

DRAGON ROYAL



Carnet des Menu
RESTAURANT CHINOIS

**Quai de la Haine 43
7140 Morlanwelz
TEL: 064/66.59.41**

**Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h à 23h30,
Fermé le mardi (sauf jour férié)**

**www.dragonroyal.be
Services et TVA comprise**

Apéritifs

Cocktail Maison	3.20
Apéritif "Lychee"	3.00
Apéritif "Impérial"	3.00
Fuji-Yama	3.00
Kir vin blanc	3.00
Batida Coco	3.50
Pisang Orange	3.90
Campari Orange	3.90
Martini rouge ou blanc	3.00
Coupe de Champagne	5.90
Porto rouge	3.00
Pisang Funny Orange (N.A).....	3.60
Pineau des Charentes	3.00
Whisky glace	4.50
Whisky (coca-tonic-perrier)	4.90
Gin (coca-tonic-perrier)	4.90
Pastis	3.90
Vodka (Orange-coca)	4.90
Mandarine Napoléon Orange.....	4.90
Cynar	3.00
Picon vin blanc	3.00

Boissons Froides

Eau plate	1.60
Eau pétillante	1.60
Coca-Cola	1.70
Citronnade	1.70
Orangade	1.70
Jus d'orange	1.80
Perrier	1.80
Tonic	1.80
Bière chinoise	3.00
Bière thaïlandaise	3.00
Carlsberg	2.20
Jupiler ou Jupiler N.A.	1.80

1/2l eau plate ou pétillante	3.00
1l eau plate ou pétillante	6.00
1l Coca-Cola	6.50

Boissons Chaudes

Café	1.70
Expresso	1.70
Décaféiné	1.70
Cappuccino	1.90
Thé Jasmin	1.70
Thé Citron	1.70
Thé Menthe	1.70
Irish Coffee	4.80
Café italien	4.80
Café chinois	4.80

Digestifs

Saké chinois (Mei Kue Lu)	3.20
Cognac	4.50
Amaretto	4.50
Cointreau	4.50
Mandarine Napoléon	4.50
Grand Marnier	5.00
Liqueur de lychees	4.50
Poire William	5.00
Liqueur de framboises	5.50
Bailey's	5.50
Eau de villée	5.50

Vin de Table

Rouge - Rosé - Blanc

1 litre	11.50
½ litre	6.30
1/4 litre	3.50
Le verre	2.30

Menu "Dragon Royal"

€ 22,00 (prix par pers. et min. 2 couverts et plus)

ou

€ 14,00 uniquement le plateau composé et le dessert
(prix par pers. et min. 2 couverts et plus)

- *Hors d'oeuvre variés "Dragon Royal"*
- *Potage Maison ou Crème de nid d'hirondelles*
- *Bouquet Royal : Assortiments d'entrées d'Asie*
- *Plateau composé de 5 variétés :*
 - Canard laqué de Pékin*
 - Langoustines façon du Chef*
 - Poulet aux champignons chinois*
 - Beignets de porc sauce aigre-douce*
 - Riz cantonais*
- *Dessert au choix : fruit ou glace ou café ou thé*

Menu "Du Chef"

€ 18.00 (prix par pers.)

- *Potage "Wan Tan"*
- *Entrées chaudes frites variétés maison*
- *Plats au choix :*
 - Ti-Pan de boeuf*
 - Canard laqué à l'orange*
 - Langoustines au sel et poivres*
 - Cassolette "Dragon Royal" (composition de viandes et poissons)*
- *Dessert au choix : fruit ou glace ou café ou thé*

Menu "Monkok"

€ 15,00 (prix par pers. et min. 2 couverts et plus)

- *Bouillon de poulet aux champignons chinois*
- *Croquettes vietnamiennes "Nems"*
- *Plats de 3 variétés*
 - Boeuf aux champignons chinois et bambou*
 - Beignets de porc sauce aigre-douce*
 - Poulet aux légumes "Chop Suey"*
- *Dessert au choix : fruit ou glace ou café ou thé*

Menu "Ti- Pan" (plats Sur Plaque Chauffante)

€ 30.00 (prix par pers. et min. 2 couverts et plus)

- Potage au choix : Voir à la carte
 - Entrée d'assortiments à la vapeur de 6 délices
 - Composé de :
 - Ti-Pan de scampi à l'ail
 - Ti-Pan canard laqué
 - Ti-Pan coquilles Saint-Jacques
 - Riz cantonnais en accompagnement
 - Dessert au choix : Beignet à la glace ou Fruits chinois exotiques
-

Menu "Fruits De Mer Royal"

€ 27,00 (prix par pers. et min. 2 couverts et plus)

- Potage au choix : Voir à la carte
 - Bouquet Royal : assortiments d'entrées d'Asie au 8 délices
 - Plateau composé de 5 variétés :
 - Beignet de langoustines sauce Aigre-douce
 - Scampi impérial sauce tomate
 - Calamars aux légumes frais
 - Filet de poisson à l'ail
 - Riz cantonnais
 - Dessert au choix : Coupe Maison ou Beignet de bananes flambées
-

Menu "Canard Laqué"

€ 24,00 (prix par pers. et min. 2 couverts et plus)

- Bouillon de volaille aux champignons chinois
- Bouquet Royal : assortiments d'entrées d'Asie
- Plateau composé de 5 variétés :
 - Canard laqué de Pékin
 - Canard laqué à l'orange
 - Canard laqué aux champignons noirs
 - Brochettes de canard laqué
 - Riz cantonnais
- Dessert au choix -fruit ou glace ou café ou thé

Menu "Découvertes"

€ 13,00 (prix par pers.)

- Potage Crème de nid d'hirondelles ou potage piquant ou
Nems ou Raviolis frits sauce aigre-douce
- Plat au choix :
Beignet de langoustines
Ti-Pan de boeuf Poulet aux ananas frais
Nouilles spéciales maison
- Dessert au choix lychee ou café ou thé

Potages

- | | |
|--|------|
| 01. Bouillon de langoustines maison | 4.50 |
| 02. Crème de nid d'hirondelles | 3.00 |
| 03. Potage aux poivres piquant | 3.00 |
| 04. Potage aux tomates | 3.00 |
| 06. Raviolis de langoustines (Wantan) | 4.50 |
| 07. Bouillon de poulet aux champignons chinois | 3.00 |
| 08. Soupe vietnamienne au pâte de riz et bœuf | 4.00 |
| 09. Potage thaï aux langoustines à la citronnelle | 6.00 |
| 10. Potage thaï aux poulets à la citronnelle et coco | 4.50 |



Nos salades

- | | |
|---|------|
| 11. Salade de soya aux poulets | 4.50 |
| 12. Salade de soya aux langoustines | 6.80 |
| 14. Salade de soya «Dragon Royal» | 7.50 |
- (bœuf laqué, porc laqué, crevettes nordiques)



Nos Entrées chaudes

15. Bouquet royal (assortiments d'entrées d'Asie).....		7.50
16. Nems (4 pièces) croquettes vietnamiennes.....		4.00
17. Croquette de soya (loempia)		3.00
18. Raviolis chinois frit sauce aigre douce.....		4.20
19. Brochettes de langoustines (2 brochettes).....		8.00
20. Hors d'œuvres chinois.....		7.50
21. Beignet de langoustines		6.00
22. Bo Bunch (vermicelles vietnamien et nems)		7.30
23. Brochettes de poulet.....		4.90
24. Brochettes de porc.....		4.90
25. Brochettes de canard laqué.....		9.00
26. Brochettes de gambas grillées		8.90
27. Brochettes Royal (langoustines, porc, poulet)		7.50
28. Langoustines à l'ail.....		7.30
29. Calamars à l'ail		6.00
30. Cuisse de grenouilles à l'ail		6.00
35 Raviolis Grillés.....		6.50

Cuisine à la vapeur

31. Raviolis aux crevettes (Ha Kao)		5.50
32. Croissant aux crevettes (Fen Ko)		5.50
33. Bouchées aux porcs (Siou Mai)		4.50
34. Bouchées aux bœuf (siou Mai)		4.50
36. Petites brioche aux porcs vapeur.....		5.00
37. Assortiment de toasts à la vapeur (8 délices)		7.80

Bœuf

38. Bœuf à la sauce piquante.....		8.90
40. Bœuf aux oignons		9.10
41. Bœuf aux curry.....		8.90
42. Bœuf aux champignons chinois.....		8.90
43. Bœuf aux soya et légumes frais		8.90
44. Bœuf à la sauce barbecue.....		8.90
45. Bœuf à la citronnelle vietnamien		9.10

Porc

46. Porc aux champignons chinois	8.20
47. Porc caramel.....	8.90
48. Porc aux curry	8.20
49. Porc en beignet sauce aigre douce.....	8.20
50. Porc laqué	8.90
52. Travers de porc laqué.....	9.20
54. Travers de porc à la cantonais « King Do »	9.20



Poulet

56. Poulet aux champignons noirs.....	8.00
57. Poulet à la sauce piquante	8.00
58. Poulet chop-suey	8.00
59. Poulet croustillant du chef	8.50
60. Poulet à l'impérial	8.00
61. Poulet aux grains de soya noir piquant	8.00
62. Poulet aux noix de cajou	8.50
63. Poulet sauté à la sauce aigre douce	8.50
64. Poulet en beignet à la sauce aigre douce.....	8.00
65. Poulet aux champignons chinois et bambou	8.00
66. Poulet à l'ananas frais.....	9.00
67. Poulet aux curry.....	8.00



Canard

68. Canard laqué aux 5 épices	12.00
69. Canard laqué style chinois avec crêpes	12.00
70. Canard laqué aux champignons noirs	12.00
71. Canard laqué à l'ananas frais	13.00
72. Canard laqué sauce aigre douce piquant	12.00
73. Canard laqué aux lychees	12.00
74. Canard laqué à l'orange.....	12.00
75. Canard laqué aux champignons chinois et bambou.....	12.00
76. Canard laqué en cassolette piquant	12.50
77. Canard laqué en Ti-Pan	12.50



Poissons et crustacés

78. Langoustines aux soya et légumes croquants	11.00
79. Langoustines en beignet.....	11.00
80. Langoustines sautées aux brocolis	12.00
81. Langoustines aux curry.....	11.50
82. Langoustines à la sauce piquante ㄱ.....	11.50
83. Langoustines à la citronnelle vietnamienne	11.50
84. Langoustines aux sel et poivres.....	11.50
85. Langoustines à la sauce tomate.....	11.50
86. Langoustines aux lychees.....	11.50
87. Langoustines à l'ananas frais.....	12.00
88. Langoustines aux champignons chinois.....	11.50
90. Coquilles St-jacques sauté aux légumes frais.....	14.50
91. Coquilles St-jacques à la citronnelle.....	14.50
92. Coquilles St-jacques à la sauce piquante ㄱ.....	14.50
93. Coquilles St-jacques aux grains de soya noirs.....	14.50
94. Coquilles St-jacques aux lychees.....	14.50
95. Filet de poisson aux gingembres et ciboulettes.....	9.00
96. Filet de poisson au curry.....	9.00
97. Filet de poisson à la sauce piquante ㄱ.....	9.00
98. Filet de poisson à la citronnelle vietnamien.....	9.00
99. Filet de poisson à l'ail	9.20
100. Filet de poisson en beignet sauce aigre douce	9.00
101. Filet de poisson à la vapeur	9.80
104. Calamars aux sel et poivres	9.30
105. Calamars aux grains de soya noirs piquante ㄱ.....	9.30
107. Cuisses de grenouilles à la sauce piquante ㄱ.....	9.80
108. Cuisses de grenouilles à la citronnelle	9.80



Plats sur plaques Chauffantes

110. Ti-Pan « Dragon Royal » (viande et poisson)	11.30
111. Ti-Pan coquilles St-jacques.....	14.80
112. Ti-Pan langoustines.....	12.50
113. Ti-Pan calamars	9.80
114. Ti-Pan bœuf	9.30
115. Ti-Pan Gambas aux gingembre et ciboulettes.....	14.00
116. Ti-Pan Gambas flambées au saké	15.00
117. Ti-Pan Scampis à l'ail.....	13.00
118. Ti-Pan cuisses de grenouilles à l'ail	10.50
119. Ti-Pan de brochettes de St jacques et langoustines.....	14.90
120. Ti-Pan poulet	8.90



Nos Spécialités

S1. Cassolette de fruits de mer.....	14.50
S2. Cassolette « Dragon Royal » (composition de viande et poisson)	11.90
S3. Cassolette de poulet au curry et coco	9.90
S4. Fondue pékinoise (pour 2 pers. et +)	par personne 24.00

Entrée : Nems

Plats à cuire : Bœuf- Poulet - Porc - Langoustines & Calamars

Vermicelles - Chou chinois - œuf

Café ou thé



S5. Fondue fruits de mer (pour 2 pers. et +).....	par personne 29.00
---	--------------------

Entrée : Nems

Plats à cuire : Gambas - Langoustines - Cuisses de renouilles - Calamars - St-Jacques - Filets de poisson

Vermicelles - Chou chinois - Œuf

Café ou thé

Nos plateaux de 5 variétés

S6. Plateau « Dragon royal » (pour 2 pers. et +)	par personne 14.00
---	--------------------

Canard laqué de pékin - Langoustines façon

du chef- Poulet aux champignons chinois -

Beignet de porc sauce Aigre douce - Riz cantonais

Dessert au choix : fruit/glace ou café/thé

Nos plateaux de 5 variétés

- S7. Plateau «Menu canard laqué» (pour 2 pers. et+).....par personne 17.00**
Canard laqué de pékin - Canard laqué à l'orange - Canard laqué aux champignons cibinois - Canard laqué en brochettes - Riz cantonais
Dessert au choix : fruit/glace ou café/thé
- S8. Plateau «Fruit de mer royal» (pour 2 pers. et +).....par personne 18.00**
Filet de poisson à l'ail - Scampi sauce tomate- Beignet de langoustines sauce aigre douce - Calamars aux légumes frais - Riz cantonais
Dessert au choix : fruit/glace ou café/thé

Nouilles - Riz - Légumes

- | | |
|---|-----------|
| N01. Nouilles sautées nature |5.50 |
| Nouilles sautées nature en accompagnement de plat |2.80 |
| N02. Nouilles sautées au poulet |7.30 |
| N03. Nouilles sautées au bœuf |7.60 |
| N04. Nouilles sautées aux langoustines |9.00 |
| N05. Nouilles sautées spécial Maison..... |9.10 |
| N06. Nouilles sautées aux canards |9.50 |
| N07. Nouilles sautées aux porcs..... |7.50 |
| N08. Légumes frais et soya sauté |5.00 |
| N11. Riz sauté Cantonais..... |6.50 |
| Ou en accompagnement des plats |3.10 |
| N12. Riz sauté aux légumes nature |5.50 |
| N13. Riz sauté au poulet |7.30 |
| N14. Riz sauté au porc..... |7.50 |
| N15. Riz sauté au bœuf |7.80 |
| N16. Riz sauté aux langoustines |9.00 |
| N17. Riz sauté spécial Maison..... |9.10 |



Spécialités Thaïlandaises

- | | |
|--|------------|
| T05. Langoustines au basilic à la thaï..... |12.00 |
| T06. St-jacques au basilic à thaï..... |15.00 |
| T07. Poulet au basilic à la thaï..... |8.50 |
| T08. Filet de poisson au basilic à la thaï |12.50 |
| T09. Calamars au basilic à la thaï..... |9.80 |
| T10. Bœuf au basilic à la thaï |9.80 |
| T11. Canard laqué au basilic à la thaï |12.50 |
| T12. Ti-Pan Langoustines au basilic à la thaï piquant 🌶️ |12.50 |
| T13. Ti-Pan filet de poisson à la thaï piquant 🌶️ |12.30 |
| T14. Cuisse de grenouilles à la thaï piquant 🌶️ |10.50 |
| T15. Riz sauté au basilic à la thaï 🌶️ |8.00 |
| Ou en Accompagnement des plats |4.10 |

