



Van harte welkom in **restaurant Jade!**

Als jonge ondernemers startten we onze zaak in het jaar 2000. Sindsdien streven wij ernaar om de beste kwaliteit en service te bieden. We proberen elke dag onze klanten overgetelijke momenten te bezorgen.

De mening van onze klanten is dan ook erg belangrijk voor ons. Indien u vragen, suggesties of opmerkingen heeft, dan horen wij het graag van u.

We zouden het ook erg waarderen moest u uw positieve ervaring delen met vrienden, familie en anderen. U kunt ons volgen op Facebook, Google, en TripAdvisor.

Indien gewenst, bieden wij ook de mogelijkheid om in samenspraak aangepaste menu's aan groepstarief op te stellen.

***Heeft u allergieën of speciale wensen?
Vergeet dit niet ter plaatste even duidelijk te melden aan ons.***

Eet smakelijk,

Ying & Chopin en het Jade team

Wijnkaart

| | | |
|------------------|-------------|------------------|
| <i>Cava</i> | <u>glas</u> | <u>fles 75cl</u> |
| | € 6,00 | € 30,00 |
| <i>Champagne</i> | | € 45,00 |

Huiswijn

| | | | | |
|--------------------------|-------------|----------------|----------------|------------------|
| <i>Rood / Wit / Rosé</i> | <u>glas</u> | <u>¼ karaf</u> | <u>½ karaf</u> | <u>fles 75cl</u> |
| | € 4,50 | € 8,00 | € 15,00 | € 22,00 |

Witte wijn

| | |
|--|---------|
| <i>Sancerre Domaine Hubert Brochard ~ Loire</i> | € 33,00 |
| <i>Pouilly-Fumé Domaine Henry Brochard ~ Loire</i> | € 34,00 |
| <i>Chablis mo ~ Bourgogne</i> | € 32,00 |
| <i>Spier Chenin Blanc 'Signature' ~ Stellenbosch Zuid-Afrika</i> | € 26,00 |

Rode wijn

| | |
|--|---------|
| <i>Château Laroque Grand Cru Classé ~ Saint-Emilion</i> | € 75,00 |
| <i>Château Haut Tropchaud ~ Pomerol</i> | € 65,00 |
| <i>Château de la Commanderie ~ Lalande de Pomerol</i> | € 35,00 |
| <i>Chateau Patache d'Aux Cru Bourgeois Supérieur ~ Médoc</i> | € 35,00 |
| <i>Pommard 'Vieilles Vignes' Jean Jacques Girard ~ Bourgogne</i> | € 75,00 |

| | |
|---|---------|
| <i>Baron De Ley Reserva ~ Rioja Spanje</i> | € 27,00 |
| <i>Candela Malbec ~ Mendoza Argentinië</i> | € 27,00 |
| <i>Barbera d'Asti Superiore Bricco Sereno ~ Piemonte – Italië</i> | € 35,00 |
| <i>Chateau Kaniaris Syrah/Merlot ~ Griekenland</i> | € 30,00 |

Rosé wijn

| | |
|--------------------------------------|---------|
| <i>Tavel 'Roc Epine' mo ~ Lafond</i> | € 27,00 |
|--------------------------------------|---------|

Drankenkaart

Aperitieven

| | | | |
|-------------------------------|--------|---|---------|
| <i>Aperitief van het huis</i> | € 6,50 | <i>Ricard</i> | € 9,00 |
| <i>Cava</i> | € 6,00 | <i>Campari Orange</i> | € 9,00 |
| <i>Chinese saké (54°)</i> | € 6,00 | <i>Whisky</i> | € 6,00 |
| <i>Lychee wijn</i> | € 5,00 | <i>Whisky cola</i> | € 9,00 |
| <i>Porto rood/wit</i> | € 5,00 | <i>Bacardi cola</i> | € 9,00 |
| <i>Martini rood/wit</i> | € 5,00 | <i>Gin Gordon's + tonic</i> | € 10,00 |
| <i>Kirr</i> | € 5,00 | <i>Gin Hendricks + tonic</i> | € 12,00 |
| <i>Sherry dry</i> | € 5,00 | <i>Gin Monkey 47 + tonic</i> | € 14,00 |
| <i>Pineau des charentes</i> | € 5,00 | <i>Alcoholvrije Seedlip gin + tonic</i> | € 11,00 |
| <i>Alcoholvrij aperitief</i> | € 5,00 | <i>Aperol Spritz</i> | € 9,00 |
| <i>Picon</i> | € 7,00 | | |

Sterke dranken

| | |
|----------------------|--------|
| <i>Amaretto</i> | € 6,00 |
| <i>Cointreau</i> | € 6,00 |
| <i>Baileys</i> | € 6,00 |
| <i>Calvados</i> | € 6,00 |
| <i>Cognac</i> | € 9,00 |
| <i>Grand Marnier</i> | € 7,00 |

Bieren

| | |
|---------------------------------|--------|
| <i>Stella</i> | € 3,50 |
| <i>Leffe Blond</i> | € 4,00 |
| <i>Duvel</i> | € 4,50 |
| <i>Tsing Tao (Chinees bier)</i> | € 4,00 |

Frisdranken

| | | | |
|-----------------------|--------|------------------------|--------|
| <i>Aquacare plat</i> | € 2,00 | <i>Aquacare bruist</i> | € 2,00 |
| <i>0,50cl</i> | € 4,00 | <i>0,50cl</i> | € 4,00 |
| <i>0,75cl</i> | € 5,50 | <i>0,75cl</i> | € 5,50 |
| <i>Coca cola</i> | € 2,50 | <i>Coca cola light</i> | € 2,50 |
| <i>Lipton Ice Tea</i> | € 2,50 | <i>Schweppes tonic</i> | € 3,00 |
| <i>Limonade</i> | € 2,50 | <i>Fruitsap</i> | € 2,50 |

Warme dranken

| | |
|----------------------------------|--------|
| <i>Espresso</i> | € 3,50 |
| <i>Irish Coffee (whisky)</i> | € 8,00 |
| <i>Italian Coffee (Amaretto)</i> | € 8,00 |
| <i>Chinese Groene thee</i> | € 4,00 |
| <i>Chinese Jasmijn thee</i> | € 4,00 |
| <i>Thee divers</i> | € 3,50 |
| <i>Cappuccino (met slagroom)</i> | € 4,00 |
| <i>Chinese saké</i> | € 6,00 |

Desserts

| | |
|---|--------|
| <i>Kinderijsje</i> | € 4,50 |
| <i>Suggestie-ijs</i> | € 6,50 |
| <i>Coupe Maison (ijs, coulis en slagroom)</i> | € 6,50 |
| <i>Coupe gember</i> | € 6,50 |
| <i>Kokos panna cotta met coulis en ijs</i> | € 8,00 |
| <i>Gebakken ijs</i> | € 7,00 |

Soepen

- 1 *Soep van de chef (ook vegetarisch mogelijk)* € 7,00
Oosterse groentesoep met wasabikruiden
Oriental soup with wasabiherbs
Soupe de légumes oriental rehaussée aux épices de wasabi

- 2 *Pikante soep (ook vegetarisch mogelijk)* € 7,50
Pikante soep op oosterse wijze met scampi's
Hot oriental soup with prawns
Soupe façon oriental avec langoustines

- 3 *Wan Tan soep* € 8,00
Huisgemaakte ravioli bereid in heldere bouillon
Homemade ravioli in a clear broth
Raviolis faits maison servis dans un bouillon clair

Voorgerechten

- 5 *Tempura van groentjes (vegetarisch)* € 8,00
Gepaneerde groentjes
Tempura of vegetables, accompanied (vegetarian)
Légumes panés (végétarien)

- 6 *Hors-d'oeuvre maison* € 10,00
Loempia speciaal met kruidige kipbrochette, tempura van groentjes en een zoetzuur sausje
Spring roll with a spicy chicken brochette, tempura of vegetables and a sweet-and-sour sauce
Rouleaux de printemps avec brochette de poulet épicée, légumes panés et sauce aigre-douce

- 7 *Loempia (ook vegetarisch mogelijk)* € 9,00
 Loempia gevuld met sojascheuten en kip
 Spring roll filled with soy sprouts and chicken
 Nem rempli avec germes de soja et du poulet
- 8 *Gamba's van de chef* € 12,00
 Origineel bereide gamba's met een licht zoet exotisch sausje
 Gambas prepared by our chef, with a slightly sweet-exotic sauce
 Crevettes préparées avec une sauce exotique légèrement sucrée
- 9 *Gestoomde Sint-Jacobsvruchten* € 12,00
 Gestoomde Sint-Jacobsvruchten op smaak gebracht met een snuifje look en vermicelli
 Steamed scallops with a hint of garlic and vermicelli
 Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur aromatisées d'une pincée d'ail et vermicelles
- 10 *Gestoomde dim sum* € 12,00
 Een smakelijke oosterse variatie van dim sum hapjes
 A tasty oriental variety of steamed dumplings,
 Une variation savoureuse orientale avec tempura de légumes frais de saison
- 13 *Oosters tapasbordje (vanaf 2 pers.)* € 15,00
 Een verrassend en gevarieerd oosters tapasbordje met verschillende hapjes
 A surprising plate of oriental tapas with a variety of starters
 Assiette de tapas orientale surprenante et variée avec diverses collations
 per pers.

Hoofdgerechten

geserveerd met witte rijst / served with white rice / servi avec du riz blanc

- 14 *Een wandeling door het Oosten (vanaf 2 pers.)* € 28,00
per pers.
3 hoofdgerechten om te delen (kip curry, babi pangang en vissuggestie met sojasaus)
3 main dishes (chicken curry, pork in a slightly hot sauce and fish of the day with soy sauce)
3 plats (poulet au curry, porc dans une sauce légèrement épicée, poisson du jour avec sauce soja)

Di Pan & Stoospotjes

- 15 *Di pan mix* € 23,00
Heerlijk gekruide garnalen, rundslapjes en kipfilet bereid op een gietijzeren plaat, geserveerd met een licht pikant en zoet sausje
Deliciously spiced prawns, beef and chicken fillet prepared on a cast iron plate, served with a lightly hot- and-sweet sauce
Crevettes épicées, des pièces de bœuf et de poulet préparés sur une plaque en fonte, servies avec une sauce légèrement épicée et douce
- 17 *Currystoospotje zeevruchten* € 24,00
Zeevruchten volgens aanbod bereid in een curryroomsausje
Seafood of the season, prepared in a curry-cream sauce
Fruits de mer selon disponibilité cuits dans une sauce de curry à la crème

Bijgerechten

De smaken van onze gerechten komen het best tot hun recht in combinatie met witte rijst. Uiteraard respecteren wij de keuze van onze klanten en is het ook mogelijk om een portie nasi of bami te bestellen

€ 5,00 per portie

Vleesgerechten

geserveerd met witte rijst / served with white rice / servi avec du riz blanc

- 18 *Eend met pikante saus* € 22,00
Eend met pikante saus en groentjes
Duck with a slightly spiced sauce and fresh vegetables
Canard accompagné de légumes de saison avec une sauce épicée
- 20 *Gesneden runderlapjes van de chef* € 20,00
Runderlapjes bereid met een peperroomsaus van de chef
Sliced steak prepared with a pepper-cream sauce du chef
Emincé de bœuf servi avec une sauce au poivre à la crème du chef
- 21 *Krokant varkensvlees* € 20,00
Krokant gebakken varkensreepsjes in een licht pikant sausje
Crispy baked strips of pork in a slightly hot sauce
Croustillante tranches de porc dans une sauce légèrement épicée
- 22 *Krokant gebakken ribbetjes* € 20,00
Krokant gecarameliseerde ribbetjes met look en een licht sojasausje
Crispy caramelized ribs with garlic and soy sauce
Travers de porc caramélisé à l'ail et d'une légère sauce de soja
- 23 *Curryschotel mix* € 22,00
Garnalen, rundslapjes en kipfilet bereid met een curryroomsausje
Prawns, beef and chicken fillet prepared with a curry-cream sauce
Crevettes, des pièces de bœuf et de poulet servi avec une sauce au curry
- 24 *Voor de kinderen (tot 12 jaar)* € 15,00
Gebakken rijst met kippenbolletjes en een saté
Fried rice with chicken fritters and a saté
Riz frit avec des boules de poulet et un saté

Gerechten met vis en schaaldieren

geserveerd met witte rijst / served with white rice and vegetables / servi avec du riz blanc

- 25 *Garnalen met look en chilipeper* € 21,00
Scampi's geserveerd met look en chilipepers vergezeld van verse seizoensgroentjes
Prawns served with garlic and chili peppers, accompanied by seasonal vegetables
Crevettes servi avec de l'ail et des piments accompagnés de légumes frais de saison
- 27 *Calamares* € 22,00
Krokant gebakken calamares op smaak gebracht met chilipepers
Crispy baked calamari flavored with chili peppers
Croustillants calamars aromatisés avec des piments
- 28 *Visuggestie van de chef* € 23,00
Afhankelijk van dagaanbod
Fish depending on the daily offer
Du poisson dépendant l'offre du jour
- 30 *Vegetarisch gerecht* € 19,00
Vegetarische suggestie van de chef
Vegetarian suggestion du chef
Suggestion végétarienne du chef

Kreeftbereidingen

31 *Kreeft met gember*

Dagprijs

Kreeft opgediend met fijngesneden pijpajuintjes en stukjes gember, vergezeld van noedels

Lobster served with spring onion and ginger, accompanied by noodles

Homard servi avec des oignons de printemps hachés et morceaux de gingembre accompagné de nouilles

32 *Kreeft met curry*

Dagprijs

Kreeft bereid in een zacht romig currysausje met witte rijst

Lobster prepared in a creamy curry sauce, served with white rice

Homard cuit dans une sauce au curry douce et crémeuse avec du riz blanc

33 *Kreeft met look*

Dagprijs

Kreeft geserveerd met een looksausje en witte rijst

Lobster served with a freshly made garlic sauce, accompanied by white rice

Homard servi avec une sauce à l'ail et riz blanc

Chinese fondue

Vanaf 2 personen / from 2 persons / à partir de 2 personnes: €40 p.p.

Vanaf 3 personen / from 3 persons / à partir de 3 personnes: €38 p.p.

Vanaf 4 personen / from 4 persons / à partir de 2 personnes: €35 p.p.

Pikante en niet-pikante bouillon

Spicy and non-spicy broth

Bouillon épicé et non épicé

Verschillende zeevruchten, soorten vlees, groenten, noedels, rijst en sausjes.

Various seafood, meat, vegetables, noodles, rice and sauces.

Divers fruits de mer, viandes, légumes, nouilles, riz et sauces.

(Minimum 1 dag op voorhand te bestellen)

(To be ordered at least 1 day in advance)

(A commander au moins 1 jour à l'avance)

Jade ontdekkingsmenu

Aperitief van het huis

Aperitif of the house

Apéritif maison

~

Oosters tapasbord

Een verrassend en gevarieerd tapasbord met verschillende voorgerechtes

A surprising plate of Oriental tapas with a variety of starters

Assiette de tapas Orientale surprenante et variée avec diverses collations

~

Vissuggestie

Afhankelijk van dagaanbod

Fish depending on the daily offer

Poisson selon l'offre du jour

&

Vleessuggestie

Meat depending on the daily offer

Viande selon l'offre du jour

~

Panna cotta van kokos met ijs

Coconut panna cotta with ice cream

Panna cotta à la noix de coco avec glace

~

Koffie/thee

Coffee or tea

Café ou thé

1 fles huiswijn en water inbegrepen
1 bottle of house wine and water included
1 bouteille de vin maison et d'eau inclus

Vanaf 2 personen

€ 60 per persoon

Menu Royal

Soep van de chef

Chef's vegetable soup
Soupe du chef

~

Gamba's van de chef

Deliciously spiced gambas with sauce of the chef
Crevettes originales préparées avec une sauce exotique légèrement sucrée

~

Sint-Jacobsvrucht

Sint-Jacobsvrucht opgediend met vermicelli en look
Scallops served with vermicelli and garlic
Coquilles Saint-Jacques cuites à la vapeur aromatisées d'une pincée d'ail et vermicelles

~

Rundslapjes van de chef

Runderlapjes bereid met een saus van de chef
Sliced steak prepared with a sauce du chef
Emincé de bœuf servi avec une sauce du chef

&

Currystoofpotje zeevruchten

Een pittig currystoofpotje met een mix van zeevruchten
Spicy curry stew with a variety of seafood
Fruits de mer cuits dans une sauce de curry à la crème

Witte rijst / White rice / Riz blanc

~

Dessert

Vanaf 2 personen

€ 49 per persoon

Lunch

van donderdag t.e.m. zaterdag 11.30u-13.30u
(uitgezonderd op feestdagen & gelegenheden)
from Thursday till Saturday (not on holidays)
du jeudi au samedi (pas les jours fériés)

Oosterse groentesoep

Oriental vegetable soup
Soupe de légumes orientale

of

Loempia

Gevulde loempia opgediend met zoetzuur sausje
Stuffed spring roll served with a sweet-and-sour sauce
Rouleaux de printemps remplis servi avec une sauce aigre-douce

~

Bami met kip

Bami met kip en groentjes
Noodles with chicken and vegetables
Nouilles au poulet et légumes

of

Xoe loe Xai

Oosterse kippenbolletjes in zoetzure saus
Oriental chicken fritters in a sweet-and-sour sauce
Boulettes de poulet orientale à la sauce aigre-douce

of

Babi pangang

Krokant gebakken varkensreepsjes in een licht pikant sausje
Crispy baked strips of pork in a slightly hot sauce
Croustillante tranches de porc dans une sauce légèrement épicée

of

Tjap tjoy met kip

Warme sojascheuten en groentjes met kipfilet
Warm bean sprouts and vegetables with chicken fillet
Germes de soja chaudes et légumes avec poulet

of

Kip met currysous

Kipfilet in een curryroomsausje
Chicken fillet in curry-cream sauce
Poulet dans une sauce au curry à la crème

Alle hoofdgerechten zijn vergezeld van witte rijst
All main courses are served with white rice
Tous les plats sont accompagnés de riz blanc

€ 18,00