



LA CARTE & MENU

Restaurant Dynasty

CHAUSSÉE DE CHARLEROI 206 5030 GEMBLOUX TEL :081/61.62.29 WWW.RESTO-DYNASTY.BE

BOISSONS

THÉ GLACÉ MAISON AUX FRUITS	4.00
JUS DE POMME D'UPIGNY	4.00
JUS DE POMME CERISE D'UPIGNY	4.00
JUSD'ORANGE	3.00
JUS D'ANANAS	3.00
COCA-COLA	3.00
COCA ZERO	3.00
FANTA ORANGE	3.00
TONIC FEVERTREE	3.50
BRU PLATE - PÉTILLANTE 1/4	3.00
BRU PLATE - PÉTILLANTE 1/2	5.00
BRU PLATE - PÉTILLANTE 1L	8.00
TSING TAO (BIÈRE CHINOISE)	4.00
JUPIER	3.00
BERTINCHAMP PAMPLEMOUSSE - BLANCHE - LÉGÈRE	6.00
LEFFE : BLONDE-BRUNE-SANS ALCOOL	5.00
RAMÉE BLONDE - AMBRÉE « BIÈRE ARTISANALE »	5.00
ORVAL	6.00
HOUPE	6.00
TRIPLE KARMELETTE	6.00



APÉRITIF



APERITIF MAISON	9.00
APERITIF SANS ALCOOL	7.00
TSUNAMI (VODKA-CURAÇAO-MARTINI)	8.00
COUPE DE CAVA	9.00
KIR ROYAL	10.00
APÉROL SPRITZ	10.00
KIR	7.00
RICARD	7.00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	7.00
J&B	7.00
JACK DANIEL'S	9.00
BOMBAY DRY	7.00
GORDON ROSE	10.00
ROKU	10.00
JINZU	10.00
TANQUERAY	10.00
BUSS N° 509	10.00
HENDRICK'S	10.00
MARTINI BLANC OU ROUGE	6.00
PORTE BLANC OU ROUGE	6.00
CAMPARI	6.00
PISANG	6.00
PICON	6.00
BACARDI	6.00
SUPPLÉMENT : TONIC/VIN BLANC	3.00
SUPPLÉMENT : COCA/COCA ZERO/JUS ORANGE/BRU	2.00

Menu Signature

ASSORTIMENT DE DIM SUM À LA VAPEUR

CANARD LAQUÉ ENTIER MÉTHODE
TRADITIONNELLE
EN 2 PRÉPARATIONS

1ÈRE PRÉPARATION :

LA PEAU ET LA CHAIR,
LES CRÊPES, POIREAUX,
CONCOMBRES, CORNICHONS DE CHINE
SAUCE HOISIN

2ÈME PRÉPARATION :

AVEC LE RESTE DE DU CANARD

PLAISIR SUCRÉ

3 SERVICES À 48.00€/PERS

LA SÉLECTION VIN À 25.00€ - LA SÉLECTION BOB À 15.00€

Menu Traditionnel

POTAGE PIQUANT

OU

CRÈME DE NID D'HIRONDELLE

NEMS AU PORC IBÉRIQUE

LA TABLE DE RIZ AUX CINQ BOLS:

CANARD LAQUÉ À LA SAUCE TEOPOKI

DÉS DE POULETSAUCE CITRONNELLE

SCAMPIS SAUTÉS À L'AIL

CUBES DE BOEUF SAUTÉ AU WOK À LA

SAUCE BLACK PEPPER

RIZ SAUTÉ À LA CANTONAISE

(LA TABLE DE RIZ HORS MENU À 25.00€/PERS - MIN 2 PERS)

PLAISIR SUCRÉ

4 SERVICES À 38.00€/PERS

LA SÉLECTION VIN À 25.00€ - LA SÉLECTION BOB À 15.00€

**Les menus sont servis minimum de 2 personnes et pour l'ensemble des convives de la table.
Pour un bon déroulement du service**

Menu à L' Aveugle

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR NOTRE CHEF,

QUI SE FERA UN PLAISIR DE VOUS
SURPRENDRE

ENTRE L'ASIE ET L'EUROPE,

ET VOUS COMBLER PAR CE MENU

CHAQUE FOIS DIFFÉRENT

CE MENU EST SERVI UNIQUEMENT POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE

ENTRÉE – PLAT – DESSERT

3 SERVICES À 40.00€/PERS

LA SÉLECTION VIN À 25.00€ - LA SÉLECTION BOB À 15.00€

Menu Lunch

Ce menu est servi uniquement
du mercredi au samedi de 12h00 à 14h00

ENTRÉE AU CHOIX

- CRÈME DE NID D'HIRONDELLES
- NEMS AU PORC IBÉRIQUE
- DIM SUM À LA VAPEUR
- GYOZA AU POULET

PLAT AU CHOIX

- CUBES DE BOEUF SAUTÉS AU WOK
- KARAAGE DE POULET À L'AIGRE DOUCE
- CANARD LAQUÉ À L'ORANGE

- DOUCEUR SUCRÉE
- CAFÉ OU THÉ

À 14.00€ PLAT DU LUNCH

À 18.00€ PLAT & DESERT

À 22.00€ ENTRÉE-PLAT-DESSERT

**Les menus sont servis minimum de 2 personnes et pour l'ensemble des convives de la table.
Pour un bon déroulement du service**

Nos Potages

POTAGE PÉKIN "PIQUANT & VINAIGRÉ"	7.00
CRÈME DE NID D'HIRONDELLE	7.00
SOUPE DE WAN TAN AU PORC	7.00

Nos Entrées

CUEILLETTE DE CERISES AU FOIE GRAS	15.00
G.TAMPURA DE CREVETTES NOBASHI AUX AMANDES	15.00
G.TARO SOUFFLE AU PORC LAQUÉ	15.00
« Le TARO, est un légume -racine aussi appelé songe, madère, racine madère, chou chine »	
NEMS AU PORC IBÉRIQUE	13.00
G.GYOZA AU POULET	13.00
G.GYOZA AU WAGYU	15.00
SCAMPIS SAUTÉS À L'AIL	15.00
G* ASSORTIMENT DE DIM SUM VAPEUR	15.00
CUISSES DE CAILLES AUX CINQ ÉPICES	15.00
ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX CREVETTES NOBASHI	15.00
BO BUN NEM AUX CREVETTES NOBASHI	15.00

Nos Entrées Végétariennes

G.GYOZA AUX LÉGUMES	15.00
G.GYOZA AUX KIMCHI	15.00
ROULEAUX DE PRINTEMPS	15.00
BO BUN NEM	15.00

Nos Plats Végétarien

LÉGUME DU JOUR SAUTÉ AU WOK	17.00
MARMITE DE TOFU AU YUXIAN	17.00
PAD THAI SAUTÉ AUX LÉGUMES « NOUILLES DE RIZ »	17.00
RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES	17.00
NOUILLES SAUTÉ AUX LÉGUMES	17.00

Nos Plats

PRODUIT DE LA MER

POISSON DU JOUR À LA VAPEUR	25.00
GAMBAS SUR TIPAN SAUCE TEOPPOKI	25.00
GAMBAS SAUTÉ À L'AIL	25.00
SCAMPIS SAUTÉS AU CURRY ROUGE / LAIT DE COCO / BEURRE DE CACAHUËTE	19.00
BABY HOMARD SAUTÉ À L'AIL	35.00
BABY HOMARD SAUTÉ AU CURRY ROUGE	35.00

PRODUIT DE LA TERRE

CANARD ENTIER FAÇON PÉKINOISE, MÉTHODE TRADITIONNELLE +/- 1.70KG (+/-40 MIN)	65.00
G* CANARD LAQUÉ CRÊPES ET POIREAUX	22.00
CANARD LAQUÉ AU MIEL	22.00
DÉS DE POULET AUX NOIX DE CAJOU SAUCE KONG BAO VIANDE	19.00
CUBES DE BŒUF IRLANDAIS SAUTÉS AU WOK SAUCE BLACK PEPPER	22.00
ÉMINCÉ DE BŒUF SAUTÉ AUX HARICOTS NOIRS SUR TIPAN	22.00
COTELETTES DE PORCELET SAUTÉ AU YUXIAN	25.00
CÔTES À L'OS DE BŒUF MATURÉ 20 J À LA SAUCE BBQ CORÉEN +/- 400GR	25.00

Nos Riz & Nouilles

RIZ SAUTÉ AU POULET	17.00
RIZ SAUTÉ AUX SCAMPIS	17.00
G. NOUILLES SAUTÉES AU POULET	17.00
G. NOUILLES SAUTÉES AUX SCAMPIS	17.00
VERMICELLES SAUTÉS AUX SCAMPIS	17.00
PAD THAI AU POULET ET NOUILLES DE RIZ	17.00