

POTAGES

01. Potage piquant au poulet à la citronnelle (Thaï)	6.00
02. Potage piquant aux scampis à la citronnelle (Thaï)	7.00
03. Potage à la pulpe de coco et émincé de poulet (Thaï)	6.00
04. Potage oriental piquant	4.50
05. Crème de nid d'hirondelles	4.50
06. Potage aux tomates	4.50
08. Potage aux asperges et crabes	6.00
09. Potage aux raviolis de scampis	6.00

ENTREES CHAUDES

10. Assortiments d'entrées (Thaï) pour 2 couverts	22.00
11. Rouleaux de printemps (Thaï)	7.00
13. Saté Thaï (brochette de poulet)	7.00
15. Croquettes vietnamiennes (Nems)	7.00
16. Croquette de soja au poulet	6.00
17. Brochettes de poulet	6.00
18. Raviolis poêlés à la façon de Peking	8.00
19B. Raviolis aux crevettes à la vapeur	8.00
20. Beignet de scampis	9.00
21. Assortiment à la vapeur (Dim sums)	8.00
22. Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail	11.00
23. Assortiments d'entrées frites	9.00
24. Scampis à la crème	11.00
25. Scampis au beurre et à l'ail	11.00

ENTRÉES FROIDES

30. Salade de boeuf (Thaï)	11.00
33. Salade au poulet et soja	8.00
34. Salade aux trois délices (scampis, calamars et poulet)	11.00

FRUITS DE MER

41B. Filet de cabillaud aux légumes «Tipan»	18.00
42B. Filet de cabillaud crème et champignons	18.00
45B. Gambas au beurre et à l'ail	17.00
46. Gambas au curry vert et lait de coco (Thaï)	18.00
47. Gambas sautées au poivre et sel	17.00
52. Gambas au curry rouge et lait de coco (Thaï)	18.00
53. Gambas aux légumes «Ti pan»	18.00
48. Scampis sautées aux feuilles de basilic (Thaï)	16.00
49. Beignets de scampis à la sauce aigre doux	15.00
49A. Scampis à la sauce curry chinois	15.00
49B. Scampis à la crème avec des champignons	15.00
49C. Scampis aux légumes à la sauce piquante	15.00
50. Scampis sauté aux légumes	15.00
50B. Scampis aux légumes «Tipan»	16.00
51. Scampis à la sauce Gongbao	15.00
51B. Scampis au curry rouge	16.00
54. Calamars sautés aux légumes Ti pan	14.00
63A. Calamars sauté aux champignons et à l'ail	13.00
57. Cuisses de grenouille beurre et à l'ail	16.00
57A. Cuisses de grenouille aux cinq parfums	16.00
55. Fruits de mer au curry rouge et lait de coco (Thaï)	19.00
60. Fruits de mer et viande aux légumes «Ti pan»	19.00
61. Cassolette de fruits de mer	19.00
62A. Noix de Saint Jacques au curry rouge et lait de coco (Thaï)	20.00
62B. Noix de Saint Jacques aux légumes «Ti pan»	20.00
65. Plateau Mandarin (4 plats : canard, gambas, poulet et boeuf) (min 2 cvts) prix pour 2 cvts Accompagné de riz sauté	40.00

VOLAILLE

69. Poulet à la sauce curry	12.00
69A. Poulet sauté aux champignons et à l'ail	12.00
71. Poulet au curry vert et lait de coco (Thaï)	13.00
72B. Poulet à la sauce «Gong bao»	12.00
73. Poulet frit à la sauce aigre doux	12.00
75. Poulet aux légumes Tipan	13.00
76. Poulet à la sauce piquante	12.00
77. Poulet à la crème avec des champignons	12.00
78. Poulet au curry rouge et lait de coco (Thaï)	13.00
86. Poulet sauté à la façon du chef	12.00
79A. Canard aux feuilles de basilic (Thaï)	18.00
80. Canard au curry vert et lait de coco (Thaï)	18.00
81. Canard laqué de Pékin	18.00
82. Canard à l'orange	17.00
83. Canard aux légumes Ti-pan	18.00
84. Canard à la sauce aigre doux et piquant	17.00
85. Canard aux 8 délices	18.00
85B. Canard au curry rouge et lait de coco (Thaï)	18.00

VIANDE

89. Bœuf à la sauce piquante	14.00
89A. Bœuf sauté aux légumes	14.00
103. Bœuf à la sauce maison	14.00
90. Bœuf sauté aux feuilles de basilic (Thaï)	15.00
91. Bœuf au curry vert et lait de coco (Thaï)	15.00
92. Bœuf sauté aux oignons	14.00
93. Bœuf aux légumes Ti-pan	15.00
94. Bœuf au curry rouge et lait de coco (Thaï)	15.00
95. Bœuf sauté à la façon du chef	14.00
96. Bœuf à la sauce poivre noir «Tipan»	17.00
97. Babi pangang (haché de porc rôti à la sauce aigre-doux et piquante)	14.00
101. Porc laqué à la sauce dorée de miel	14.00

RIZ ET NOUILLES

120. Riz sauté au poulet	11.00
121. Riz sauté au boeuf	12.00
122. Riz sauté aux scampis	13.00
123. Nouilles sautées «Singapour» (nouilles sautées au curry avec scampis calamars, poulet, boeuf et porc)	15.00
124. Nouilles sautées au poulet	12.00
125. Nouilles sautées au bœuf	13.00
126. Nouilles sautées aux scampis	14.00
127. Nouilles sautées aux cinq délices (nouilles sautées aux scampis, calamars, poulet, bœuf et porc)	15.00
128. Nouilles sautées spéciales (canard + babi pangang)	16.00

ESPACE VÉGÉTARIEN

Potages & entrées

6A. Potage aux légumes	4.50
15A. Mini loempia aux légumes	6.00
16A. Croquettes aux soja	6.00
36. Salade Nature	6.00

Plats

64A. Soja sauté aux légumes	11.00
64B. Cassolette tou fou aux légumes	12.00
64C. Cassolette tou fou aux légumes au curry vert coco	13.00
129. Nouilles sautés aux légumes	10.00

* Tous nos plats sont accompagnés
de riz blanc.

Supplément:

Riz sauté	3,50€/ pers.
Souille sauté	3,50€/ pers.

MENU DÉLICE 25.00€

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:
Porc lacqué émincé à la sauce cantonnaise
scampis aux champignons et à l'ail
Calamars à la sauce Gon bao
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 au choix:
Café ou Lychees



Délices d'Asie

美味軒

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

Plats à emporter
- 10%

Fermé tous les Lundis
sauf jours fériés

Heures d'ouverture
de 11h45 à 14h00
et de 18h à 22h30

(les soirées du vendredi et samedi)
veuillez passer vos commandes
avant 18h30.