

Fondue Chinoise 29.00 €

min. 2 pers. prix par personne

1. Entrée : Spécialité Maison

2. Fondue Chinoise composée de :

Viande de Porc, Blanc de Poulet, Filet de Boeuf, Langoustines, Calamars, Coquilles Saint-Jacques, Pâte, Légumes et Vermicelles

3. Dessert : Assiette d'agrumes & Sorbet

Menu Chen Xi 23.50 €

min. 2 pers. prix par personne

1. Potage au choix :

potage aux boulettes de poisson ou Potage Wan Tang

2. Entrée au choix :

Caille Braisée aux cinq parfums et salade Queues de scampis au poivre de Si chuan

3. Entremet : Soupe de fruits et sorbet

4. Plat composé :

Dés de poulet en friture à la sauce aigre-douce

Canard laqué aux cinq arômes

Boeuf sauté au poivre noir

Scampis à la Crème & Riz sauté spécial

5. Dessert : Assiette de Chen Xi

Menu à 26.00 €

Min. 2 pers.

1. Potage au choix :

Potage piquant

Crème de nid d'hirondelles

Potage aux vermicelles

2. Entrée : Spécialr Maison

3. Plat composé :

Boeuf sauté aux légumes

Dés de poulet à la sauce aigre-douce

Beignets de langoustines

Porc sauté sauce curry & Riz sauté spécial

4. Dessert : Fruits chinois

Menu à 29.80 €

min. 3 pers.

1. Potage :

Crème de nid d'hirondelles

2. Entrée : Croquettes de porc

3. Plat composé :

Beignets de langoustines

Poulet sauce piquante

Boeuf aux noix de cajou

Riz sauté spécial

Fondue Chen Xi 35.00 €

min. 2 pers. prix par personne

Réserver avant 24h !

1. Entrée : Spécialité Chen Xi

2. Fondue composée de :

Scampis, Saumon, Calamars, Boeuf, Viande d'agneau, Chou Chinois, Tou Fou et Vermicelles.

3. Dessert au choix : Beignets de Banane

ou Beignet de Glace



Lunch box à 4.00 €

Tous les midi dans la semaine

Restaurant Asiatique

CHEN XI



Buffet à volonté

Entrées froides & chaudes & plats chaudes

Sushi - BBQ - Desserts

De Lundi au Vendredi midi : 12.00€ (1/2 vin & softs)

Vendredi soir - Samedi soir & Dimanche midi :

25.00€

(Comme la semaine mais plus de plats, entrées et desserts, apéritif ou café ou thé offert pour la maison)

* Gratuit pour les enfants de moins de 3 ans *

Pour le Buffet à volonté en dehors de les horaires vous pouvez réserver à partir de 15 personnes !

Plats à Emporter - 10 %

Prix est déjà déduit sur les plats

* A partir de 40€, une bouteille de Vin chinois offerte ! *

Pour votre anniversaire (sur réservation) Nous aurons le plaisir de vous offrir le gâteau glacé et un cadeau surprise

Notre heures d'ouvertures:

Ouvert tous les jours

12:00 - 15:00 & 18:00 - 23:00

☎ 02 / 384.36.88

Gsm : 0485 706 118

(En cas de panne du téléphone fixe)

3-4, Place de la Gare
1420 Braine-l'alleud

* En face de la gare de Braine-l'alleud *

· Ne pas jeter sur la voie publique ·



POTAGES

01.	Potage au boulettes de poisson.	5.40
02.	Crème aux fruits de mer.	4.10
03.	Potage Wan Tang.	4.10
04.	Potage aux tomates.	2.70
05.	Potage piquant vinaigré & poivre.	2.70
06.	Potage aux vermicelles.	2.70
07.	Crème de nids d'hirondelles.	2.70
08.	Crème d'asperge & crabe.	4.50



ENTREES CHAUDES

10.	Caille braisée aux "5 Parfums" & salade.	7.70
11.	Scampis grillés salés pimentés.	7.70
12.	Scampis à l'ail.	7.20
13.	Queues de scampis au poivre de Si Chuan.	7.20
14.	Poulets frits en feuille de bananier.	5.90
15.	Croquettes de soja au poulet.	2.70
16.	Rouleaux de printemps (Nems).	3.60
17.	Saté de porc.	3.60
18.	Saté de poulet.	3.80
19.	Beignets de scampis.	6.80
20.	Pinces de crabe enrobées de scampis.	9.00
21.	Hors d'oeuvre spécial 6 Délices.	7.20
22.	Roulade de scampis au Saint-Jacques.	10.40
23.	Coquille Saint-jacques façon croquante.	11.30
24.	Coquille Saint-jacques à la vapeur.	8.10
25.	Assortiment d'entrées frites (5 sortes).	11.30
26.	Cuisses de grenouilles au poivre de Si Chuan.	6.80
27.	Cuisses de grenouilles à l'ail.	7.20
28.	Gambas grillés aus 5 Parfums.	8.10
29.	Gambas grillés à l'ail.	8.10
30.	Côtes de porc grillées à l'ail.	5.30
31.	Beignets de cabillaud à la sauce aigre-douce.	6.30



ENTREES A LA VAPEUR



32.	Entrées à la vapeur aux 5 Délices.	5.40
33.	Shao mei à la vapeur.	4.10
34.	Bouchées de scampis à la vapeur.	4.10

ENTREES FROIDES

35.	Salade de soja au poulet.	4.10
36.	Salade de saumon fumée.	7.70
37.	Salade de crabe.	4.50
38.	Salade aux fruits de mer.	9.90

POISSONS & CRUSTACES

40.	Scampis grillés à l'ail.	11.30
41.	Scampis sautés sauce curry.	11.30
42.	Scampis sautés sauce aigre-doux aux fruits frais.	12.60
43.	Scampis aux Noix de Cajou.	11.70
44.	Scampis grillés aux 5 Parfums.	11.30
45.	Scampis à la sauce piquante.	11.30
46.	Scampis à la sauce crème.	11.30
47.	Gambas grillés aux 5 épices.	12.20
48.	Gambas grillés à l'ail.	12.20
49.	Gambas parfumés à l'ail & gingembre.	13.50
50.	Dés de bar sauce aigre-doux & fruits frais.	14.90
51.	Dés de bar au poivre de Si Chuan.	14.90
52.	Filet de sandre à la vapeur sauce soja pimenté.	14.90
53.	Sole grillée au beurre.	16.20
53b.	Sole grillée à la vapeur.	16.20
54.	Filet de sole en grappe sauce aigre-douce.	15.30
55.	Coquilles Saint-Jacques sauce piquante.	13.50
56.	Coquilles Saint-Jacques à la sauce crème.	13.50
57.	Calamars en allumettes sautés aux oignons.	9.90
57b.	Calamars à la sauce piquante.	9.90
57c.	Calamars sauté aux haricots noirs.	9.90



VIANDES VOLAILLES



60.	Canard laqué de Pékin (Crêpes & Poireaux).	11.30
61.	Canard à l'orange.	11.30
62.	Canard laqué aux ananas.	11.70

Menu à 14.80 €

prix par pers.

1. Potage au choix :
Potage piquant ou Potage aux vermicelles
2. Entrée au choix :
Nems ou Hors d'oeuvre
3. Plat au choix :
Boeuf aux oignons ou Poulet sauce piquante ou Porc sauce aigre-douce ou Scampis sautés à l'ail
4. Dessert au choix : Glace ou lychees

Menu à 16.80 €

prix par pers.

1. Potage au choix :
Potage piquant ou Potage Wan Tang ou Crème de nid d'hirondelles
2. Entrée à la vapeur
3. Plat au choix :
Canard à l'orange ou Boeuf aux légumes
Cuisses de grenouilles à l'ail
Cassolette de fruits de mer et viandes
4. Dessert au choix : Glace ou lychees

Menu à 19.80 €

Min. 2 pers.

1. Potage :
Potage aux vermicelles
2. Entrée :
Croquettes de soja ou Brochettes de porc
3. Plat composé :
Beignets de poulet à la sauce aigre-douce
Boeuf à la sauce barbecue
Riz sauté spécial

Menu à 44.00 €

Min. 4 pers.

1. Entrée : Brochettes de porc,
Beignets de langoustines et croquettes
2. Plat composé :
Beignets de poisson à la sauce aigre-douce,
Boulettes de viande sauce miel - Poulet sauce barbecue
Scampis sauté à l'ail
Riz sauté spécial