

Notre Carte

# 海棠酒店

*Restaurant Le Begonia Chinois*



*Chers Clients, si vous êtes allergiques à l'un des allergènes ci-dessous n'hésitez pas à nous en faire part afin que nous puissions vous proposer une alternative aux plats concernés.*

*Lorsque des allergènes sont présents dans nos préparations, vous trouverez à côté de celles-ci le n° des allergènes consultables dans la liste ci-dessous .*

- |   |   |                |    |   |          |
|---|---|----------------|----|---|----------|
| 1 |    | Arachides      | 8  |    | Céleri   |
| 2 |    | Fruits à coque | 9  |    | Sésame   |
| 3 |   | Oeuf           | 10 |   | Lupin    |
| 4 |  | Poisson        | 11 |  | Soja     |
| 5 |  | Lait (Lactose) | 12 |  | Moutarde |
| 6 |  | Crustacés      | 13 |  | Sulfites |
| 7 |  | Mollusques     | 14 |  | Gluten   |



*Le Bégonia Chinois est situé sur les hauteurs de Bonnelles, à quelques minutes de la Cité ardente de Liège et au cœur d'un Centre Commercial des plus prisés.*

*Midi et soir, à la carte ou en formule menu, notre cuisine «faite maison» est élaborée à partir de produits frais.*

*Notre Chef, Monsieur Xia, a autant de créativité que de caractère, et ce n'est pas peu dire ... Homard sauté au gingembre, canard laqué de Pékin, poulet croquant Sichuang, sole en grappe de raisin, scampis aux 5 épices, il va vous mettre l'eau à la bouche!*

*Les vins sont soigneusement sélectionnés par la Patronne, et se retrouvent proposés à la carte pour le bonheur de vos papilles.*

*Lorsque le temps est clément, au soleil sous les parasols ou en soirée dans une ambiance plus intime, notre terrasse vous accueillera volontier pour vous permettre de déguster nos préparations.*

*Nous organisons régulièrement des cours de cuisine chinoise ouverts à tous, l'occasion de partager le savoir-faire de notre équipe d'une manière conviviale.*

*Nous vous souhaitons de passer un agréable moment épicurien en notre compagnie !*



## Potages

(Possibilité de grande portion pour 10,00€ ou 12,00€)

### Phô 越南米粉

Nouille de riz, coriandre longue, pousses de soja ..... 6,00€ 6-11

Potage pékinois vinaigré et poivré 酸辣汤 ..... 6,00€ 11

Potage Wantan aux crevettes (raviolis chinois) 云吞汤 6,00€ 6-11-14

Potage aux cheveux d'anges 粉丝汤 ..... 6,00€ 11

Potage soja piquant 胡辣芽汤 ..... 6,00€ 3-9-11

Crème de Maïs et de Crabe 玉米汤 ..... 6,00€ 3-6

Potage aux Tomates 西红柿汤 ..... 6,00€ 3

## Entrées Froides

Salade au Boeuf piquant 凉伴牛肉 ..... 9,50€ 11-12

Salade chinoise aux crustacés 海鲜沙拉 ..... 9,50€ 6-11-12

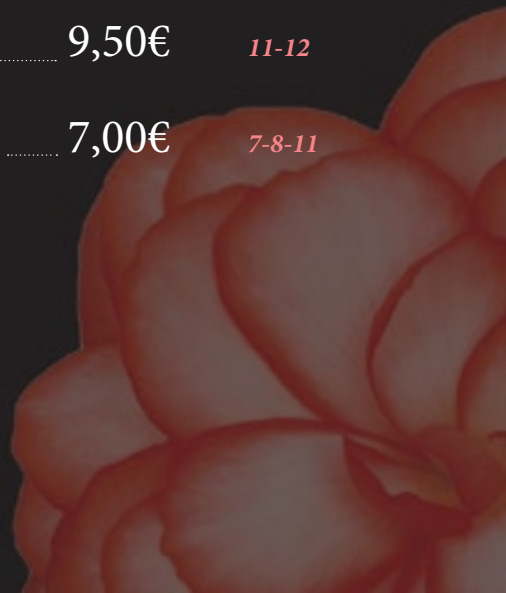
Salade de concombre à l'ail et au vinaigre 蒜拍黄瓜 ..... 5,00€

Salade de Tofu 小葱豆腐 ..... 7,00€ 11

Salade chinoise aux germes de Soja et Poulet 鸡丝沙拉 7,00€ 11-12

Salade de Canard fumé 熏鸭沙拉 ..... 9,50€ 11-12

Calamars en allumettes au Céleri pimenté 香辣鱿鱼 ..... 7,00€ 7-8-11



## Entrées Chaudes

Laissez-vous tenter par une de nos nombreuses entrées chaudes réalisées en respectant l'authenticité de leurs origines

|  |        |                  |
|--|--------|------------------|
| Assortiment de caille, scampis et<br>Wan Tong frits 小拼盘 .....  | 8,50€  | 3-6-14           |
| Beignets de scampis frits 炸虾 .....   | 7,00€  | 3-6-14           |
| Brochette de scampis grillés salés et pimentés 虾串 .....  | 12,95€ | 6                |
| Caille braisée aux cinq parfums 五香鹌鹑 .....   | 9,95€  | 11               |
| Cuisses de grenouilles poêlées, sautées<br>ou frites 蒜香田鸡腿 .....   | 11,95€ |                  |
| Dim Sum assortis cuits à la vapeur 蒸三样   | 7,00€  | 6-14-(sauce 11)  |
| Hakao (raviolis de scampis) en sauce 虾饺 .....  | 7,00€  | 6-14-(sauce 11)  |
| Homard sauté parfumé au gingembre (+/- 500gr)<br>(Prix par personne - Servi pour minimum 2 couverts) 姜葱龙虾 .....  | 19,95€ | 6                |
| Hors d'œuvre varié maison 大拼盘<br>Salade au canard fumé, queues de crevettes grillées parfumées à l'ail, Ha Kao,<br>Shao Mai, rouleaux de printemps et raviolis pékinois poêlés ..... | 13,95€ | 6-11-14          |
| Raviolis pékinois poêlés 锅贴 .....  | 7,00€  | 14-(11 en sauce) |
| Rouleaux de printemps 越南卷 .....  | 7,00€  |                  |
| Scampis grillés salés et pimentés 蒜盐虾 .....  | 12,95€ | 6                |
| Tartelette de radis blancs 萝卜糕 .....   | 5,00€  |                  |
| Croquettes de soja garnies 春卷 .....  | 5,95€  | 11-14            |



# Nos vollailles

Tous nos plats sont accompagnés de riz nature. Nous pouvons vous proposer du riz sauté parfumé ou des pâtes sautées parfumées pour un supplément de 3,50€

|   |        |               |
|---|--------|---------------|
| Brochette de canard à la sauce piquante<br>Ti-Pan 铁板鸭.....  | 16,50€ | 11            |
| Caille rôtie au sésame 芝麻鹌鹑.....  | 14,50€ | 9-11          |
| Canard braisé à l'orange 橙鸭.....  | 16,50€ |               |
| Canard braisé et sauce brune 酱鸭.....  | 16,50€ | 11            |
| Canard laqué de Pékin 北京鸭<br>Avec crêpes et émincés de poireaux.....  | 16,50€ | 11-(crêpe 14) |
| Canard laqué de Pékin (entier) 北京烤鸭 现片 三道<br>Véritable symbole de la Chine et de ses traditions culinaires, le canard laqué<br>(de plus ou moins 2 kg) est ici proposé en 3 services dans la plus pure<br>tradition pékinoise !)..... | 40,00€ | 11-(crêpe14)  |
| Dés de poulet à l'ananas frais 凤梨鸡<br>Servi dans un demi ananas.....  | 12,50€ | 11            |
| Dés de poulet à la sauce curry 咖哩鸡.....   | 12,50€ |               |
| Dés de poulet aux poivrons 青椒鸡片.....  | 12,50€ | 11            |
| Dés de poulet pimentés aux amandes 干煸鸡片.....  | 12,50€ | 2-11          |
| Poulet « Le Bégonia » aux légumes<br>et noix de cajou 宫保鸡丁.....   | 12,50€ | 2-11          |
| Poulet croquant Sichuang 口水鸡.....   | 12,50€ | 11            |
| Poulet sauce aigre-douce aux zestes<br>de citron 柠檬鸡.....   | 12,50€ |               |
| Canard braisé à l'orange 香橙鸭.....   | 16,50€ |               |

## Nos viandes

Tous nos plats sont accompagnés de riz nature. Nous pouvons vous proposer du riz sauté parfumé ou des pâtes sautées parfumées pour un supplément de 3,50€

|   |        |            |
|---|--------|------------|
| Dés de porcs frits et sauce aigre-douce 古老肉                         | 12,50€ |            |
| Émincés de porcs sautés Tcha Sa 榨菜肉丝                                |        |            |
| <i>Tcha Sai (légumes chinois)</i>                                   | 12,50€ | (sauce 11) |
| Filet de bœuf aux oignons 洋葱牛肉                                      | 12,50€ | 11         |
| Languettes d'agneau sautées aux pommes 苹果羊肉                         | 16,50€ |            |
| Languettes d'agneau sautées aux tiges<br>d'oignons fins et ail 葱爆羊肉 | 16,50€ |            |
| Languettes de bœuf aux poivrons et<br>champignons chinois 香菇牛肉      | 12,80€ |            |
| Languettes de bœuf sauce curry 咖喱牛肉                                 | 12,80€ |            |
| Languettes de bœuf sauce Sichuan 水煮牛                                | 12,80€ |            |
| Languettes de bœuf Ti Pan 铁板牛肉                                      |        |            |
| <i>Ti Pan (cuit à table au fer chaud)</i>                           | 12,80€ |            |



## Poissons

Tous nos plats sont accompagnés de riz nature. Nous pouvons vous proposer du riz sauté parfumé ou des pâtes sautées parfumées pour un supplément de 3,50€

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Filet de saumon cuit à la vapeur et au vinaigre de riz de 10 ans d'âge 清蒸三文鱼 | 16,95€ | 4-11 |
| Filets de dorade à la sauce aigre-douce 甜酸鱼                                  | 14,00€ | 4    |
| Filets de dorade cuits à la vapeur 清蒸鱼                                       | 14,00€ | 4    |
| Filets de dorade sauce Sichuan 水煮鱼   | 14,00€ | 4    |
| Sole du Chef à la mode de Sichuan 水煮龙利鱼                                      | 16,00€ | 4    |
| Sole en grappe de raisins sauce aigre-douce 松鼠鱼                              | 16,00€ | 4    |
| Sole grillée à l'ail 蒜香煎龙利鱼  | 23,00€ | 4    |

## Crustacés

|  |        |   |
|--|--------|---|
| Gambas grillés sauce Ti-Pan 铁板虾                            | 16,00€ | 6 |
| Langoustines sautées aux champignons et poivrons 炒虾团       | 15,00€ | 6 |
| Langoustines sautées sauce curry 咖哩虾球                      | 15,00€ | 6 |
| Les trois délices de la mer sautés aux asperges vertes 海鲜煲 | 16,00€ | 6 |
| Pinces de crabes sautées aux agarics noirs 炒蟹钳             | 16,00€ | 6 |
| Queues de scampis « Le Bégonia » aux 5 épices 干煸五香虾        | 15,95€ | 6 |
| Queues de scampis sauce aigre-douce 咕老虾                    | 15,00€ | 6 |
| Saint-Jacques sautées et pimentées 炒带子                     | 17,00€ | 6 |
| Scampis sautés à sec au poivre et sel 椒盐虾                  | 13,00€ | 6 |



## Légumes

Tous nos plats sont accompagnés de riz nature. Nous pouvons vous proposer du riz sauté parfumé ou des pâtes sautées parfumées pour un supplément de 3,50€

**Chop Suey aux germes de soja et poulet**  
ou bœuf ou scampis 虾或鸡或牛肉炒豆牙..... 9,80€ 11

**Légumes du jour** 炒时菜..... 12,80€

**Légumes Ti-pan** 铁板香芋..... 12,80€

**Pâte de soja Mapo Doufou aux légumes** 麻婆豆腐

*Composé de scampis, bœuf et pâtes de soja, pailleté de petits légumes, délicieusement pimentés, savoureux et nutritifs. Ce plat a été créé par la grand-mère qui s'appelle Mapo, raison pour laquelle ce plat se nomme ... Mapo Doufou.*..... 12,80€ 11



## Riz & Pâtes

|                                       |        |         |
|---------------------------------------|--------|---------|
| Nouilles sautées au bœuf 牛肉面          | 7,95€  | 11-14   |
| Nouilles sautées au poulet 鸡炒面        | 7,95€  | 11-14   |
| Nouilles sautées aux 3 parfums 三鲜面    | 12,00€ | 11-14   |
| Nouilles sautées aux langoustines 虾炒面 | 12,00€ | 6-11-14 |
| Pâtes fraîches maison 本店招牌拌面          | 15,00€ | 11-14   |
| Riz sauté au bœuf 牛肉炒饭                | 7,95€  | 11      |
| Riz sauté au poulet 鸡炒饭               | 7,95€  |         |
| Riz sauté aux 3 parfums 三鲜饭           | 12,00€ | 6       |
| Riz sauté aux langoustines 虾炒饭        | 12,00€ | 6       |
| Riz sauté cantonnais 扬州炒饭             | 12,00€ | 6       |
| Vermicelles de riz au bœuf 牛肉粉        | 15,00€ |         |



## Nos desserts

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Beignet de glace flambé au saké .....                                 | 8,80€ | 14   |
| Beignets de banane frits avec glace .....                             | 6,00€ | 14   |
| Beignets de banane ou de pomme au caramel .....                       | 5,50€ | 14   |
| Dame blanche ou Dame noire .....                                      | 6,00€ | 3-5  |
| Glace à la Vanille ou Chocolat ou Pistache .....                      | 5,00€ | 3-5  |
| Glace aux fruits chinois .....  | 5,50€ | 3-5  |
| <b>La Gondole</b>   |       |      |
| <i>Assortiment de glace, sorbet, chantilly et Grand Marnier</i> ..... | 9,50€ | 3-5  |
| Lychees, nèfles ou arbouses au sirop .....                            | 5,00€ |      |
| Moelleux au chocolat .....  | 6,00€ | 3-14 |
| Salade de fruits chinois .....  | 5,00€ |      |
| Sorbet au choix : framboise ou citron .....                           | 5,50€ |      |



# Menu Lunch

*Servi uniquement le midi du lundi au vendredi*

## **Entrée au choix :**

*Potage pékinois 11*

*Salade chinoise aux germes de soja et poulet 11-12*

*Brochettes d'agneau grillé, cumin et coriandre*

## **Plat au choix :**

*Dés de porc frits sauce aigre-douce*

*Dés de poulet à la sauce curry*

*Poulet croquant Sichuan 11*

*Filet de boeuf Ti Pan*

*Filet de dorade grillée maison*

*Filet de sébaste sauce vin blanc*

## **Café ou thé**

**Possibilité de dessert à la carte (+ 5,00€)**

**16,00€**

## **Spécialité du Bégonia Chinois**

### **Fondue chinoise**

*Servie pour minimum 2 couverts / A commander un jour à l'avance Won*

*Tong frits Viandes et crustacés découpés Vermicelles de riz Chou chinois*

*dans le Ho-Ko (marmite bouillante chauffée au charbon de bois)*

**32,00€**



# Menu Gourmet

## Potage au choix

**Assortiment d'entrées variées**  
(Caille, Scampis et Won Tong frits) 3-14

**Salade chinoise aux germes de soja et poulet** 11-12

## Plat au choix :

*Canard laqué de Pékin (+ 3,10€)* 11-14

*Canard braisé à l'orange (+ 3,10€)*

*Queues de scampis aux 5 épices (+ 3,10€)* 6

*Langoustines sautées à la sauce curry (+ 3,10€)* 6

*Languettes de bœuf aux poivrons et champignons* 11

*Languettes d'agneau sautées aux tiges d'oignons (+ 3,10€)*

*Languettes de bœuf Ti-Pan (cuites au fer chaud)*

*Dés de poulet à l'ananas frais (un demi ananas)* 11

*Poulet sauce aigre-douce au zeste de citron*

## Dessert au choix :

*Glace vanille, chocolat ou pistache* 3-5

*Lychees, nèfles ou arbouise au sirop*

*Salade de fruits chinois*

*Beignets de banane ou de pomme au caramel* 14

*Glace aux fruits chinois*

*Beignets de banane frits avec glace* 3-5-14

**20,95€**



# *La Table du Mandarin*

*Salade chinoise aux Crustacés 6-11-12*

## *Entrées assorties composées de :*

*Toast au pâté de langoustines 14*

*Ballotins de crevettes cuits à la vapeur 6*

*Rouleaux de printemps*

*Raviolis chinois poêlés 14-(sauce 11)*

## *Potage au choix*

*Homard grillé gingembre (+8€) 6*

## *Plats assortis composés de :*

*Canard laqué de Pékin (crêpes et émincés de poireaux) 11-(crêpe14)*

*Scampis décortiqués aux 5 épices dans un nid doré*

*Poisson du jour cuit à la vapeur au vin de riz 4*

*Filet de bœuf épicé aux poivrons et oignons*

*Poulet rôti sauce aigre-douce et zestes de citron*

*Caille braisée aux 5 parfums 11*

## *Dessert au choix :*

*Glace vanille, chocolat ou pistache 3-5*

*Lychees, nèfles ou arbose au sirop*

*Salade de fruits chinois*

*Beignets de banane ou de pomme au caramel 14*

*Glace aux fruits chinois 3-5*

*Beignets de banane frits avec glace 3-5-14*

*Sorbet framboises ou citrons*

*Dame Blanche ou Dame Noire 3-5*

*Moelleux au chocolat 3-14*

# *35,95€*

*Prix par personne et servi pour minimum 2 couverts*



## Apéritifs

|   |        |
|---|--------|
| Apéritif Maison rouge ou Kuei Hua blanc           | 5,00€  |
| Cocktail aux fruits exotiques avec ou sans alcool | 5,95€  |
| La Coupe de Champagne                             | 10,00€ |
| Kirr Royal (Champagne + cassis)                   | 10,00€ |
| Porto rouge ou blanc                              | 4,00€  |
| Pineau des charentes blanc                        | 4,00€  |
| Martini rouge ou blanc                            | 4,00€  |
| Sherry, Gancia                                    | 3,00€  |
| Campari orange ou soda                            | 6,00€  |
| Ricard  | 6,00€  |
| Gin tonic ou Picon vin blanc                      | 6,00€  |
| Whisky ou Whisky coca ou soda                     | 6,00€  |
| Pisang orange                                     | 6,00€  |
| Jus de fruits pressé ( orange ou citron)          | 5,50€  |
| Jus frais de Concombre, Melon, Kiwi ou Fraises    | 5,95€  |

## Vins sélectionnés par la Patronne

| Année | verre                         | 1/4   | 1/2   | 3/4   |
|-------|-------------------------------|-------|-------|-------|
| 2010  | Vin blanc sélection du Patron |       |       | 18€   |
|       | Vin rosé sélection du Patron  |       |       | 18€   |
|       | Vin rouge sélection du patron |       |       | 20€   |
|       | Vin blanc au pichet           | 2,50€ | 4,00€ | 6,80€ |
|       | Vin rosé au pichet            | 2,50€ | 4,00€ | 6,80€ |
|       | Vin rouge au pichet           | 2,50€ | 4,00€ | 6,80€ |

## Eaux et bières

|   |       |
|---|-------|
| Eau Spa plate ou pétillante en 1/4 litre          | 2,00€ |
| Perrier , Apollinaris                             | 2,00€ |
| Schweppes Tonic/soda                              | 2,00€ |
| Liégeois  | 2,00€ |
| Coca-Cola, Coca-cola light, Coca-cola light lemon | 2,00€ |
| Limonade ( orangeade ou citronné )                | 2,00€ |
| Ice Tea   | 2,00€ |
| Spa 1/2 litre                                     | 3,00€ |
| Bru 1/2 litre                                     | 3,00€ |
| Jupiler   | 2,00€ |
| Jupiler sans alcool                               | 2,00€ |
| Leffe Blonde 1/3, Leffe Brune 1/3                 | 2,50€ |
| Carlsberg   | 2,50€ |
| Tsing Tao ( Bière chinoise 33 cl )                | 2,50€ |
| Jus de fruits pressé                              | 3,00€ |
| Spa plate ou pétillante en 1 litre                | 5,50€ |
| Jus de concombre/fraise/melon/kiwi frais          | 4,50€ |

# 海棠酒店



**Restaurant Le Bégonia Chinois**  
**Bonnelles**

*[www.lebegonia.be](http://www.lebegonia.be)*