

Chez Gudule

BISTRO BELGO-VIET...

ENTREE - STARTERS- VOORGERECHTEN

SOUPE MISO RAVIOLIS

*Bouillon de légumes, ravioles au poulet, pak-choi
Groentebouillon, kipfiletravioli, pak-choi kool
Vegetables broth, Won Ton chicken ravioli, pak-choi
cabbage*

NEMS (2 pièces)

LE POULET ou LE VEGGIE

*Rouleaux de printemps frits
Vietnamese gefrituurde mini loempia
Vietnamese fried spring rolls*

WAN TAN CROUSTY (4 pièces)

*Raviolis de crevettes et poulet frits à la sauce
aigre douce
Gebakken garnalen en kip ravioli met zoet zure
saus
Fried shrimps and chicken ravioli with sweat sour
sauce*

RAVIOLIS GYOZA (4 pièces)

LE POULET ou le VEGGIE

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

ASSORTIMENT GUDULE

Wan Tan crousty 2, Nems 2, Gyoza 2

CROQUETTE AUX CREVETTES (1 pièce)

*Croquette aux crevettes au wakame
Garnaalkroket met wakame
Fried Shrimps in batter with wakame*

FONDUE AU FROMAGE (1 pièce)

*Croquette au fromage
Kaaskroket
Fried cheese in batter*

7 €

7.5 €

7.5 €

8 €

13 €

8 €

6 €

ROULEAUX DE PRINTEMPS (sans gluten)

LE CLASSIC ou VEGGIE TOFU

*Vermicelles de riz, crevette et de porc laqué,
concombre, menthe et coriandre
Rijstvermicelli met garnaal, gelakte varkenshaasje,
munt, verse koriander
Glassnoodelrolls, shrimps and lacquered pork, mint,
fresh coriander*

10 €

TARTARE DE SAUMON AU SESAME

(Ecosse bio Label rouge)

14 €

*Dés de saumon, graines de sésame, wakame et
gingembre*

*Verse zalm, sesamzaad, wakame, en gember
Salmon dices, sesame seeds, wakame and ginger*

TARTARE DE THON AU CORIANDRE

(Pêche durable à la ligne en Méditerranée)

16 €

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

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

*Tuna dices, avocado, coriander, sesame seeds,
and wakame*

PLATS – HOOFDGERECHT – MAIN COURSES

TRADITIONNAL STREET SOUP(E)S

PHÔ AU BŒUF (sans gluten) **14 €**

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

RAMEN AU CANARD LAQUE **14 €**

Nouilles de blé, canard laqué et légumes pak shoi
Tarwe noedels, gelakeerde eend en pak shoi,
Wheat noodles, lacquered duck and pak shoi

RAMEN DU CHEF **15 €**

Nouilles de blé, crevettes, porc laqué, et légumes
Tarwe noedels, garnalen, gelakt varkensvlees en groentjes
Wheat noodles, shrimps, lacquered pork and

WATERZOOI GUDULE (sans gluten) **14 €**

Blanc de volaille, bouquet de légumes de saison, navet chinois, lait de coco et pommes grenaille
Kipfilet, groentenboeket, Chinese raap, kokosmelk en aardappelen
Chicken breast sliced bouquet of seasonal vegetables, cocos milk and little potatoes

BOWLS

BO BUN (sans gluten) **15 €**

Vermicelles de riz, dés de bœuf citronnelle, menthe fraîche, nems, pousses de soja, sauce nuoc mam
Glasnoedels, rundvlees met citroengras, munt, sojascheuten, nem, noc mam saus
Glass noodles, beef with lemongrass, mint, soy sprouts, nem and nuoc mam sauce

VEGGIE BUN **15 €**

Vermicelles de blé, tofu sauté, légumes germes de soja, sesame et vegetable nem
Wok Glasnoedels, fried tofu, groene groenten, sojabonen, sesam and nem
Noodles, tofu, green vegetables, soya beans, sesame, and vegetable nem

BALLEKES BUN (boulettes au poulet) **15 €**

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

GUDULE BOWL **17 €**

Nouilles de blé 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

CURRIES (sans gluten)

CURRY COCO VEGGIE 15 €

*Curry au coco, courgette, légumes du marché patate douce et riz blanc
Kokoskerrie, courgette, zoete aardappel, seizoen groenten, witte rijst
Coconut Kari, courgettes, season vegetables, rice*

CURRY JAUNE au POULET 15 €

*Curry jaune, dés de poulet à la vietnamienne, légumes et riz blanc
Vietnamese gele kerrie met kip groentjes en witte rijst
Vietnamese yellow curry with chicken, vegetables and white rice*

CURRY ROUGE aux CREVETTES 17 €

*Curry rouge, aubergines thai, bambou, basilic riz blanc
Scampi's rode curry, aubergines, bamboe, rijst
Shrimps Thai-style red curry, white rice*

VIANDES - VLEES - MEAT

FILET DE BOEUF TATAKI 23 €

*Tataki de boeuf, sésame, sauce teriyaki, roquettes et papates douces frites
Rundsfilet tataki, sesam, teriyaki saus, frituurde zoete ardaapelen en rucola
Tataki beef, sesame, teriyaki sauce, fried sweet potatoes and rucola.*

SALADE DE BŒUF AUX CINQ PARFUMS 17 €

*Dés de filet de boeuf, oignons, basilic, légumes aigre doux
Rundsfilet, jonge uitjes, zoet zure groentjes
Beef filet, oignons, sweat sour vegetables*

CANARD LAQUE DE PEKIN 19 €

*Canard laqué, julienne de poireaux et de concombre, crêpes, sauce Hoi Sin
Gelakte eend, prei en komkommer plakjes, pannenkoeken, Hoi Sin sau
Lacquered duck, minced leeks and cucumber
Pannecakes and Hoi Sin sauce3*

POISSON - VIS - FISH

MI CUIT THON ROUGE 22 €

*(Pêche durable à la ligne en Méditerranée)
Thon mi cuit, avocat, wakame, gingembre et pomme de terre douce frites
Verse tonijn, avocado, sesamzaad, wakame, gember sweet fried potatoes
Tuna, avocado, sesame seeds, wakame and ginger*

LE SAUMON TERRYAKI 19 €

*(Ecosse Bio Label rouge)
Saumon frais mi cuit, avocat, algues wakame, sésame, gingembre et sauce ponzu
Verse zalm, avocado, wakame zeewier, sesam, rode gember met ponzu saus
Fresh salmon, avocado, wakame seaweeds, sesame, ginger and ponzu sauce*

SALADE aux SCAMPIS/SAUMON 17 €

*(Ecosse Bio Label rouge)
Salades aux scampis et saumon fumé,, tomates
Gerookte zalm met scampis sla en tomatjes
Smoked salmon and shrimp salad tomatoes,*

DESSERTS – DESERT- SWEATS

MOCHI 6,50 €

*Gateaux de riz à la mangue et/ou au Lychee
Mango or/and Lychee's rice cake
Mango of/en Lychee rijsttaart*

GLACES AUX PARFUMS DIVERS 6,50 €

CHOIX DE MINI TARTELETTES 7,50 €

*Fondant au chocolat et cacao
Tatin sablé breton
Lemon curd à la sauge*