

Soepen / Potages

	€
1. Zwaluwnestjessoep Crème de nid d'hirondelles	5.00
2. Haaienvinnensoep Crème d'ailerons de requins	8.00
3. "Wan-Tan" soep Potage "Want-Tan"	6.00
4. Pikant-zure soep op zijn pekinese Potage piquant à la pékinoise	6.00
5. Asperge soep met maïs en krab Crème d'asperges au maïs et crabe	6.00
6. Eendesoep met waterkers Soupe de canard au cresson	7.00
7. "Yangs Garden" soep met zeevruchten Potage "Yangs Garden" aux fruits de mer	8.00

Voorgerechten / Entrees

8. St-Jacobsnoten gestoomd met gember Noix de coquilles St-Jaques à la vapeur au gingembre	12.00
9. Gewokte St-Jacobsnoten met look Noix de coquilles Saint-Jaques à l'ail	12.00
10. Speciaal voorgerecht "Yang-s Garden" (gefrituurd) Hors d'oeuvre spécial "Yang-s Garden" (frits)	10.00
11. Kippesaté met "Vijf Kruiden" Brochette de poulet aux "Cinq Parfums"	7.00
12. Chinese loempia met kip Rouleau de printemps au poulet	5.00
13. Gegrilde scampi's gezout en pikant Scampis grillés, salés et pimentés	12.00
14. Krokant gevulde krabbescharen Pinces de crabes farcies	12.00
15. Kikkerbiljetjes met look gekruid Cuisses de grenouille parfumées à l'ail	10.00
16. Gestoofde kwartel "Vijf Kruiden" Caille braisée aux "Cinq Parfums"	8.00
17. Gegrilde ribbetjes in botersaus Spareribs grillés au beurre	8.00
18. Krokant gebakken kip in bananebladeren Poulet frit dans des feuilles de bananier	10.00
19. In deeg gebakken scampi's Beignets de scampis frits	10.00
20. "Dim-Sum" gestoomde voorgerechten (4st) "Dim-Sum" assortiment d'entrées à la vapeur (4pc)	8.00
21. "Ha-Kao" gestoomde rijstdeegjes met garnalen "Ha-Kao" farci de crevettes à la vapeur	8.00
22. "Shao-Mei" gestoomde voorgerechten v. varkensvlees "Shao-Mei" farci d porc à la vapeur	8.00

23. "Dim-Sum" gestoomde oorgerechten (6st) "Dim-Sum" assortiment d'entrées à la vapeur (6 pc)	10.00
24. "Kotai" gebakken Pekinese ravioli's "Kotai" raviolis Pékinois poêles	8.00
25. Verse zee kreeft met gember en pijpajuin (± 650gr) Homard frais au gingembre, oignons verts	43.00
26. "Dim-Sum" mandje (min 2 pers.) (7st) Un panier de "Dim-Sum" (min 2 pers.) (7pc)	pp 11.00
27. Chinese heerlijkheden (min. 4 pers) Les délices de Chine	pp 15.00
28. Inktvis met look en pikante saus Filets de calamars à l'ail et sauce piquant	10.00
29. Chinese sla met 'pan-pang' kip Salade chinoise au poulet 'pan-pang'	8.00

Vis en Schaaldieren / Poissons et Crustacés

30. Verse zee kreeft met gember en pijpajuin (± 650 gr.) Homard frais parf. au gingembre et oignons verts	43.00
31. Verse zee kreeft gestoomd met vermicelles Homard frais à la vapeur aux vermicelles	43.00
32. Gestoomde tong met sojasaus Sole cuite à la vapeur, sauce soja	24.00
33. Keteltje van scampi's met rode curry Marmite de scampis au curry rouge	18.00
34. Gestoomde zeewolf op de wijze van de chef Loup de mer cuit à la façon du chef	18.00
35. Gebakken visblokjes op "Sichuan" wijze Dés de poisson façon de "Sichuan"	16.00
36. Chinese garnalen met kleine groenten (pikant) Langoustines, un bain de petit. légumes (piquant)	16.00
37. Gewokte chinese garnalen in currysous Langoustines sautées à la sauce curry	16.00
38. In deeg gebakken scampi's met zoetzure saus Beignets de scampis, sauce aigre-douce	16.00
39. Gamba's 'Minchia' in pikante saus Gambas 'Minchia' à la sauce piquante	19.00
40. Gewokte scampi's met 'Vijf Kruiden' Scampis sautés à sec aux 'Cinq Parfums'	19.00
41. Gestoomde gambas met zwarte sojakorrels Gambas cuits à la vapeur aux de soja noir	19.00
42. Gewokte reepjes inktvis met ajuin Allumettes de calamars sautés aux oignons	15.00
43. Gewokte inktvis met zwarte soyakorrels Calamars sautés aux grains de soja noir	15.00
44. St-Jacobsnoten met gember gearfumeerd Noix de coquill. St-Jacques à la vapeur aux grains de soja	19.00
45. St-Jacobsschelpen op "Gom-Bao" wijze Coquilles St-Jaques à la façon Gom-Bao	19.00

46. Drie gesaut. zeelekkernijen (licht pikant) Trois délices de mer sautés (légerment Piquant)	17.00
---	-------

Gevogelte / Volailles

48. Fijn gebruiserde kwartel met Citroensaus Estouffade de caille au citron	15.00
49. Kip filet met rode currysous Blanc de poulet à la sauce curry rouge	17.00
50. Kippeblokjes op 'Gom-Bao' wijze Dés de poulet à la façon de 'Gom-Bao'	14.00
51. Kippeblokjes met gele currysous Dés de poulet sautés à la sauce curry jaune	14.00
52. Kippeblokjes met verse ananas Dés de poulet sautés au ananas frais	16.00
53. Kippeblokjes met 'Acht Delikatessen' Dés de poulet aux "Huit Délices"	16.00
54. Krokante 'Sichuan' kip Poulet croquant 'Sichuan'	15.00
55. Geroosterde eend op zijn Pekinese (pannekoekjes) Canard laqué de Pékin (des crêpes)	19.00
56. Geroosterde eend in pikante saus Canard laqué, sauce pimentée	17.00
57. Geroosterde eend in sinaasappelsous Canard laqué à l'orange	17.00
58. Geroosterde eend op de wijze van de chef Canard laqué à la façon du chef	19.00
59. Geroosterde eend in Citroensous Canard laqué aux zestes de citron	17.00

Vleesgerechten / Viandes

60. In deeg gebakken varkensvlees met zoetzure saus Dés de porc frits à la sauce aigre-douce	14.00
61. Varkensgebraad "Bapi-Pangang" Porc roti "Babi-Pangang"	15.00
62. Geroosterd varkensvlees op 'Sichuan' wijze Porc roti façon "Sichuan"	17.00
63. Gewokte runderlapjes in gele currysous Languettes de bœuf sautées à la sauce curry jaune	14.00
64. Gewokte rundslapjes met bamboe en champignons Languettes de bœuf sautées aux bambou et champignons	14.00
65. Lamsvlees gearfum. met gember en pijpajuin Languettes d'agneau sauté aux gingembre et tiges d'oignon	18.00
66. Runderhaas, droog gewokt met pijpajuin Bœuf en allumettes, sauté à sec avec oignons	18.00
67. Gewokte runderlapjes met rode currysous Languettes de bœuf sautées à la sauce curry rouge	18.00

68. Kikkerbilletjes geparfumeerd met "Vijf kruiden" 16.00
 Cuisses de grenouilles parfumées aux "Cinq parfums"

Rijst, Noedels, Groenten / Riz, Nouilles, Legumes

70. "Nasi-Goreng" met kip 12.00
 Riz sautés au poulet
71. "Bami-Goreng" met kip 12.00
 Nouilles sautées au poulet
72. "Nasi-Goreng" met chinese garnalen 16.00
 Riz sautée aux langoustines
73. "Bami-Goreng" met chinese garnalen 16.00
 Nouilles sautées aux langoustines
74. "Chop-Shoy" met chinese garnalen 16.00
 "Shop-shoy" aux langoustines
75. "Nasi-Goreng" of "Bami-Goreng" speciaal 16.00
 "Nasi-Goreng" ou "Bami-Goreng" spécial
76. "Tou-Fou" (soja pastei) met scampi's 16.00
 "Tou-Fou" (pâte de soja) sauté aux scampis
77. "Shop-Shoy" met kip 14.00
 "Chop-Shoy" au poulet

Vegetarisch / Végétarien

181. Chinese vegetarische soep met groenten 5.00
 Potage chinois aux légumes
182. Vegetarische mini loempia's (6 st) 5.00
 Mini croquettes végétariennes (6 pc)
183. Chinese loempia met diverse groenten 5.00
 Croquette chinoise garnie de légumes diverses
184. Gestoomde vegetarische "Dim-Sum" (4 st) 8.00
 "Dim-Sum" assortiment végétarien à la vapeur
185. Keteltje van Tou-Fou, vermicelles en groenten 16.00
 Marmite de Tou-Fou, vermicelles et ces légumes
186. Bami-Goreng met verschillende groenten 12.00
 Nouilles sautées aux légumes diverses
187. Chinese groentenschotel 14.00
 Variété de légumes chinoise

Diverse

189. Extra portie noedels / portion pâtes 6.00
190. Extra portie gebakken rijst / portion riz cantonais 4.50
191. Extra portie saus / portion sauce 2.30
192. Extra portie rode curry saus / curry rouge 3.00

Alle gerechten worden opgediend met Kantonese rijst,
 Tous nos plats sont accompagnés du riz cantonais,

Service "Take-away"

*Gewoon een telefoontje
 en uw bestelling wordt bereid
 Un simple coup de téléphone et votre
 commande est prête*

TEL. 02 / 253 21 51 - 0476 61 21 00
<http://www.yang-s-garden.be>

Van 12.00 u tot 14.00 u en 18.00 u tot 22.00u
 De 12.00 h à 14.30 h et 18.00 h à 22.00 h

Woensdag, donderdagmiddag
 en zaterdagmiddag gesloten
 Fermé mercredi, jeudi midi et samedi midi

Daar onze gerechten uitsluitend met verse
 producten worden bereid, laat ons de tijd om
 deze klaar te maken.

Comme nous n'utilisons que des produits frais
 nous vous demandons un peu de patience pour
 les confections de vos plats.

prijzen incl. BTW / Prix TVA incluse



Chinees restaurant
 YANG-S GARDEN
 Hendrik I Lei 26
 1800 Vilvoorde

Tel. 02/2532151 – 0476 612100
<http://www.yang-s-garden.be>