00€ **LE MIDI ET SOIR**

UN SUPPLÉMENT SERA DEMANDÉ POUR LES ENTRÉES OU PLATS AVEC (*)
*4.00€ - **6.00€ ***10.00€ MIN 2 PERS -PRIX PAR PERS

Menu Lunch

ENTRÉE AU CHOIX
DIM SUM À LA VAPEUR
NEMS AU PORC IBÉRIQUE
BROCHETTE DE POULET YAKITORI
***
PLAT AU CHOIX
PORC IBÉRIQUE LAQUÉ
KARAAGE AU POULET À LA SAUCE AIGRE-DOUCE CITRONNELLE
CANARD LAQUÉ À L'ORANGE
***
GYOZA AUX POMMES
OU
CAFÉ OU THÉ

À 22.00€ ENTRÉE - PLAT - DESSERT
Ce menu n'est pas modifiable

Menu à l'Aveugle

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE CHEF,

QUI SE FERA UN PLAISIR DE VOUS SURPRENDRE ENTRE L'ASIE ET L'EUROPE,

LE MENU CHANGES TOUS LES MOIS

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ENTRÉE – PLAT – DESSERT
3 SERVICES À 45.00€/PERS

Menu Végétarien

SHUI JIA "RAVIOLIS FARCIT" AUX CIBOULETTES DE CHINE & OEUF
OU
GYOZA AU KIMCHI
****
MARMITE D'AUBERGINES YUXIAN
OU
MIJOTER DE TOFU AUX CINQ ÉPICES
****
DOUCEUR SUCRÉE
3 SERVICES À 37.00€/PERS

Attention ce menu peut être modifié à tout moment en fonction des produits du moment.

ASSOCIATIONS DE VINS AVEC NOS MENUS

"ACCORDS METS-VINS "

LA SÉLECTION VIN À 25.00€ - LA SÉLECTION BOB SANS ALCOOL À 20.00€
NOUS PROPOSONS EGALEMENT LE VIN AU VERRE À 7.00€

NOS POTAGES

3		POTAGE PÉKIN "PIQUANT & VINAIGRÉ"	7.50
3		CRÈME DE NID D'HIRONDELLE	7.50
1-6		SOUPE DE WAN TAN AU PORC	7.50
1-6		SOUPE DE WAN TAN AUX SCAMPIS	9.50

NOS ENTRÉE

CÔTÉS FROIDS

6-8-11	*	CARPACCIO DE BOEUF HOLSTIEN FUMÉ VINAIGRETTE AUX SÉSAMES	17.00
2-6-8	*	ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES NOBASHI	15.00
6-8		ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIEN	14.00
4-6-8-11		BOBUN NEMS AUX SAUMONS FUMÉ BELGE	15.00
4-6-8-11		BOBUN NEMS VÉGÉTARIENS	15.00

CÔTÉS CHAUDS

1-3-8		TEMPURA DE CREVETTES NOBASHI AUX AMANDES	15.50
1-3-8		WAN TAN FRIT AUX GAMBAS	15.00
1-6	*	CUISSES DE CAILLE YAKITORI	15.00
6		NEMS AU PORC IBÉRIQUE	14.00
6		NEMS AUX LEGUMES	14.00
1-8	*	JIA ZI AU PORC IBÉRIQUE, VINAIGRE AU RIZ & SOJA	15.50
1-3		GYOZA AU POULET	14.00
1	*	GYOZA AU WAGYU	16.80
1		GYOZA AUX LÉGUMES	14.00
1-2-3-6		ASSORTIMENT DE DIM SUM VAPEUR	15.50
6		DIM SUM AUX CREVETTES	15.50

Les menus sont servis minimum de 2 personnes et pour l'ensemble des convives de la table.
Les tables de plus de 6 convives ,nous vous conseillons **le menu traditionnel** ou de limiter vos choix à 4 ENTREES /PLATS différents, pour un **bon déroulement du service** !

NOS PLATS

		PRODUIT DE LA MER	
	**	POISSON DU JOUR À L'INTUITION DU CHEF	26.00
2-6	*	QUEUE DE SCAMPIS YUXIAN "SUCRÉE & LÉGÈRE PIQUANTE"	23.00
5-8		SCAMPIS SAUTÉS AU CURRY ROUGE /LAIT DE COCO/BEURRE DE CACAHUÈTE	23.00
2-6	*	ENCORNETS SAUTÉS DE STYLE CORÉEN ÉPICÉ SUR TI PAN	23.00
		PRODUIT DE LA TERRE	
1	***	CANARD ENTIER FAÇON PÉKINOIS	65.00
		MÉTHODE TRADITIONNELLE +/- 1.70KG (+ /-40 MIN)	
1		CANARD LAQUÉ CRÊPES ET POIREAUX	22.50
	**	CANARD LAQUÉ AU MIEL	22.50
1-3-8		KARAAGE DE POULET FERMIER MANGUE & ANANAS (BEIGNET DE POULET CÔTÉ CUISSES)	21.00
8		DÉS DE POULET AUX NOIX DE CAJOU SAUCE KONG BAO	21.00
6	**	PLUMA IBÉRIQUE SNACKÉE	23.00
1-6		PORC IBÉRIQUE LAQUÉ AUX CHOUX CHINOIS	23.00
	*	FILET PUR DE PORC SUCRÉ & SALÉ	21.00
6		CUBES DE BŒUF IRLANDAIS SAUTÉS AU WOK SAUCE BLACK PEPPER	22.50
6		ÉMINCÉ DE BOEUF SAUTÉ AU WOK SUR TI PAN	22.50
6	**	CÔTES À L'OS DE BŒUF MATURÉ 20 J À LA SAUCE BBQ CORÉEN +/- 400GR	26.00
1-2-3-11	**	LA TABLE DE RIZ AUX CINQ BOLS (voir **le menu traditionnel** pour Min 2 pers prix pers)	27.50
		NOS RIZ- NOUILLES - LEGUMES	
3-6		RIZ SAUTÉ AU POULET	17.00
3-6		RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS	17.00
1-3-6		NOUILLES SAUTÉES AU POULET	17.00
1-3-6		NOUILLES SAUTÉES AUX SCAMPIS	17.00
3-6-8	*	PAD THAÏ AU POULET ET NOUILLES DE RIZ	17.00
		NOS PLATS VÉGÉTARIENS	
6		MARMITE DE TOFU AU YUXIAN	17.00
3-6-8		PAD THAI SAUTÉ AUX LÉGUMES « NOUILLES DE RIZ »	17.00
3-6		RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES	17.00
1-3-6		NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES	17.00

NOS BOISSONS

THÉ GLACÉ MAISON	4.00
JUS DE POMME D'UPIGNY	4.00
JUS D'ORANGE	4.00
COCA-COLA	3.20
COCA-ZERO	3.20
FANTA ORANGE	3.20
TONIC	3.20
BRU PLATE - PÉTILLANTE 1/4	3.20
BRU PLATE - PÉTILLANTE 1/2	5.50
BRU PLATE - PÉTILLANTE 1L	8.50

NOS BIÉRE

BIÉRE DU MOMENT	4.50
JUPILER	4.00
HOEGAARDEN BLANCHE	4.00
TSING TAO (BIÈRE CHINOISE)	5.50
BERTINCHAMP PAMPLEMOUSSE	5.50
LEFFE BLONDE	5.50
RAMÉE BLONDE « BIÈRE ARTISANALE»	6.00
RAMÉE AMBRÉE « BIÈRE ARTISANALE»	6.00
ORVAL	6.00
HOUPPE	6.00
TRIPLE KARMELITE	6.00

NOS DOUCEURS SUCRÉE

1-3-7 **Moelleux au chocolat aux fèves de Tanka** 9.50
Glace à la vanille de Madagascar- Crème fouettée

1-3-7 **Dame blanche au vrai chocolat** 9.50
glace à la vanille - chocolat chaud - Crème fouettée

1-3-7-8 **Brésilienne au caramel à la fleur de sel** 9.50
Glace café - Glace à la vanille -crème fouettée

1-7 **Gyoza aux pommes** 9.50
Glace à la vanille - Crème fouettée

3 **Sorbet** 9.50
Framboise - Yuzu – Citron et Gingembre

1-3-7 **Coupe enfant deux boules au choix** 5.00
Vanille,Chocolat,Café,...

7 * **IRISH COFFEE** 12.00
Café – Jameson – crème fouettée

7 * **ITALIAN COFFEE** 12.00
Café –Amaretto– crème fouetté

RESTAURANT DYNASTY : Chaussée de Charleroi 206 5030 GEMBLOUX
WWW.RESTO-DYNASTY.BE MAIL:INFO@RESTO-DYNASTY.BE TEL:081/61.62.29
CODE DU WIFI: 081616229