

## PORC

	€
501 CARRÉS DE PORC À LA SAUCE AIGRE DOUCE.....	16.00
502 PORC PIQUANT.....	16.00
503 PORC AU CURRY.....	16.00

## BŒUF

504 BŒUF AU CURRY.....	19.00
505 BŒUF PIQUANT CANTONNAIS.....	19.00
506 FILET DE BŒUF MAISON (aigre doux tomate).....	19.50
507 BŒUF EN SAUCE À L'HUÎTRE.....	19.00
508 BŒUF TE PAN PIQUANT (en Sa Cha sauce).....	20.00
509 PLAT DE FAMILLE CHINOIS (scampis, poulet, bœuf, porc, légumes).....	19.00
510 BŒUF SA CHA AUX SOJAS (piquant).....	19.00
511 BEIGNET (feuilles de Wan-tan) AUX CRUSTACÉ (scampis, coquille St-Jacques, calamars) ET VIANDES (bœuf, porc, poulet) À LA SAUCE AIGRE-DOUCE .....	22.00
512 « TANG » DYNASTIE (en saison).....	22.00 (fruits de mer, poulet, bœuf, porc servi dans un ananas)
513 TRÉSOR AU POTIRON (en saison).....	22.00 (fruits de mer, poulet, bœuf, porc servi dans un potiron chaud)

## AGNEAU

514 FILET D'AGNEAU TE PAN (sauce aux poivres noires).....	23.00
515 FILET D'AGNEAU AUX OIGNONS.....	22.00
516 FILET D'AGNEAU AU CURRY.....	22.00
517 FILET D'AGNEAU AU CANTON (légèrement piquant).....	22.00
518 FILET D'AGNEAU MAISON (aigre doux tomate).....	22.00

## PLATS VÉGÉTARIENS

605 LO-HAN-CHAI (assortiment de légumes chinois).....	13.00
606 CHOP SOY AUX SOJAS.....	13.00
607 TOFU PIQUANT .....	13.00
608 TOFU AUX CHAMPIGNONS.....	13.00
609 BROCOLIS AUX CHAMPIGNONS CHINOIS.....	13.00
610 PANACHÉ DE LÉGUME EN SAUCE AU CURRY LÉGER.....	13.00
611 BAMBOUS ET CHAMPIGNONS CHINOIS À SAUCE D'HUÎTRE.....	13.00
612 NOUILLES SAUTÉES AVEC LO-HAN-CHAI (assortiment de légumes chinois).....	13.00

## NOUILLES, VERMICELLES, RIZ

	€
701 NOUILLES SAUTÉES AU POULET.....	15.50
702 NOUILLES SAUTÉES MAISON (scampis, porc, bœuf, poulet et calamar).....	17.00
703 NOUILLES SAUTÉES AU BŒUF CANTONNAIS.....	17.00
704 VERMICELLES KWEI-LAM (pâte avec scampis, porc, soja, en sauce curry).....	17.00
705 POTAGE GÉANT AUX NOUILLES ET CANARD LAQUÉ	17.00
706 POTAGE GÉANT AUX NOUILLES ET POULET.....	15.50
707 POTAGE GÉANT AUX NOUILLES MAISON.....	17.00
708 RIZ SAUTÉ AU POULET.....	15.50
709 RIZ SAUTÉ MAISON (dés de scampis, porc rôti et petits légumes).....	17.00
714 NOUILLES SAUTÉES AUX SCAMPIS.....	19.00
715 RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS.....	19.00
<i>En accompagnement:</i>	
710 RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES (pour 2 couverts).....	4.00
711 NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES (pour 2 couverts).....	4.00
712 CRÊPES DE PÉKIN ET LÉGUMES (uniq. canard laqué).....	4.00
713 PAINS CHINOIS.....	4.00
RIZ BLANC.....	gratuit

## FONDUE CHINOISE

### A. HORS D'ŒUVRE DE JADE A LA VAPEUR

Siu-mai, poulet, bœuf, porc, dim sum

### B. FONDUE CHINOISE

- |                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1. Scampis entier      | 9. Boulettes de scampis               |
| 2. Coquille St-Jacques | 10. Boulettes de bœuf                 |
| 3. Tranches de bœuf    | 11. Tofu (fromage de haricot chinois) |
| 4. Tranches de lotte   | 12. Vermicelles                       |
| 5. Tranches de calamar | 13. Nouilles                          |
| 6. Tranches de poulet  | 14. Légumes saisonniers               |
| 7. Tranches de porc    | 15. Œufs                              |
| 8. Tranches d'agneau   |                                       |

SERVI AVEC BOUILLON DE POULET (pas piquant)  
OU BOUILLON DE SA CHA (piquant et curry)

38.00 € / pers. TTC  
(min 2 personnes)

# TANG'S GARDEN

## RESTAURANT-TRAITEUR CHINOIS



668 chaussée de Dinant  
5100 Wépion (Namur)

Ouvert du mardi au dimanche entre  
12:00 - 14:30 et 18:30 - 22:30  
Fermé le lundi sauf jour férié  
Tél: 081/46.01.01

Tarif 2024

## POTAGES

	€
121 POTAGE PIQUANT.....	7.00
122 BOUILLON DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS/BAMBOU.....	7.00
123 POTAGE MAISON (bœuf, tomate).....	7.50
124 POTAGE PIQUANT ET SCAMPIS.....	8.50
125 NID D'HIRONDELLES.....	7.50
126 POTAGE WAN-TAN.....	9.00
127 POTAGE AUX AILERONS DE REQUIN ET POULET.....	9.50
128 POTAGE AUX CRABES ET ASPERGES.....	10.00
129 POTAGE AU MAÏS ET POULET.....	7.50

## ENTRÉES CHAUDES

	€
201 CROQUETTES AUX SOJAS (avec poulet).....	7.00
202 SATÉS AU PORC (brochettes).....	9.50
203 SATÉS AU POULET (brochettes).....	9.50
204 HORS D'OEUVRE VARIÉS (frits).....	12.00
205 BEIGNETS CHINOIS (curry au lait + lait de coco).....	7.00
206 SIU-MAI (bouchées de porc vapeur).....	9.50
207 DIM SUM (bouchées de poulet poêlées).....	9.00
208 HORS D'ŒUVRE VARIÉS DE JADE (vapeur).....	12.00
(siu-mai, scampis, poulet, bœuf, porc, dim sum)	
209 SCAMPIS ÉPICÉS.....	12.00
210 SCAMPIS QUEUE DE PHÉNIX.....	12.00
211 SCAMPIS EN CHEMISE DE PAPIER.....	12.00
212 PINCES DE CRABE FARCIES.....	13.00
213 COQUILLE SAINT-JACQUES FARCIES.....	13.00
214 CROQUETTES DE FOIE D'OIE.....	12.00
215 BEIGNETS DE SCAMPIS.....	12.00
216 SATÉS DE SCAMPIS (brochettes).....	13.00
217 SATÉS DE CALAMARS (brochettes).....	10.00
218 BEIGNETS WAN-TAN FARCIS AUX CRUSTACÉS (scampis, calamars, coquille St-Jacques) ET VIANDES (bœuf, porc, poulet) À LA SAUCE AIGRE-DOUCE (pour 2 couverts).....	22.00
219 CROQUETTES DU SUD (nems).....	9.00
220 CROISSANTS CHINOIS (au curry).....	7.00

## CRUSTACÉS, POISSONS, ET AUTRES

	€
301 HOMARD FRAIS (+/- 600 gr.) Avec 4 sauces au choix.....	45.00
a) Jade b) Cantonnaise c) épicé d) à l'ail (à la vapeur) e) X.O	
302 CALAMARS CANTONNAIS (légèrement piquant).....	17.00
303 CALAMARS SZECHAUN (piquant).....	17.00
306 SCAMPIS À L'AIL (à la vapeur).....	20.00
307 SCAMPIS PIQUANT À LA CANTONNAISE.....	20.00
308 CHAMPIGNONS CHINOIS FARCIS AUX SCAMPIS.....	20.00
309 TE PAN SCAMPIS PIQUANT.....	21.00
310 SCAMPIS AIGRE-DOUCE.....	20.50
311 SCAMPIS OR (frit) ET ARGENT (sauté).....	21.00
312 SCAMPIS AU CURRY.....	20.00
313 SCAMPIS DE JADE (doux).....	20.00
314 SCAMPIS SZECHAUN (piquant).....	20.00
315 SCAMPIS, POULET, ET NOIX DE CAJOU DANS SON NID DORÉ.....	20.50
316 SCAMPIS EN SAUCE X.O.....	20.50
(sauce exclusive à base de crustacés, grande délicatesse de goût, aromatisé au brandy et relevé)	
317 SCAMPIS AUX SOJAS.....	20.00
318 COQUILLES SAINT-JACQUES AU CANTON.....	25.00
(à la vapeur légèrement piquant)	
319 COQUILLES SAINT-JACQUES DE JADE (doux).....	25.00
320 COQUILLES SAINT-JACQUES EN SAUCE X.O.....	25.00
(sauce exclusive à base de crustacés, grande délicatesse de goût, aromatisé au brandy et relevé)	
321 LOTTE AU CANTON (légèrement piquant).....	23.00
322 FILET DE LOTTE AUX LÉGUMES.....	23.00
323 CUISSES DE GRENOUILLES AU CANTON.....	19.00
(légèrement piquant)	
324 CUISSES DE GRENOUILLES DE JADE (doux).....	19.00
325 CUISSE DE GRENOUILLES À L'AIL.....	20.50

## ENTRÉES VÉGÉTARIENNES

601 CROQUETTES AU SOJA (avec champignons).....	8.00
602 BOUCHÉES AUX LÉGUMES.....	10.00
603 BEIGNETS CHINOIS (curry au lait de coco).....	7.00
604 BEIGNETS WAN-TAN AUX FRUITS DÉLICIEUX.....	13.50

## ENTRÉES FROIDES

	€
232 SALADE DE CRABE.....	17.00
233 SALADE DE POULET AU SOJA.....	12.00
234 SALADE DE CANARD LAQUÉ.....	13.00
235 SALADE DE SCAMPIS.....	14.00
236 SALADE DE HOMARD FRAIS AUX FRUITS.....	45.00
Homard entier vivant (+/-600 gr.) pour 2 pers (sur commande)	
237 SALADE DE HOMARD FRAIS AUX LÉGUMES SAISONNIERS.....	45.00
Homard entier vivant (+/-600gr.) pour 2 pers.(sur commande)	

## VOLAILLES

401 POULET PIQUANT CANTONNAIS.....	16.00
402 POULET AU CURRY.....	16.00
403 POULET TE PAN (piquant).....	17.50
404 POULET SA CHA AUX SOJAS.....	16.00
405 POULET AUX CHAMPIGNONS CHINOIS.....	16.00
406 POULET À L'ANANAS.....	16.00
407 POULET AUX NOIX DE CAJOU.....	16.00
408 POULET AU GINGEMBRE.....	16.50
409 POULET KUNG-PO (piquant avec noix de cajou).....	16.00
410 POULET TE PAN AU POIVRE NOIR.....	17.50
411 CANARD SI-PO (canard, poulet, scampis, porc, bœuf, légumes).....	20.00
412 CANARD AUX FRUITS DÉLICIEUX.....	20.00
413 CARNARD DE PÉKIN (laqué servi avec des crêpes).....	21.50
414 CANARD LAQUÉ.....	20.00
415 CANARD AUX CHAMPIGNONS CHINOIS.....	20.00
416 CANARD MONGOLIEN (sauce piquant aigre douce).....	20.00
417 DÉS DE CANARD KUNG-PO DANS SON NID DORÉ (piquant avec noix de cajou).....	20.00
418 CANARD À L'ORANGE.....	20.00
420 PIGEON MAISON (laqué à la sauce aigre-douce).....	25.00
421 PIGEON DU BONHEUR (haché et sauté aux petits légumes).....	25.00
422 PIGEONNEAUX À L'ORANGE.....	25.00