

# Chez Gudule

## BISTRO BELGO-VIET

### ENTREES – STARTERS-

### VOORGERECHTEN

#### **NEMS**

9 €-

- Rouleaux de printemps frits poulet
- Vietnamese gefrituurde mini loempia's kip
- Vietnamese fried spring rolls chicken

#### **WAN TAN CROUSTY MAISON**

8 €

- Raviolis de crevettes frits à la sauce mangue
- Gebakken garnalen ravioli met mango saus
- Fried shrimps ravioli with mango sauce

#### **RAVIOLIS GYOZA**

8 €

- Ravioles aux poulet sauce soja graines de sésame
- Chicken ravioli with sesame seed soy sauce
- Chicken ravioli with sesame seeds and soy sauce

#### **CROQUETTES AUX CREVETTES**

13 €

- Duo de croquettes aux crevettes Nobashi au wagame sur lit de roquette frite
- Duo van garnaalkroketten Nobashi met wagame op een bedje van gefrituurde rucola
- Fried Nogashi shrimp croquettes with wagame and rucola salad

#### **ASSORTIMENT GUDULE**

13 €

Wan Tan crousty, Nems, Rouleaux de printemps

#### **ROULEAUX DE PRINTEMPS**

10 €

- Vermicelles de riz, émincé de crevettes et de porc laqué, concombre, menthe et coriandre
- Rijstvermicelli met garnalen, gelakte varkenshaasje, munt, verse koriander
- Rolls with shrimps, lacquered pork glass noodles, mint, fresh coriander

#### **TARTARE DE THON AU CORIANDRE**

15 €

- (Pêche durable à la ligne en Méditerranée)
- Dés de thon, avocat, coriandre, wakame, wasabi gingembre
- Verse tonijn, avocado, koriander, sesamzaad, wakame, wasabi gember
- Tuna dices, avocado, coriander, sesame seeds, wasabi, wakame and ginger

#### **TARTARE DE SAUMON AU SESAME**

13 €

- (Ecosse bio Label rouge)
- Dés de saumon, graines de sésame, wakame, wasabi gingembre
- Verse zalm, sesamzaad, wakame, wasabi gember
- Salmon dices, sesame seeds, wasabi, wakame and ginger

## VEGGIE CORNER

### ENTREES – STARTERS-

#### VOORGERECHTEN

#### **MISO SOUP SHITAKI** 6 €

- Bouillon de soja fermenté
- Gefermenteerde soja bouillon
- Fermented soya broth

#### **NEMS** 9 €-

- Rouleaux de printemps frits veggie
- Vietnamese gefrituurde mini loempia veggie
- Vietnamese fried spring rolls veggie

#### **ROULEAUX DE PRINTEMPS** 9 €

- Vermicelles de riz et légumes verts d'Asie sautés au wok, croquant de tofu, germes de soja, algues wakame, sésame, radis rouges.
- Wok glasnoedels, tofu, groene groenten, sojabonen, sesam, rode radijs
- Wok glass noodles, tofu, green vegetables, soya beans, sesame, red radishes

### PLATS – HOOFDGERECHTEN – MAIN COURSES

#### **BIO BUN** 15 €

- Vermicelles de riz et légumes verts d'Asie sautés au wok, croquant de tofu, germes de soja, algues wakame, sésame, radis rouges et nem
- Wok glasnoedels, tofu, groene groenten, sojabonen, sesam, rode radijs en nem
- Wok glass noodles, tofu, green vegetables, soya beans, sesame, red radishes and nem

#### **KARI COCO VEGGIE** 14€

- Curry au coco, aubergine, courgettes, patate douce au gingembre, riz blanc
- Kokoskerrie, aubergine, courgette, zoete aardappel met gember, witte rijst
- Coconut Kari, eggplant, courgettes, ginger, Jasmin rice

#### **JARDINIÈRE VEGGIE** 15 €

- Salade, légumes, Tofu grillé, vermicelles de riz, avocat, mangue, tomates cerise, carottes, jeunes oignons et nem
- Sla, tofu, wortelen, knapperige glasnoedels, jonge uien, cherrytomaten, mango, avocado en nem
- Lettuce, tofu, carrots, young onions, cherry tomatoes, mango, avocado and nem

## SALAD(E)S - XÀ LAT

### **SAUMON # CREVETTES 17 €**

-Salade de crevettes sautées et saumon, avocat, tomates, pamplemousse et basilic thaï  
-*Salade met gebakken garnalen en zalm pompelmoes, avocado, rode radijs, Thaise basilicum*  
-Prawns and salmon, avocado, grapefruit, Thai chives salad

### **POULET GRILLE 14 €**

-Poulet de ferme mariné, ananas, laitue, tomate cerise, sésame, oignons frits.  
-*Gemarineerde boerekip, ananas, cherrytomaat, sesam, gebakken uien*  
-Farm chicken, lettuce, cherry tomatoes, fried onions

### **FILET DE BOEUF 15 €**

-Filet de Bœuf grillé, oignons, cressonnette  
- *Gegrild rundvlees filet, uien, waterkers*  
-Lettuce, Grilled beef filet, onions, watercress,

## TRADITIONAL STREET SOUP(E)S

### **PHÔ AU BŒUF 15 €**

- Le Phô est une soupe à base de bouillon de bœuf aux épices, nouilles de riz et d'herbes aromatiques  
-*Traditionele Vietnamese, rundvleessoep Gemaakt van rijstnoedels en runderbouillon*  
-Traditional Vietnamese beef soup made from rice noodles and beef broth

### **WAN TAN AUX LEGUMES VERTS 13 €**

-Bouillon de légumes, ravioles aux crevettes, chou pak-choï, pousses d'oignons  
-*Groentebouillon, garnalenravioli, pak-choï kool, uienscheuten*  
-Vegetables broth, Won Ton shrimps ravioli, pak-choï cabbage, onion sprouts

### **RAMEN DU CHEF 15 €**

-Nouilles de blé Jap, raviolis de crevettes, porc laqué et légumes pak shoï, *Japanse noedels, garnalenravioli, gelakt varkensvlees en pak shoi*, Japanese noodles, shrimp ravioli, lacquered pork and pak shoi vegetables

## BUN' S AND BOWL' S

### **GUDULE BOWL 17 €**

-Nouilles Japonaise sautées, porc laqué, crevettes parfumées à la sauce barbecue  
-*Gebakken noedels met gelakt varkensvlees en gearomatiseerde garnalen met barbecuesaus*  
-Fried noodles with lacquered pork and flavored shrimps with barbecue sauce

### **BO BUN 16 €**

-Vermicelles de riz, dés de bœuf citronnelle, cacahuètes, menthe fraîche, coriandre, pousses de soja, sauce nuoc mam  
-*Glasnoedels, rundvlees met citroengras, pinda's, munt, koriander, sojascheuten, nuoc mam saus*  
-Glass noodles, beef with lemongrass, peanuts, mint, coriander, soy sprouts, nem, nuoc mam sauce

### **BALLEKES BUN 14 €**

-Nouilles sautées aux « Boulettes » sauce tomate, carottes, concombres et coriandre  
-*Vleesballetjes met noedels in tomatensaus, groenten en koriander*  
-Meat balls with noodles tomato sauce, vegetables and coriander

## **SPECIAL'S**

### **TARTARE DE THON AU CORIANDRE 19 €**

(Pêche durable à la ligne en Méditerranée)

-Dés de thon, avocat, coriandre, wakame, wasabi gingembre

-*Verse tonijn, avocado, koriander, sesamzaad, wakame, wasabi gember*

-Tuna dices, avocado, coriander, sesame seeds, wasabi, wakame and ginger

### **TARTARE DE SAUMON SESAME 16 €**

(Ecosse bio Label rouge)

-Dés de saumon, graines de sésame, wakame, wasabi gingembre

-*Verse zalm, sesamzaad, wakame, wasabi gember*

-Salmon dices, sesame seeds, wasabi, wakame and ginger

### **FILET DE BOEUF TATAKI 21 €**

-Tataki de bœuf, sésame, radis rouge, sauce teriyaki salade roquettes

-*Rundsfilet tataki, sesam, rode radijs, teriyaki saus and rucola*

-Tataki beef, sesame, red radishes, teriyaki sauce and rucola.

### **LE SAUMON TERRYAKI 18 €**

(Ecosse Bio Label rouge)

-Riz, saumon frais mi cuit, avocat, algues wakame, taro, sésame, radis, gingembre et sauce ponzu

-*Rijst, verse zalm, avocado, edamame bonen, wakame zeewier, sesam, radijs, rode uien, gember, taro rooth met ponzu saus*

-Rice, fresh salmon, avocado, edamame beans, wakame seaweeds, sesame, radishes red onions, ginger, taro rooth, ponzu sauce

### **KARI JAUNE POULET 15 €**

-Curry jaune dés de poulet à la vietnamienne, riz blanc

-*Vietnamese gele kerrie met kip witte rijst*

-Vietnamese yellow curry with chicken white rice

### **KARI ROUGE SCAMPIS 19 €**

-Curry rouge scampis façon Thaïlandaise, aubergines, bambou, basilic, riz blanc

-*Scampi's in Thaise rode curry, aubergines, bamboe, basilicum, witte rijst*

-Shrimps Thai-style red curry, white rice

### **KARI ROUGE BOEUF 17 €**

-Curry rouge de boeuf à la thaïlandaise, aubergines, bambou, basilic, riz blanc

-*Rundsfilet in Thaise rode kerrie, aubergines, bamboe, basilicum, witte rijst*

-Thai style beef red curry, eggplant, bamboo, basil, white rice

## **DESSERTS – SWEETS 7 €**

### **MOCHI (riz gluant)**

### **LYCHEE**

### **YUZU**

Desserts du jour (demandez-nous ☺)

*Desserts van de dag (vraag het ons)*

Desserts of the day (ask us ☺)