

La Table de Yang

Saveurs du Monde

Rue du Calvaire 6

5580 Wavreille

0470 459 443

miam@latabledeyang.be

Pour la Petite Histoire

La Table de Yang, c'est le projet d'un couple passionné de goûts et de savoir-faire artisanal.

Elle (Yang), chef cuisinière d'origine chinoise, et lui (Emmanuel), maître brasseur d'origine namuroise.

Nous sommes tombés en amour de la région de Rochefort et nous y avons installé notre petit établissement. Dans ce petit coin exceptionnel (Géopark Unesco !), nous avons trouvé un havre de nature, et surtout une multitude de petits producteurs passionnés qui nous fournissent des produits d'une qualité incomparable.

C'est cette alchimie, entre le savoir-faire de la chef, le goût extraordinaire des produits de notre région, et le cadre confortable de notre petit établissement, que nous vous proposons de découvrir le temps d'un voyage hors de nos contrées.

Un Voyage Gustatif

Le temps d'un repas, nous vous convions à un voyage au cœur de terres lointaines, qui fleurent bon les odeurs enivrantes de l'Orient. Les épices sont reines à notre table, mais jamais elles ne piquent ! Le savoir-faire véritable est affaire de subtilité...

Nous serons ravis de vous accueillir dans notre petit établissement... pour un voyage hors du temps !

Yang (la Chef) et **Emmanuel** (l'Adorable Commis)

Saveurs du Monde

Un Zeste d'Amérique, un Soupçon d'Afrique, une Once d'Orient et une Touche de Classique.

Ma cuisine est faite de découvertes et de surprises venant des quatre coins du monde.

Cuisine Artisanale

Pas de chichi. Pas de tralala. Pas de produits chimiques. Foin de tout cela !

Une cuisine généreuse et riche en saveurs. Voilà !

Produits de Saison

Selon la saison, mes petits plats varient...

Au gré de Dame Nature et de mes fantaisies !

Producteurs Locaux

Ils sont tous là. Tout autour de moi.

Sans eux, je ne serais pas là !

La Ferme Marion (Wavreille)

La Chèbrerie (Forrières)

Bio Hérin (Lesterny)

La Mauvaise Herbe (Nassogne)

Les Pousses Vertes (Havrenne)

La Ferme de Jambjoule (Jamblinne)

Les Légumes d'Émile et Camille (Les Basses)

La Vache Sans Tache (Sinsin)

Soyez les Bienvenus !

Nous vous accueillons à partir de 6 adultes, sur réservation préalable, le midi ou le soir, le jour de votre choix.

Au moment de la réservation, nous vous accompagnons pour choisir un menu de notre carte, qui sera commun à tous les convives.

Les boissons (bières, vins, cocktails et autres) sont à la carte.

Le Jeudi Soir

Chaque Jeudi Soir, dès 18h30, nous vous accueillons avec ou sans réservation et sans minimum de personnes.

La Chef vous propose un menu original qui varie selon son inspiration (voir le menu sur latabledayang.be).

Les boissons (bières, vins, cocktails et autres) sont à la carte.

Menus Découvertes

« Plaisir à Partager »

Avec nos Menus Découvertes, installez-vous confortablement autour d'une table garnie de bouchées et de mets savoureux, et partez à la rencontre de la culture gastronomique d'un pays.

Menu « Izakaya - Japon » 40€

Makis au Poissons Fumés, Sushi au Scampi

Tempura de Gambas & Légumes, Gyoza au Porc & Légumes

Okonomiyaki, Mini Yakitori de Poulet

Salades Japonaises, Tofu Moelleux au Soja

Sauce Soja au Yuzu, Wasabi

Dessert Gourmand

Au Japon, l'izakaya occupe la place du bar à vin en France ou du restaurant à tapas en Espagne. On déguste au cours de la soirée des plats chauds ou froids que l'on se partage entre amis ou collègues dans une ambiance décontractée.

Menu « Mezze Libanais » 42€

Falafels aux Herbes, Kebbés d'Agneau aux Pignons de Pin

Samboussiks au Bœuf, Sauce Toum à l'Ail

Houmous aux Pois Chiches et Sésame, Légumes Rôtis & Sauce au Yaourt

Véritable Taboulé Libanais, Surprise du Chef

Dessert Gourmand

Le mezzé est une forme de repas de la cuisine levantine et méditerranéenne (libanaise, turque, kurde, grecque, arménienne, iranienne, etc.) composée d'un ensemble de plats servis en même temps.

Menu « Dimsum - Chine » 43€

Rouleau de Printemps aux Légumes et Tofu

Truite au 5 Épices & Salade de Légumes Aigre-Doux

Crevettes Sautées au Thé Vert Long Jing & Poêlée de Légumes

Dimsums : Ha Gao & Shao Mai

Raviolis à l'Agneau, Bao au Porc

Ma Hua au Sésame et Poivre, Nems au Bœuf

Dessert Gourmand

Le dimsum désigne un ensemble de mets de petites portions consommées dans la cuisine cantonaise, dégusté dans un restaurant spécifique appelé « cha lau », littéralement « établissement de thé ».

Menu « Route des Épices » 46€

Ravioli à l'Agneau, Nem au Bœuf

Samoussa aux Légumes, Bao au Porc

Falafel aux Herbes, Samboussik au Bœuf

Kebbé à l'Agneau, Houmous

Briouate au Bœuf, Kefta à l'Agneau

Chausson aux Lentilles, Harissa maison

Pastilla au Poulet & Amandes

Makis & Sushi, Rouleau de Printemps (+ 5€)

Dessert Gourmand

Le Menu « Routes des Épices » vous convie à un voyage au cœur des odeurs enivrantes de l'Asie et de l'Orient. Chaque bouchée est aromatisée avec son propre mélange d'épices fait maison par la Chef.

Les Menus sont servis par table entière

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes indiqués par la loi.