

RESTAURANT TE LOPPEM „JADE“

DBS9/534065ED

Restaurant Jade te Loppem is er reeds 10 jaar. Voor velen een zoveelste Chinees restaurant, maar niks is minder waar.

Restaurant Jade heeft in die 10 jaar een flinke reputatie bijeengekookt. Ying & Chopin zijn 2 gedreven mensen. Hij heeft gestudeerd als arts, zij was schoonheidsspecialiste. 2 beroepen die een hoog gehalte van dienstverlening garanderen. Zij etaleren dat beiden in hun eigen verantwoordelijkheid om mensen te dienen. Zij leerden elkaar kennen in Nederland, maar hebben zich reeds volledig aangepast aan de West-Vlaamse mentaliteit.

Zij brengen ook geen typisch commerciële Chinese keuken. Ying & Chopin brengen gastronomie met subtiele toetsen van Oosterse smaken in harmonie met Westerse invloeden. Hij kookt met liefde en een passie voor zijn cliënteel, zij ontvangt hen met een complexloze gastvrijheid. Een restaurant open houden is hard werken. Dat beseffen ze beiden. Restaurant Jade heeft dan ook succes in Loppem omdat alle elementen aanwezig zijn om zich als klant goed te voelen.

Ze werken met marktverse producten en de kaart biedt dan ook een heel duidelijk overzicht van de mogelijkheden. Alles is ingedeeld om de klant perfect op zijn gemak te zetten en de Nederlandse uitleg bij ieder gerecht voor niet-Chinese liefhebbers verklaart alles.

Het homarium bij het binnenkomen trok direct onze aandacht en bij het inkijken van de kaart beseffen we dat vis en schaaldieren een belangrijke plaats innemen in het geheel van mogelijkheden.

We startten met een apero van het huis (vodka, safari, fruitsap) en picon au vin blanc, vergezeld van een huisgemaakt beursje van ravioli. Er is iedere dag een ander aperohapje.

We laten de klassieke Chinese/Oosterse gerechten zoals tjap choy - nasi - bami - meihoengerechten alsook de keuzegerechten met kip, runderlapjes, scampi's, kikkerbilletjes, varkensvlees en eend, onaangeroerd.

We startten met de huisgemaakte „loempia speciaal“ (2 miniloempia's - nr. 7) met een tempura



van groenten (€8) en een soepje van wan-tan (€6) (nr. 3). Een Oosterse start.

Vervolgens voor mij de koe loe yoek (€ 14,50) (nr. 20). Varkensvlees met zoetzure saus van de chef.

Verfijnde Oosterse smaken die mooi gedoseerd waren en het varkensvlees een extra dimensie gaven. Voor haar een echte successchotel waarvoor velen terugkeren naar de Jade. De kreeftenmenu (€45) was van het goede teveel voor haar. Maar mijn echtgenote liet zich volledig gaan aan de kreeft met pijpajuin. Een absolute voltreffer (€37). Samen met de Chinese fondue (€29 p.p. vanaf 4 pers.), de verwenmenu (€40 vanaf 2 pers.) en de menu Royal (€39 vanaf 2 pers.), dé succesnummers van de Jade.

Uit de hoofdzakelijk Frans geïnspireerde wijnkaart kozen we voor de witte Côte du Rhône (€24). Fris met een rijk aroma door de combinatie van heel wat druivensoorten.

In de nababbel leerden we de gastvrijheid en de gedrevenheid van dit koppel appreciëren. Ze zijn uit het goede hout gesneden. Mijn scepticisme voor wat Chinees is, smolt in de Jade weg als sneeuw voor de zon. Er zijn tenslotte Chinezen en Chinezen. In Loppem zit je zeker bij de goede.

Nog niet overtuigd? Probeer dan eerst even de lunchmogelijkheden aan € 10,50 of laat u het thuis welgevallen met de meeneem- en traiteurmogelijkheden.

Restaurant jade

Stationsstraat 28
8210 Loppem
Telefoon 050 599331
Website: www.jade-loppem.be

Vakantieperiode: 15 augustus-30 augustus
Sluitingsdagen: dinsdag en woensdag
(maandagavond en zaterdagmiddag
enkel op reservatie)

Keuken
4

Bediening
4

Interieur en sfeer
3

Prijs/kwaliteit
3

2 ∫ = matig
4 ∫ = zeer goed

3 ∫ = goed
5 ∫ = excellent