

Potages

01.	Bouillon de langoustines maison	5.00
02.	Crème de nid d'hirondelles	3.80
03.	Potage au poivre piquant 🌶️	3.80
04.	Potage aux tomates	3.80
06.	Raviolis de langoustines (Wantan)	5.00
07.	Bouillon de poulet aux champignons chinois	3.80
08.	Soupe vietnamienne aux pâtes de riz et bœuf	4.80
09.	Potage thaï aux langoustines à la citronnelle	6.90
10.	Potage thaï au poulet à la citronnelle et coco	5.50

Nos salades

11.	Salade de soya au poulet	4.90
12.	Salade de soya aux langoustines	7.80
14.	Salade de soya « Dragon Royal » (bœuf laqué, porc laqué, crevettes nordiques)	8.00

Nos entrées chaudes

15.	Bouquet royal (assortiment d'entrées d'Asie)	8.00
16.	Nems (4 pièces) croquettes vietnamiennes	4.50
17.	Croquette de soya (loempia)	3.50
18.	Raviolis chinois frits sauce aigre-douce	4.80
19.	Brochettes de langoustines (2 brochettes)	8.50
20.	Hors-d'œuvre chinois	8.00
21.	Beignets de langoustines	6.50
22.	Bo Bunch (vermicelles vietnamiennes et nems)	7.80
23.	Brochettes de poulet	5.30
24.	Brochettes de porc	5.30
25.	Triangles au curry	4.50
26.	Brochettes de gambas grillées	9.50
27.	Brochettes Royales (langoustines, porc, poulet)	8.50
28.	Langoustines à l'ail	7.50
29.	Calamars à l'ail	6.80
30.	Cuisses de grenouilles à l'ail	6.80
35.	Raviolis Grillés	7.50

Cuisine à la vapeur

31.	Raviolis aux crevettes (Ha Kao)	5.90
32.	Croissants aux crevettes (Fen Kao)	5.90
33.	Bouchées au porc (Siou Mai)	5.10
34.	Bouchées au bœuf (Siou Mai)	5.10
36.	Petites brioches au porc vapeur	5.90
37.	Assortiment de toasts à la vapeur (8 délices)	8.80

Bœuf

38.	Bœuf à la sauce piquante 🌶️	9.50
40.	Bœuf aux oignons	9.90
41.	Bœuf au curry	9.50
42.	Bœuf aux champignons chinois	9.50
43.	Bœuf au soya et légumes frais	9.50
44.	Bœuf à la sauce barbecue	9.50
45.	Bœuf à la citronnelle vietnamienne	9.90

Porc

46.	Porc aux champignons chinois	9.50
47.	Porc caramel	9.90
48.	Porc au curry	9.50
49.	Porc en beignets sauce aigre-douce	9.50
50.	Porc laqué	10.50

Poulet

56.	Poulet aux champignons noirs	8.90
57.	Poulet à la sauce piquante 🌶️	8.90
58.	Poulet chop-suey	8.90
59.	Poulet croustillant du chef	9.50
60.	Poulet à l'impérial	8.90
61.	Poulet aux grains de soya noirs piquants 🌶️	9.10
62.	Poulet aux noix de cajou	9.50
63.	Poulet sauté à la sauce aigre-douce	9.10
64.	Poulet en beignets à la sauce aigre-douce	9.10
65.	Poulet aux champignons chinois et bambou	8.90
66.	Poulet à l'ananas frais	9.50
67.	Poulet au curry	8.90

Canard

68.	Canard laqué aux 5 épices	12.80
69.	Canard laqué style chinois avec crêpes	12.80
70.	Canard laqué aux champignons noirs	12.80
71.	Canard laqué à l'ananas frais	13.80
72.	Canard laqué sauce aigre-douce piquante 🌶️	12.80
73.	Canard laqué aux lychees	12.80
74.	Canard laqué à l'orange	12.80
75.	Canard laqué aux champignons noirs et bambou	12.80
76.	Canard laqué en cassolette piquant 🌶️	13.00
77.	Canard laqué en Ti-Pan	13.00

Poissons et crustacés

78.	Langoustines au soya et légumes croquants	11.50
79.	Langoustines en beignets	11.50
80.	Langoustines sautées aux brocolis	12.50
81.	Langoustines au curry	12.50
82.	Langoustines à la sauce piquante 🌶️	12.50
83.	Langoustines à la citronnelle vietnamienne	12.50
84.	Langoustines au sel et poivre	12.50
85.	Langoustines à la sauce tomate	12.50
86.	Langoustines aux lychees	12.50
87.	Langoustines à l'ananas frais	13.00
88.	Langoustines aux champignons chinois	12.50
90.	Coquilles St-Jacques sautées aux légumes frais	14.90
92.	Coquilles St-Jacques à la sauce piquante 🌶️	14.90
94.	Coquilles St-Jacques aux lychees	15.00
95.	Filet de poisson au gingembre et ciboulette	10.50
96.	Filet de poisson au curry	9.90
97.	Filet de poisson à la sauce piquante 🌶️	9.90
98.	Filet de poisson à la citronnelle vietnamienne	10.50
99.	Filet de poisson à l'ail	10.90
104.	Calamars au sel et poivre	10.90
105.	Calamars aux grains de soya noirs piquants 🌶️	10.90
107.	Cuisses de grenouilles à la sauce piquante 🌶️	11.50
108.	Cuisses de grenouilles à la citronnelle	11.50

Plats sur plaques chauffantes

110.	Ti-Pan « Dragon Royal » (viandes et poissons)	11.90
111.	Ti-Pan de coquilles St-Jacques	15.50
112.	Ti-Pan de langoustines	13.00
113.	Ti-Pan de calamars	11.50
114.	Ti-Pan de bœuf	10.50
116.	Ti-Pan de gambas flambées au saké	15.80
117.	Ti-Pan de scampis à l'ail	13.80
118.	Ti-Pan de cuisses de grenouilles à l'ail	12.00
120.	Ti-Pan de poulet	9.90



Nos spécialités

S2.	Cassolette « Dragon Royal » (viandes et poissons)	12.80
S3.	Cassolette de poulet au curry et coco	11.50
S4.	Fondue pékinoise (pour 2 pers. et +) par pers.	24.00
	Entrée : Nems	
	Plat à cuire : Bœuf – Poulet – Porc – Langoustines & Calamars	
	Vermicelles – Chou chinois – Œuf	
	Café ou thé	
S5.	Fondue de fruits de mer (pr 2 pers. et +) par pers.	29.00
	Entrée : Nems	
	Plat à cuire : Gambas – Langoustines – Cuisses de grenouilles – Calamars – St-Jacques – Filet de poisson – Vermicelles – Chou chinois – Œuf	
	Café ou thé	

Nos plateaux de 5 variétés

S6.	Plateau « Dragon Royal » (2 pers. et +) par pers.	14.00
	Canard laqué de pékin – Langoustines façon du chef – Poulet aux champignons chinois – Beignets de porc sauce aigre-douce	
	Riz cantonnais	
	Dessert au choix : fruit/glacé ou café/thé	
S7.	Plateau « Menu canard laqué » (2 pers. et +) par pers.	17.00
	Canard laqué de Pékin – Canard laqué à l'orange – Canard laqué aux champignons chinois – Brochettes de canard laqué	
	Riz cantonnais	
	Dessert au choix : fruit/glacé ou café/thé	
S8.	Plateau « Fruits de mer Royal » (2 pers. et +) par pers.	18.00
	Filet de poisson à l'ail – Scampis sauce tomate – Beignets de langoustines sauce aigre-douce – Calamars aux légumes frais – Riz cantonnais	
	Dessert au choix : fruit/glacé ou café/thé	

Nouilles – Riz – Légumes

N01.	Nouilles sautées natures	6.00
N01S.	Nouilles sautées en accompagnement de plat	3.00
N02.	Nouilles sautées au poulet	8.20
N03.	Nouilles sautées au bœuf	8.60
N04.	Nouilles sautées aux langoustines	9.90
N05.	Nouilles sautées spécial Maison	10.50
N06.	Nouilles sautées au canard	10.50
N08.	Légumes frais et soya sauté	5.90
N11.	Riz sauté Cantonais	6.90
N11S.	Riz Cantonais en accompagnement de plat	3.50
N12.	Riz sauté aux légumes nature	6.00
N13.	Riz sauté au poulet	8.20
N15.	Riz sauté au bœuf	8.60
N16.	Riz sauté aux langoustines	9.90
N17.	Riz sauté spécial Maison	10.50

Spécialités Thaïlandaises

T05.	Langoustines au basilic à la thaï	12.50
T06.	St-Jacques au basilic à la thaï	15.50
T07.	Poulet au basilic à la thaï	9.50
T08.	Filet de poisson au basilic à la thaï	12.50
T09.	Calamars au basilic à la thaï	11.00
T10.	Bœuf au basilic à la thaï	10.50
T11.	Canard laqué au basilic à la thaï	13.00
T12.	Ti-Pan de langoustines au basilic à la thaï piquant 🌶️	13.00
T13.	Ti-Pan de filet de poisson à la thaï piquant 🌶️	12.50
T14.	Cuisses de grenouilles à la thaï piquant 🌶️	11.80
T15.	Riz sauté au basilic à la thaï 🌶️	9.00

Menu « Dragon Royal »

€ 24,00 (2 pers. et +) par pers.

Hors-d'œuvre varié « Dragon Royal »
 Potage maison ou crème de nid d'hirondelles
 Bouquet royal : assortiment d'entrées d'Asie
 Plateau composé de 5 variétés :
 Canard laqué de Pékin
 Langoustines façon du chef
 Poulet aux champignons chinois
 Beignets de porc sauce aigre-douce
 Riz cantonnais
 Dessert au choix : fruit ou glacé ou café ou thé

Restaurant et traiteur chinois dans votre région
 Spécialités chinoises, thaïlandaises et vietnamiennes

Gastronomie et Innovateur

Le Dragon Royal



Quai de la Haine 43
 7140 MORLANWELZ
 Tél. 064 / 66 59 41
<http://www.dragonroyal.be>

Ouvert de 12 à 14h30 et de 18 à 23h00,
 y compris les jours fériés
 Fermé le mardi

Plats et menus complets à emporter

Livraison à domicile gratuite

(à partir de 25 euros dans un rayon de 7 km)
 entre 12 et 14h & de 18 à 22h

10% de réduction sur les plats à emporter
 (à partir de 25 euros et uniquement sur les plats emportés
 depuis le restaurant et non les menus complets)

C'est votre anniversaire ?

Nous vous offrons une ristourne de 10 euros sur
 le montant total de votre addition
 (100 euros ou plus) et un superbe cadeau !

Frais de livraison

Morlanwelz, Carnières, Mont-St-Aldegonde,
 Ressaix, Péronnes, Haine-St-Pierre, Haine-St-Paul,
 Leval, Chapelle-lez-Herlaimont..... 3.00 euros
 Autres communes 5.00 euros

Salle climatisée pour votre confort