

SPECIALITEITEN

- A. Speciale lamskroontjes van de chef€34.80
Côtelettes d'agneau du Chef
- B. Gegrilde lamsblokjes met ui en look.....€26.80
Viande d'agneau grillée à l'ail et oignon
- C. Amandelkip op chinese wijze.....€22.80
Poulet aux amandes à la façon de chinois
- E. Tang Cu varkensribbetjes (met zoete rijstwijnazijn) €22.20
Côtes de porc Tang Cu (accompagné de vinaigre de vin de riz)
- F. Ba Bao Ya (gebakken runderhaas, inktvis, varkensvlees, scampi's, diverse groenten overdekt met eendborst) €27.00
Filet de bœuf, calmar, viande de porc, scampis frits, divers légumes recouverts de magret de canard
- G. Chong pau ya sze (dungesneden eend bereid met jonge ui).....€24.80
Filet de canard coupé finement aux oignons jeunes
- H. Chong pau niu ro sze (dungesneden runderhaas bereid met jonge ui)€22.80
Morceaux de bœuf aux oignons jeunes
- I. Chong pau tuo niao sze (dungesneden struisvogelvlees met jonge ui) €25.50
Tranches fines d'autruche aux oignons jeunes
- J. Kabeljauw met Whiskyroomsaus €27.50
Cabillaud avec sauce crème Whisky
- K. Familieschotel op Tipan-wijze (runderhaas,kipfilet, varkensvlees, scampi's, krab, inktvis).....€24.80
Plat de famille à la façon de Tipan (bœuf, poulet, porc, scampi, crabe, calmar)
- L. Gamba's van de chef €29.50
Gambas du chef
- M. Gestoomde zeetong met een lichte sojasaus, prei en Chinese champignons€34.00
Sole à la vapeur à la sauce soja légère, poireau, et des champignons chinois
- N. Gebakken zeetong met ui en look.....€34.00
Sole rissolée à l'ail et oignon

Alle gerechten worden geserveerd met nasi rijst

Tous les plats sont servis avec du riz sauté

I.p.v. nasi rijst, met bami of frietjes €4.00 extra

Au lieu de riz sauté, des nouilles ou des frites il y a un supplémentaire de €4.00

I.p.v. nasi rijst, mihoen €7.00 extra

Au lieu de riz sauté, des vermicelles il y a un supplémentaire de €7.00

SUGGESTIE VAN DE CHEF

Menu vanaf 2 personen – menu à partir de 2 personnes - €37.80p.p.

Soep – potage :

Wontonsoep

Potage Wonton

Voorgerecht – entrée :

Krokant gepaneerde scampi's met pikante saus

Scampis panés et sauce piquante

Hoofdgerecht – plat principal :

Geroosterde Pekingend met appelsiensaus en Grand Marnier

Canard de Pékin à l'orange et Grand Marnier

Scampi's in een nestje van broccoli

Scampis dans un nid de brocoli

Familieschotel op Tipan-wijze met runderhaas, kipfilet, varkensvlees en scampi's

Plat de famille à la façon de Tipan (bœuf, filet de poulet, porc et des scampis)

Naargelang het aantal personen worden de volgende gerechten bijgeserveerd.

Les plats suivants sont servis d'après le nombre de personnes.

3p : Kikkerbiljetjes met ui en look

Cuisses de grenouille à l'aile et oignon

4p : Runderhaas met oestersaus op een bedje van salade

Bœuf à la sauce d'huître sur un lit de salade

5p : Zacht gepaneerde vis met rode peper

Poisson pané doucement avec des piments

6p : Yu Xian Ji Pai – Krokante kipfilet overgoten met speciale Yu Xian saus

Filet de poulet croustillant recouvert de sauce Yu Xian

Dessert:

Koffie, Jasmijnthee of ijs

Café, thé jasmin ou glace

Nieuw

Dagschotel - Plat du jour

€17.00 p.p.

Te verkrijgen tussen 11u30 en 14u30 - Niet op zaterdag, zondag en feestdagen
Service entre 11h30 et 14h30 – Excepte samedi, dimanche et jours fériés

Soep of voorgerecht naar keuze: - *Potage ou entrée au choix:*

- Champignonsoep – *Potage aux champignons*
- Tomatensoep – *Potage à la tomate*
- Pekingsoep – *Potage Pékinois*
- Loempia – *Rouleau de printemps*
- Mini loempia's – *Petits rouleaux de printemps*
- Gebakken inktvisringen – *Calamars frits*

Hoofdgerecht naar keuze: - *Plat au choix:*

- a. Tjap Tjoy speciaal (met runderhaas, kipfilet en varkensvlees)
Chop Shoy spécial (bœuf, filet de poulet et porc)
- b. Kipfilet met ui en look
Filet de poulet à l'ail et oignon
- c. Kipfilet met currysaus
Filet de poulet sauté au curry
- d. Gepaneerde kippenvlees met zoetzure saus
Poulet pané à la sauce aigre-douce
- e. Babi pangang
Babi pangang
- f. Gebakken varkensvlees met speciale zoetzure saus
Dés de porc panés à la sauce aigre-douce
- g. Gepaneerde grote garnalen met een krokant deegkorstje en pikante saus
Grandes crevettes panées en croûte et sauce piquante
- h. Gepaneerde vis met zoetzure saus
Poisson pané à la sauce aigre-douce

Dessert:

Dessert van de dag
Dessert du jour

(niet te vervangen door iets anders – ne pas interchangeables)

Gourmetmenu

Voor 2 personen - €48.80 p.p.

Pour 2 personnes

Soep - potage:

Kreeftenroomsoep

Potage d'homard

Voorgerecht - entrée:

Dim sum (gestoomde hapjes bereid met zeevruchten, vlees en groenten)

Dim Sum (assortiment d'amuse gueules de fruits de mer, viande et légumes)

Hoofdgerecht - plat principal:

Gebraden eendenborst met ananas en zoetzure saus

Canard rôti à la sauce aigre-douce aux ananas

Tipan hai xiang

Tipan hai xiang

Gebakken zeetong van de chef

Sole rissolée du chef

Gebakken rijst

Riz sauté

Dessert:

Dessert van het huis

Dessert à la maison

Koffie of Chinese jasmijnthee

Café ou thé Jasmin

Zeevruchtenmenu - *Table de riz fruits de mer*

Vanaf 2 personen - €42.80 p.p.
À partir de 2 personnes

Soep - potage:

Zeevruchtensoep
Potage de fruits de mer

Voorgerecht - entrée:

Gegrilde gamba's met jonge ui en gember
Gambas grillées au gingembre et oignon jeune

Hoofdgerecht - plat principale:

Gepaneerde grote garnalen met een krokant deegkorstje en pikante saus
Grandes crevettes panées en croûte et sauce piquante

Sam kwak (gepocheerde tongfilet met een sausje op basis van krab en garnalen)
Sam kwak (filets de sole poché à la sauce à la base de crabes et crevettes)

Gebakken inktvis met uien en look
Calamars rissolés à l'ail et oignons

Gebakken rijst
Riz sauté

Dessert:

Dessert van het huis
Dessert à la maison

Koffie of Chinese jasmijnthee
Café ou thé Jasmin

De volgende gerechten worden erbij geserveerd naargelang het aantal personen:

Les plats suivant sont servis d'après le nombre de personnes:

Voor 3 personen: Sint-Jakobsvruchten met diverse groenten in een vogelnestje
Pour 3 personnes : coquilles St. Jaques et ses légumes dans un nid d'hirondelles

Voor 4 personen: gepaneerde tongfilet met ui en look
Pour 4 personnes : filet de sole pané aux oignons et ail

Voor 5 personen: gepaneerde krabscharen opgevuld met zeevruchtenpaté
Pour 5 personnes : pincés de crabe panés farcis aux de fruits de mer

Voor 6 personen: kikkerbiljetjes met ui en look
Pour 6 personnes : cuisses de grenouille à l'aile et oignon

China Garden rijsttafel - Table de riz 'China Garden'

Vanaf 2 personen - €33.80 p.p.
À partir de 2 personnes

Soep - potage

China Garden soep
Potage 'China Garden'

Voorgerecht - entrée:

Vietnamese loempia en scampirolletje
Rouleau vietnamien et rouleau de scampi

Hoofdgerecht - plat principale:

Geroosterde pekingeend met appelsiensaus en Grand Marnier
Canard laqué de Pékin à l'orange et Grand Marnier

Gebakken scampi's met ui en look
Scampis à l'ail et oignon

Gebakken runderhaas met diverse groenten
Filet de bœuf rissolé aux légumes variés

Gebakken rijst
Riz sauté

Dessert:

Koffie, Chinese jasmijnthee of ijsje
Café, thé Jasmin ou glace

De volgende gerechten worden erbij geserveerd naargelang het aantal personen:

Les plats suivants sont servis d'après le nombre de personnes:

Voor 3 personen: fijn versneden struisvogelfilet met jonge ui
Pour 3 personnes : fin morceaux de filet d'autruche à l'oignon jeune

Voor 4 personen: gepaneerde tongfilet met currysaus
Pour 4 personnes : sole panée à la sauce curry

Voor 5 personen: gepaneerde kippenvlees met kleurrijke groentjes en zoetzure saus
Pour 5 personnes : dés de filet de poulet panés aux légumes colorés et sauce aigre-douce

Voor 6 personen: gebakken inktvis met paprika en sojabonen
Pour 6 personnes : calamars aux poivrons et jeunes pousses de soja

Chinese rijsttafel - Table de riz Chinoise

Vanaf 2 personen - €31.80 p.p.
À partir de 2 personnes

Soep - potage:

Kippenbouillonsoep met champignons
Potage au poulet et champignons

Voorgerecht - entrée:

Mini loempia's (3st)
Petits rouleaux de printemps (3x)

Hoofdgerecht - plat principale:

Gepaneerde grote garnalen met een krokant deegkorstje en een pikante saus
Grandes crevettes panées en croûte et sauce piquante

Kippenvlees met diverse groenten
Filet de poulet aux légumes

Babi Pangang
Babi pangang (viande maigre rôtie à la sauce piquante)

Gebakken rijst
Riz sauté

Dessert:

Koffie, Chinese jasmijnthee of ijsje
Café, thé Jasmin ou glace

De volgende gerechten worden erbij geserveerd naargelang het aantal personen:

Les plats suivants sont servis d'après le nombre de personnes:

Voor 3 personen: gebakken kipfilet met ui en look
Pour 3 personnes : filets de poulet rissolé aux oignons et ail

Voor 4 personen: gepaneerd varkensvlees met kleurrijke groentjes en zoetzure saus
Pour 4 personnes : viande de porc aux légumes colorés et sauce aigre-douce

Voor 5 personen: gebakken runderhaas met currysaus
Pour 5 personnes : viande de bœuf à la sauce curry

Voor 6 personen: geroosterde pekingeend met appelsiensaus
Pour 6 personnes : canard de Pékin à l'orange

Nasi, Bami en Mihoen

Bami China Garden (varkensvlees, runderhaas, scampi)	€20.00
<i>Nouilles 'China Garden' (viande de porc, viande de bœuf, scampi)</i>	
Mihoen China Garden (varkensvlees, runderhaas, scampi)	€21.00
<i>Vermicelles 'China Garden' (viande de porc, viande de bœuf, scampi)</i>	
Bami met runderhaas	€18.50
<i>Nouilles à la viande de bœuf</i>	
Mihoen met runderhaas	€19.50
<i>Vermicelles à la viande de bœuf</i>	
Bami met kipfilet	€17.50
<i>Nouilles au filet de poulet</i>	
Mihoen met kipfilet	€18.50
<i>Vermicelles au filet de poulet</i>	
Bami met varkensvlees	€17.50
<i>Nouilles à la viande de porc</i>	
Mihoen met varkensvlees	€18.50
<i>Vermicelles à la viande de porc</i>	



Soepen - potages



1. Wontonsoep (Chinese garnalenpasteitjessoep)
- Potage Wonton (potage chinois de pâté de crevette)*
2. Soep 'China Garden'
- Potage 'China Garden'*
4. Haaienvinnensoep met krabgarnituur
- Crème d'aïlerons de requin garnie de crabe*
5. Kippenbouillonsoep
- Bouillon de poulet*
6. Pekingsoep (gebonden soep van julienne van groenten en vlees, pikant – zuur)
- Potage Pékin (piquant)*
7. Tomatensoep
- Potage aux tomates*
8. Zeevruchtensoep
- Potage aux fruits de mer*



Voorgerechten - entrées



9. Gebakken inktvisringen.....€9.00
Calamars frits
- 9a. Zeevruchtensalade (met Sint-Jakobsvruchten en garnaltjes)..... €15.00
Salade de fruits de mer (avec des coquilles Saint-Jacques et crevettes)
11. Dim Sum – het beroemde voorgerecht uit Kanton China (verschillende soorten gestoomde hapjes bereid met zeevruchten, vlees en groenten)..... €14.00
Dim Sum – l'entrée connue de la région de Canton (assortiment d'amuse-gueules de fruits de mer, viande et légumes)
12. Gepaneerde grote garnalen met een krokant deegkorstje en pikante saus..... €12.50
Grandes crevettes panées en croûte et sauce piquante
13. Scampi's met uien en look..... €14.00
Scampis sauce à l'ail et oignons
- 13a. Gegrilde gamba's met gember en jonge ui €16.50
Gambas grillées à l'oignon jeune et gingembre
14. Kikkerbilletjes met ui en look..... €16.50
Cuisses de grenouilles à l'ail et oignon
15. Kikkerbilletjes met rode peper en tuinkruiden..... €17.00
Cuisses de grenouilles au piment et eaux herbes aromatiques
16. Sint-Jakobsschelpen met champignons en whiskyroomsaus €17.00
Coquilles Saint-Jacques aux champignons et sauce crème Whisky
17. Mini loempia's met zoetzure saus €8.00
Petits rouleaux de printemps à la sauce aigre-douce
- 17a. Vietnamese loempia's €9.00
Rouleau de printemps vietnamien
- 17b. Scampirolletjes €10.00
Rouleau de scampi
18. Loempia met kip..... €8.50
Rouleau de printemps au poulet
- 18a. Wu Yang (scampirol, Vietnamese loempia, mini loempia, inktvisring, vlindergarnaal). €13.50
Wu Yang (rouleau de scampi, rouleau de printemps vietnamien, petits rouleaux, calamars frits, crevette papillon)
19. Kipsaté met currysaus €10.00
Brochette de poulet à la sauce curry
20. Varkenssaté €9.50
Brochette de porc
21. Gepaneerde vis met zoetzure saus €13.00
Poisson pané à la sauce aigre-douce

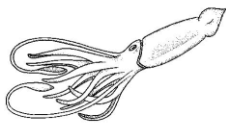
Hoofdgerechten - plat principal

Tipan schotels - plats tipan

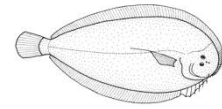
22. La xia (scampi's in pikante tomatensaus) €25.00
La xia (scampis à la sauce tomate piquante)
23. Hai xiang (diverse zeevruchten met verse groenten) €26.50
Hai xiang (fruits de mer et des légumes divers)
24. Ongepelde scampi's met diverse groenten €25.00
Scampis non décortiquées et des légumes divers
25. Gepelde scampi's met diverse groenten €22.00
Scampis décortiquées et des légumes divers
26. Scampi's met diverse groenten en yu xian-saus €22.00
Scampis à la sauce Yu xian
27. Lamskoteletten met paprika, uien en sojabonen €29.80
Côtelettes d'agneau au poivron, oignons et jeunes soja
28. Lamsfilet vergezeld met fijne groenten €30.80
Filet d'agneau accompagné de légumes fins
29. Tongfilet €24.80
Filets de sole
30. Ossenhaas met speciale saus €29.80
Viande de bœuf à la sauce spéciale
31. Kikkerbilletjes met uien en look €24.80
Cuisses de grenouilles aux oignons et ail
32. San ro (varkensvlees, kipfilet, runderhaas met diverse pikante groenten) €21.50
San ro (porc, poulet et bœuf et des légumes divers)
33. San shang xia (kipfilet, runderhaas en scampi's) €22.50
San shang xia (poulet, bœuf et des scampis)
34. San shang yu (kipfilet, runderhaas en tongfilet) €22.50
San shang yu (poulet, bœuf et filets de sole)

Chinese pot - pot au feu Chinois

35. Curry yang ro (lamskoteletten met currysaus) €29.80
Curry yang ro (côtelettes d'agneau au curry)
36. Chinese eendenpot met diverse groenten en currysaus €25.00
Potée chinoise de canard accompagnée de légumes et sauce curry
37. Hai xiang po (diverse zeevruchten) €28.00
Hai xiang po (fruits de mer)



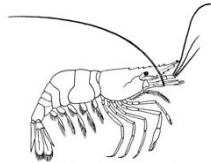
Zeevruchten - fruits de mer



38. Sam kwak (een ambachtelijk gerecht van onze chef-kok: gepocheerde tongfiletrol met een sausje op basis van krab, garnaltjes, champignonsaus en een scheutje whisky) €26.00
Sam kwak (artisanale : rouleau de filet de sole poché à la sauce à base de crabe et des crevettes, des champignons et une goutte de whisky)



39. Sint-Jakobsvruchten - *Coquilles Saint-Jacques*
- a. Sint-Jakobsvruchten met champignons en whiskyroomsaus €29.00
Coquilles Saint-Jacques aux champignons et sauce crème Whisky
- b. Sint-Jakobsvruchten met diverse groenten €29.00
Coquilles Saint-Jacques et légumes divers
40. Kon pao thaan tze (Sint-Jakobsvruchten met kon pao saus, pikant en kruidige smaak)..... €30.00
Kon pao thaan tze (coquilles Saint-Jacques à la sauce Kon Pao piquante et épicée)
41. Gebakken inktvis met uien en look €19.00
Calamars aux oignons et ail
42. Gebakken inktvis met diverse groenten en oester-, zwarte bonen-, kon pao saus €19.00
Calamars accompagné de légumes divers et sauce de l'huître, aux haricots noirs, Kon Pao



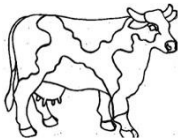
Scampi

43. Nai you xia (gepocheerde scampi's in zachte roomsaus) €22.50
Nai you xia (scampis pochés à la sauce crème légère)
44. Niao chao (gefrituurd vogelnestje gevuld met garnalen en groenten) €21.50
Niao chao (nid d'hirondelle garni de crevettes et légumes poché)
45. Kon pao xia (gewokte scampi's met een pikante, kruidige saus) €22.50
Kon pao xia (cuit au wok à la sauce piquante et épicé)
46. Gepaneerde grote garnalen met een krokant deegkorstje en pikante saus €22.80
Grandes crevettes panées en croûte et sauce piquante
47. Gebakken scampi's met ui en look €21.80
Scampis aux oignons et ail
48. Gebakken scampi's met Chinese champignons €22.80
Scampis aux champignons Chinois
49. Gebakken scampi's met champignons €21.50
Scampis aux champignons
50. Gebakken scampi's met diverse groenten en curry-, zoetzure-, oestersaus €21.50
Scampis aux légumes divers et sauce curry, aigre-douce, de l'huître

Tjap Tjoy - Chop Shoy

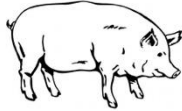
51. Tjap Tjoy met scampi's €21.50
Chop Shoy et scampis
52. Tjap Tjoy met runderhaas €18.80
Chop Shoy et viande de boeuf
53. Tjap Tjoy met kipfilet €17.50
Chop Shoy et filet de poulet
54. Tjap Tjoy China Garden (varkensvlees, runderhaas en scampi's)..... €19.50
Chop Shoy 'China Garden' (porc, bœuf et des scampis)
55. Tjap Tjoy vegetarisch..... €16.80
Chop Shoy végétarien

Vleeschotels - plats de viande



Rund & lam - bœuf et agneau

56. Chong pau yang ro (lamshaas met jonge ui in Chinese rijstwijnsaus) €27.80
Chong pau yang ro (agneau à l'oignon jeune et sauce Chinoise au vin de riz)
57. Lamskoteletten met diverse groenten met frietjes €29.80
Côtes d'agneau aux légumes divers (frites)
58. Runderbiefstuk met champignonroomsaus met frietjes €25.80
Steak aux champignons à la sauce champignon crème (frites)
59. Teppanyaki rundsfilet van de chef €25.80
Filets de bœuf teppanyaki du chef
60. Rundsvlees met broccoli..... €20.50
Bœuf aux brocolis
61. Rundsvlees met Chinese champignons..... €21.80
Bœuf aux champignons Chinois
62. Rundsvlees met champignons..... €21.50
Bœuf aux champignons
63. Rundsvlees met diverse groenten en curry-, kon pao-, oestersaus €21.50
Bœuf aux légumes divers et sauce curry, kon pao, de l'huître



Varkensvlees - porc

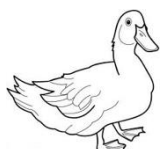
64. Gebakken spareribs met ui en look €19.50
Côtelettes de porc dans l'échine rissolée aux oignons et à l'ail
65. Zhong sze koe lau ro (gebakken varkensvlees met speciale zoetzure saus) €17.80
Zhong sze koe lau ro (viande de porc à la sauce aigre-douce spéciale)
66. Babi pangang (geroosterd mager varkensvlees met een pikante saus) €20.50
Babi pangang (viande maigre rôtie à la sauce piquante)
67. Varkensvlees met diverse groenten en zoetzure-, oester-, kon pao saus €17.80
Porc avec des légumes divers et sauce aigre-douce, de l'huître, kon pao
68. Cha Sao (geroosterd speenvarken in tranches gesneden, geserveerd met zoetzure saus) €22.00
Cha Sao (tranches de cochon de lait grillées et sauce aigre-douce)



Gevogelte - volaille

Kippenvlees - poulet

69. Yu xian chi pai (een klasse apart is deze schotel van kippenvlees waarvan de buitenzijde lekker krokant en de binnenzijde heerlijk mals is met een pittig gekruide saus) €19.80
Yu xian chi pai (une catégorie à part pour ce plat de poulet croquant à l'extérieur et délicieusement tendre à l'intérieur, avec une sauce herbes aromatique épicée)
70. Kipfilet met uien en look €18.50
Filet de poulet aux oignons et ail
71. Zhong sze koe lau chi (gepaneerde kippenvlees met speciale zoetzure saus) €19.80
Zhong sze koe lau chi (poulet pané à la sauce aigre-douce)
72. Gefrituurde kippenballetjes in deeg met zoetzure saus €19.80
Boulettes de poulet à la sauce aigre-douce
73. Kipfilet met diverse groenten en zoetzure-, oester-, curry-, balisauz €19.50
Filet de poulet aux légumes divers et sauce aigre-douce, de l'huître, curry, bali
74. Kipfilet met Chinese champignons €19.80
Filet de poulet aux champignons Chinois



Eend - canard

75. Geroosterde pekingeend met appelsiensaus en Grand Marnier€24.80
Canard de Pékin à l'orange et Grand Marnier
76. Geroosterde pekingeend met zwarte bonen-, yu xian-, kon pao-saus€24.80
Canard de Pékin et sauce aux haricots noirs, yu xian, kon pao
77. Gelakte pekingeend met pannenkoeken en speciale hai xian-saus.....€25.80
Canard laqué de Pékin avec des crêpes et sauce spéciale Hai Xian

Kikkerbilletjes - Cuisses de grenouilles



78. Kikkerbilletjes met uien en look.....€23.00
Cuisses de grenouilles aux oignons et ail
79. Kikkerbilletjes met yu xiansaus.....€23.00
Cuisses de grenouilles à la sauce Yu xian
80. Kikkerbilletjes met kon paosaus€23.50
Cuisses de grenouilles à la sauce Kon pao
81. Kikkerbilletjes met pikante sojasaus.....€23.00
Cuisses de grenouilles à la sauce soja piquante
82. Kikkerbilletjes met rode peper en tuinkruidensaus€23.50
Cuisses de grenouilles au piment et sauce aux herbes aromatiques

Sauzen

Yu xian-saus: heerlijk traditionele saus, pittig
Kon pao-saus: een van de bekendste pikante kruidensaus uit Szechuan
Oestersaus: een milde saus op basis van sojasaus
Zwarte bonensaus: gemaakt van zwarte bonen, knoflook en chilipeper
Balisau: zoet en lichtjes pikant (ideaal bij kip)
Currysau, zoetzure saus, pikante saus
Supplement saus : €2.50

Sauces

Sauce Yu xian : délicieuse sauce traditionnelle, épicée
Sauce Kon Pao : sauce piquante renommée aux herbes aromatiques de Sichuan
Sauce de l'huître : une sauce douce à base de soja
Sauce aux haricots noirs : sauce à base d'haricots noirs, ail et piment
Sauce Bali : sucrée et légèrement piquante (idéal avec le poulet)
Sauce curry, sauce aigre-douce, sauce piquante
Sauce supplémentaire : €2.50

Kinderschotels

Plats pour les enfants

- K1. Kinderbiefstuk.....€15.80
Steak de boeuf pour des enfants
- K2. Kipsaté met currysaus..... €12.80
Brochette de poulet à la sauce curry
- K3. Gefrituurde kippenbolletjes met speciale zoetzure saus €12.80
Beignets de poulet à la sauce aigre-douce spéciale
- K4. Kipnuggets met appelmoes..... €12.80
Pépité de poulet avec compote de pommes
- K5. Fishsticks met appelmoes €12.80
Fishsticks avec compote de pommes
- K6. Frikandel met appelmoes €12.80
Fricadelle avec compote de pommes

Bij alle schotels worden er frietjes geserveerd met mayonaise of ketchup.

Les plats sont servis avec des frites et mayonnaise ou ketchup.