

VINS ROUGES

Beaujolais

Beaujolais Village MD.	25,50€
Domaine Calvaire de Roche Grès ½	14,50€

Fruité et gouleyant, compagnon idéal des charcuteries ou viandes blanches.

Bordeaux

Château Lalande MC.	25,50€
Bordeaux Supérieur ½	13,50€

Souple, fruité et doté de tanins fins.

Côtes du Rhone

Côtes du Rhone MD. – Domaine de Verquière	25,50€
---	--------

Concentration et richesse exceptionnelles.

Sud Ouest

Bergerac « Cuvée Prestige » MC – Château Les Brandeaux	24,00€
--	--------

Le nez, très intense, associe les fruits rouges ou noirs (cassis, fraise), la violette, le tabac à un fin boisé.

Val de Loire

Chinon « Réserve Stanislas » MD. – Domaine Pierre Sourdaï	31,00€
---	--------

Concentration, élégance, finesse et longueur : tout est au rendez-vous.

VINS BLANCS

Alsace

Pinot Gris « Tête de Cuvée » MD. – Domaine Rhulmann	30,50€
---	--------

Fruité en diable, avec des arômes de cire et miel. Très grande qualité.

Languedoc-Roussillon

Chardonnay MD. – Domaine des Embasties	25,50€
--	--------

Bouquet : beurré, puissant.
Bouche : grasse et dotée d'une très belle longueur - Boisé très bien dosé.

Val de Loire

Muscadet sur Lie MD. – Domaine de la Quilla	22,50€
½	13,50€

Nez puissant, bouche ample, vivace et fruitée.

VINS ROSÉS

Alsace

Pinot Noir « Cuvée Mosaïque » MD. – Domaine Rhulmann	30,50€
--	--------

L'un des rares Pinot Noir d'Alsace à être présenté en bouteille lourde.

Côte de Provence « Les Boutinelles » – Les Maîtres Vignerons	20,50€
½	13,50€

Sec et fruité – Modèle de régularité

Côtes du Rhône

Tavel Domaine Amido MD.	33,00€
-------------------------	--------

Bouche longue dotée d'une belle matière – À déguster

RUE ARCHIMÈDE 51 1000 BRUXELLES
TÉL / FAX : 02 230 15 79 - WWW.KINGHWA.BE

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE
DE 12H00 À 14H30 & DE 18H00 À 22H00

FERMÉ LE LUNDI SOIR ET LE SAMEDI MIDI

King Hwa

VINS DU MOIS

ROUGE	18,00€
ROSÉ	18,00€
BLANC	18,00€

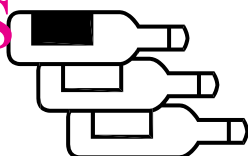
VINS PICHETS

Blanc - Rosé - Rouge	
Verre	4,00€
1/4 L	7,00€
1/2 L	13,00€

CHAMPAGNE

Champagne	49,00€
-----------	--------

Carte
des Vins





Boissons

APÉRITIFS

Apéritif Thai	9,00€
Lychee	6,00€
Porto Rouge ou Blanc	6,00€
Martini Rouge ou Blanc	6,00€
Gancia	6,00€
Kir Vin Blanc	7,00€
Kir Royal	8,00€
Campari	7,00€
Pisang	7,00€
Gin Orange	7,00€
Batida (Batida, Bacardi, ananas, citron)	9,00€
Bacardi	7,00€
Whisky	7,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Ricard	7,00€
Ricard + soft	9,50€
Sabade (whisky, sucre de canne citron)	9,00€

BIÈRES EN BOUTEILLE

Bière Chinoise (Sing Tao)	4,50€
Bière thaïlandaise (Singha)	4,50€
Jupiler	3,00€
Leffe Blonde	4,50€

EAUX

Eau plate	3,00€
Eau pétillante 1/2 litre	3,00€

SOFTS

Coca Cola / Coca Zéro	3,00€
Ice Tea	3,50€

JUS DE FRUITS

Jus de Lychee	4,00€
Jus de Coco	5,50€
Jus de Mangue	3,00€
Jus Exotique	3,00€
Jus d'Orange	3,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	3,50€
Décaféine	3,50€
Café au ginseng	3,50€
Café expresso	3,50€
Thé jasmin	3,50€
Thé chrysanthème	3,50€

Irish coffee (Whisky)	8,00€
French coffee (Grand Marnier)	8,00€
Thai coffee (Mekhong)	8,00€
Café Parisien (Cognac)	8,00€
Café Russe (Vodka)	8,00€

ALCOOL / DIGESTIFS

Saké (2 verres)	8,00€
Grand Marnier	8,00€
Calvados	8,00€
Cognac	8,00€
Cointreau	8,00€
Whisky	8,00€

Menus

Menu découverte

Discovery menu

38,50€

POTAGE AU CHOIX / SOUP AS DESIRED
 Au poivre oriental / With Eastern pepper
 Maïs au poulet / Maize and chicken
 Crème de nid d'hirondelle / Swallow nest's soup

ENTRÉES AU CHOIX / STARTED AS DESIRED

Entrées à la vapeur / Steamed starters
 Entrées croustillantes / Crunchy starters

PLATS AU CHOIX / MAIN DISHES AS DESIRED

Canard aromatisé / Aromatic duck
 Scampis à la sauce aigre-douce /
 Scampi sweet and sour sauce
 Poulet King-Hwa / Chicken King Hwa
 Bœuf maison / Homemade Beef

ACCOMPAGNEMENT / SERVED WITH

Riz cantonnais/cantonese rice

DESSERT

Sorbet ou salade de fruits chinois /
 Sorbet or Chinese fruit salad

Menu aux arômes

Thai flavors

40,50€

POTAGE AU CHOIX / SOUP AS DESIRED

Exotique piquant aux scampis /
 Exotic spity with scampi
 Poulet à la citronnelle et lait de coco /
 Chicken with lemon leaves and coconut

ENTRÉES AU CHOIX / STARTED AS DESIRED

Brochette au poulet / Chicken spits
 Croquette de scampis / Scampi rolls
 Galette de poisson frit / Fried fish cooky

PLATS AU CHOIX / MAIN DISHES AS DESIRED

Canard 3 délices / Duck with 3 delights
 Scampis au basilic Thai /
 Scampi with Tahiti basil leaves
 Bœuf au curry rouge / Beef with red curry

ACCOMPAGNEMENT / SERVED WITH

Riz cantonnais/cantonese rice

DESSERT

Sorbet ou salade de fruit chinois
 Sorbet or Chinese fruit salad

Desserts

Gâteau aux graines de lotus	7,00€	Givré <i>Citron - Orange - Coco</i>	7,00€
Crêpes chinoises	7,00€	Sorbet 2 boules	7,00€
Cake dans une glace croustillante	7,00€	<i>Citron - Coco - Mangue - Framboise</i>	
Beignets	8,00€	Dame blanche	8,00€
<i>Ananas - Banane</i>		Banana splits	10,00€
Salade de fruits exotique à la crème de coco	8,00€		

POTAGES // SOUPS

1. TOM YAM KUNG 🍲 10,0 €
Potage exotique piquant scampis
Exotic spicy stew-pot with shrimps
3. TOM KHA KAI 🍲 8,0 €
Pot de poulet à la citronnelle & lait de coco
Stew-pot of chicken with lemon herbs
4. SOUP PHAK 🍲 5,5 €
Bouillon de tofu aux légumes
Tofu bouillon with vegetables

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

6. YAM KUNG 🍲 11,0 €
Salade de crevettes aux herbes
Shrimp salad with perfumed herbs

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

10. TOD MAN PLA 9,0 €
Galette de poisson frit
Fried fish cooky
12. KAI SATÉ 10,0 €
Brochette de poulet
Chicken spits
13. KUNG HOME PHA 8,0 €
Croquettes de scampis
Shrimps rolls

PORC // PORK

15. MOU KRATIAM 14,0 €
Emincés de porc ail et poivre // *Pork slices with pepper and garlic*
16. MOU PAD PHED 🍲 14,0 €
Porc sauté au curry rouge et légumes thaï
Pork sauté with red curry and Thai vegetables
17. MOU PHAD KING 14,0 €
Porc sauté au gingembre // *Pork sauté with ginger*
- 17a. KALY / KIEWAN MOU 14,0 €
Porc curry et lait de coco : Jaune Rouge 🍲 Vert 🍲
Pork curry and coconut milk: Yellow Red 🍲 Green 🍲

BOEUF // BEEF

18. NUEA NAM MUN HOY 16,0 €
Boeuf sauté aux légumes à la sauce d'huître
Beef sauté with vegetables and oyster sauce
19. NUEA PHAD PHED 🍲 16,0 €
Boeuf sauté au curry thaï // *Beef sauté with Thai curry*
20. NUEA PHAD KRA PROW 🍲 16,0 €
Boeuf sauté aux feuilles de basilic Thaï et légumes
Beef sauté with Thai basil leaves and vegetables
23. KHAENG KALY/KAI/KIEWAN NUEA 16,0 €
Boeuf curry et lait de coco : Jaune Rouge 🍲 Vert 🍲
Beef curry and coconut milk: Yellow Red 🍲 Green 🍲
- 23a. BOEUF MASSEMAN / BEEF MASAMAN 16,0 €

VOLAILLES // FOWL

24. KAINAM MUN HOY 14,0 €
Poulet sauté aux légumes à la sauce d'huître
Chicken sauté with vegetables and oyster sauce
25. KAI PHAD KING 14,0 €
Poulet sauté au gingembre // *Chicken sauté with ginger*
26. KAI PHAD KRA PROW 🍲 14,0 €
Poulet sauté aux feuilles de basilic & légumes
Chicken sauté with basil leaves and vegetables
27. KHAENG KALY/KAI/KIEWAN WAN 14,0 €
Poulet au curry et lait de coco : Jaune Rouge 🍲 Vert 🍲
Chicken with curry and coconut milk: Yellow Red 🍲 Green 🍲
30. PED PREOW WAN 18,0 €
Canard sauce aigre-douce // *Duck with sweet and sour sauce*
31. KHAENG PHED PED YANG 🍲 20,0 €
Canard au curry thaï et lait de coco // *Duck with Thai curry and coconut milk*

NOUILLES & RIZ // NOODLES & RICE

32. PHAD THAI KAI 13,0 €
Nouilles sautées au poulet // *Fried noodles with chicken*
33. KHAO PHAD KAI 12,0 €
Riz sauté poulet // *Fried rice with chicken*

FRUITS DE MER // SEAFOOD

34. KUNG PHAD KRA PROW 🍲 17,0 €
Scampis sautés aux feuilles de basilic thaï
Fried shrimps with Thai basil leaves
36. KUNG KALY/KAI/KIEW WAN 17,0 €
Scampis au curry et lait de coco : Jaune Rouge 🍲 Vert 🍲
Shrimps with curry and coconut milk: Yellow Red 🍲 Green 🍲
37. KUNG KRATIAM PRIK THAI 17,0 €
Emincés de scampis avec ail et poivre
Shrimps slices with pepper and garlic
39. PLA LAD PRIK 🍲 17,0 €
Poisson frit avec sauce piquante
Fried fish with spicy sauce
40. PLA SHU-SHI 🍲 17,0 €
Poisson au curry Thaï et herbes parfumées
Fish with Thai curry and perfumed herbs
41. PHAD THAI KUNG 14,5 €
Nouilles sautées aux scampis
Fried noodles with shrimps
42. KHAO PHAD KUNG 14,5 €
Riz sauté aux scampis // *Fried rice with shrimps*

SUGGESTIONS DU CHEF // THE CHEF'S SUGGESTIONS

44. SOM-TAM KING HWA 🍲 17,0 €
Salade de papaye King-Hwa // *Papaya salad King Hwa*
46. LAP KAI / LAP MON 🍲 17,0 €
Salade de poulet ou porc grillé à la façon Thaï
Chicken or roasted pork salad Thai style
47. NAM TOC NUEA 🍲 19,0 €
Salade de boeuf grillé à la façon Thaï
Grilled beef salad Thai style
48. KUNG SHU-SHI 🍲 17,0 €
Scampis au curry thaï et herbes parfumées
Shrimps with Thai curry and perfumed herbs
49. KUNG CHAI NAM PLA 🍲 17,0 €
Scampis crus au parfum d'herbes
Raw shrimps with perfumed herbs

Du lundi au vendredi

From Monday to Friday

LUNCHBOX

9,0 €

À EMPORTER
FOR TAKE AWAY

LUNCH D'AFFAIRE

BUSINESS LUNCH

15,0 €

(2 SERVICES)

King Hua

Restaurant Chinois,
Vietnamien & Thaïlandais

RUE ARCHIMÈDE 51 1000 BRUXELLES

TÉL/FAX : 02 230 15 79 - WWW.KINGHWA.BE

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H0 À 14H30 ET DE 18H00 À 22H00

FERMÉ LE LUNDI SOIR ET LE SAMEDI MIDI



Uniquement disponible le soir
Only available in the evening



Plats piquants
Spicy Dishes



Plats végétariens
Vegetarian Dishes

Spécialités Chinoises

SUGGESTIONS DU CHEF // THE CHEF'S SUGGESTIONS

1. Poulet King-Hwa	Chicken King-Hwa	16,0€
2. Poulet Général Tso	Chicken General Tso	14,0€
4. Canard cantonnais	Cantonese duck	20,0€
5. Canard crêpe	Duck with pancake	20,0€
6. Canard sel et poivre	Duck with salt and pepper	20,0€
7. Scampis feuilles de menthe pimentée	Shrimps w/ spicy mint	17,0€
8. Scampis géants sauce piquante	Giant Shrimps w/ spicy sauce	17,5€
10. Noix de St.Jacques & scampi à l'ail	Scallop & shrimps w/ garlic	20,0€
12. Agneau à la coriandre	Lamb with coriander	20,5€
13. Calamars pimentés &parfumés	Calamars w/ spices perfume	16,0€
16. Cuisses de grenouilles à l'ail	Frog's leg with garlic	16,0€

POTAGES // SOUPS

17. Potage au poivre oriental	Soup with Eastern pepper	6,0€
18. Potage au maïs au poulet	Maize chicken soup	5,0€
19. Potage aux raviolis chinois	Soup with Chinese ravioli	8,0€
20. Crème de nids d'hirondelles	Swallow nest's soup	5,0€
21. Potage maison	Homemade soup	8,0€
22. Potage aux fruits de mer (2cvts)	Seafood soup (2p)	16,0€/2 pers.
23. Potage de scampis au tamarin	Shrimps soup tamarind	8,0€
25. Soupière de riz au canard	Rice soup bowl with duck	6,0€

HORS D'OEUVRE // STARTERS

26. Salade au poulet	Chicken salad	7,0€
27. Salade aux scampis	Shrimps salad	8,5€
28. Raviolis chinois frits	Chinese fried ravioli	7,0€
29. Entrées croustillantes	Crunchy starters	12,0€
31. Beignet de scampis au sésame	Shrimps fritters w/ sesame	7,5€
32. Bouts de côtes laqués	Peking spareribs	11,0€
33. Pâté impérial (nem)	Imperial pate (nem)	8,0€
34. Ailes de poulet farcies	Stuffed chicken wings	11,0€

SPECIALITES A LA VAPEUR // STEAMED SPECIALITIES

36. Entrées à la vapeur assorties	Assorted Dim-Sum	11,0€
37. Bouchées aux scampis	Shrimps Snacks	9,0€
39. Ravioli au porc	Pork ravioli	9,0€

King Hua

SPÉCIALITÉS DE CASSOLETTES // STEW-POT

45. Cassolette de canard laqué	Stew-pot with Peking duck	20,0€
46. Cassolette de la famille heureuse (2 cvts)	Stew-pot for the happy family (2p)	35,0€/2 pers
47. Cassolette de boeuf au saté (2cvts)	Stew-pot of beef saté (2p)	34,0€/2 pers
48. Cassolette de boeuf tze-chuan (2 cvts)	Stew-pot of beef tze-chuan (2p)	34,0€/2 pers
49. Cassolette fruits de mer (2 cvts)	Stew-pot seafood (2p)	38,0€/2 pers

VOLAILLES / FOWL

51. Poulet du chef	Homemade chicken	14,0€
52. Poulet mandarin	Mandarin chicken	14,0€
54. Poulet au citron	Chicken with lemon	14,0€
55. Poulet aux champignons chinois	Chicken with Chinese mushrooms	14,0€

56. Poulet grillé citronnelle	Roasted chicken with lemon herbs	15,0€
58. Canard tze-chuan	Duck tze-chuan	18,0€
59. Canard aux 8 délices	Duck with 8 delights	20,0€
60. Canard aux 5 parfums	Duck with 5 perfumes	18,0€

VIANDES // MEAT

61. Porc caramélisé	Caramelized pork	14,0€
62. Porc à la sauce aigre-douce	Pork w/sweet & sour sauce	14,0€
63. Porc tze-chuan	Pork tze-chuan	14,0€
64. Porc à l'ail	Pork with garlic	14,0€
65. Porc au caramel	Pork with caramel	14,0€
66. Boeuf Maison	Homemade beef	16,0€
67. Boeuf champignons chinois	Beef w/ Chinese mushrooms	16,0€
68. Boeuf ciboulette et gingembre	Beef w/ chive and ginger	16,0€
70. Boeuf à la sauce d'haricots noirs	Beef w/ black bean sauce	16,0€

FRUITS DE MER // SEAFOOD

72. Scampis aux légumes de saison	Shrimps with season vegetables	17,0€
73. Scampis sauce aigre-douce	Shrimps w/sweet & sour sauce	17,0€
76. Scampis aux gingembres	Shrimps with ginger	17,0€
77. Poisson à la vapeur	Steamed fish	17,0€
78. Poisson sauce pimentée	Fish with spicy sauce	17,0€
83. Scampis à l'ail	Shrimps with garlic	17,0€

NOUILLES ou RIZ // NOODLES or RICE

84. Riz sauté ou nouilles sautées / Cantonese rice or noodles		
b. Porc / Pork		12,0€
c. Boeuf / Beef		13,0€
d. Scampis / Shrimps		14,5€
e. Légumes/ Vegetables		11,0€
85. Supplément de riz blanc / Extra blank rice		4,0€



VEGETARIENS



PLATS (+RIZ) // MAIN DISHES (+RICE)

86. Tofu aux légumes / Tofu with vegetables		13,5€
a. Sauce maison / Home made sauce		
b. Aigre-doux / Sour sauce		
c. 5 parfums / 5 perfumes		
e. Rouge / Red		
f. Vert / Green		
g. Sauce soja / Soya Sauce		
h. Haricots noirs / Black beans		

POTAGES // SOUPS

87. Tom Yam Tofu	Tom Yam Tofu	7,5€
88. Tom Kha Tofu	Tom Kha Tofu	6,5€
89. Pot Tofu	Pot Tofu	5,5€

ENTREES // STARTERS

90. Croq légumes	Fried roll vegetables	7,0€
------------------	-----------------------	------