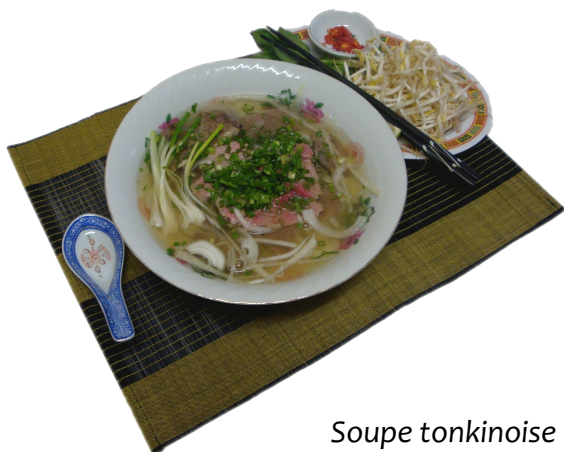


Carte – Les Spécialités Maison

LES SOUPES

Soupe tonkinoise au bœuf ou au poulet ou aux légumes et au tofu - <i>Phở</i>	12 €
Soupe impériale de Huê - <i>Bún bò Huế</i>	12 €
Soupe aux pâtes de blé et raviolis au porc et aux crevettes - <i>Mì hoành thánh</i>	12 €
Soupe de poisson au tamarin (accompagné de riz nature) - <i>Cơm canh chua</i>	13 €



Soupe tonkinoise



Soupe impériale de Huê

LES CRÊPES

Crêpe saïgonnaise - <i>Bánh xèo</i>	12 €
Crêpe vietnamienne au porc haché et galet de crevette - <i>Bánh cuốn chả lụa và bánh tôm</i>	12 €



Crêpe saïgonnaise



Crêpe vietnamienne

LES PLATS SAUTÉS

Salade de vermicelles de riz aux nems et au boeuf - <i>Bò bún nem</i>	12 €
Salade de vermicelles de riz aux nems et au poulet à la citronnelle - <i>Gà bún nem</i>	12 €
Nouilles sautées croustillantes - <i>Mì xào giòn</i> - aux fruits de mer, ou au porc, ou au poulet ou au bœuf :	12 €

Carte – Les Spécialités Maison

LES PLATS DIVERS

Poisson « Bông lau » au caramel (accompagné de riz nature) - *Cá bông lau kho tộ*13 €

Filet de poisson « Bông lau » à la sauce piquante (accompagné de riz nature)13 €

Bœuf luk lak au riz vermeil et œuf au plat - *Bò lúc lắc cơm gạo đỏ trứng ốp la*.....13 €



Bœuf luk lak au riz vermeil et œuf au plat

LES GRILLADES

Vermicelles au barbecue de porc de Hanoi - *Bún chả Hà Nội*.....12€

Boulettes de porc grillées aux vermicelles - *Nem nướng bún*.....12€



Barbecue façon Hanoi aux vermicelles



Boulettes de porc grillées aux vermicelles

Menu à 12€

Sauf le week-end et les jours fériés

Servi uniquement le midi

ENTRÉE

Une entrée au choix :

- Soupe de vermicelles au poulet
- Nems accompagnés de feuilles de salade (3 nems au porc ou au poulet)

PLAT

Un plat au choix (accompagné de riz nature) :

- Poulet au curry
- Seiche aux légumes
- Porc au caramel

UN CAFE

Menu à 16€

ENTRÉE

Une entrée au choix :

- Soupe d'asperge au crabe
- Nems accompagnés de feuilles de salade (3 nems au porc ou au poulet)

PLAT

Un plat au choix (accompagné de riz nature) :

- Seiche à la sauce piquante
- Porc au caramel
- Bœuf au curry

DESSERT

Un dessert au choix :

- Banane et perle de tapioca au lait de coco
- Flanc au caramel
- Glace (deux parfums, choix à la carte)
- Nougatine

PARFUMS au choix :

Vanille, Chocolat, Menthe, Noix de coco, Pistache, Café, Fruits de la passion, Fraise, Rhum raisin, Cassis, Citron, Mangue.

Menu à 26€

ENTRÉE

Une entrée au choix :

- Salade de nems
- Mélange vapeurs : 2 Há Cảo (raviolis aux crevettes à la vapeur) et 2 Xíu mại (bouchées aux crevettes à la vapeur)
- Nems accompagnés de feuilles de salade (4 nems au porc ou au poulet)

PLAT

Un plat au choix :

- Phở au bœuf ou Phở au poulet
- Soupe impériale de Hue
- Soupe de poisson au tamarin accompagné de riz nature
- Crevette à la sauce saté accompagné de riz nature
- Boulettes de porc grillées aux vermicelles

DESSERT

Un dessert au choix :

- Banane et perle de tapioca au lait de coco
- Boule de riz gluant au jus de canne parfumé au gingembre
- Gâteau de riz à la banane
- Flanc au caramel
- Glace (deux parfums, choix à la carte)
- Nougatine
- Beignet de banane, d'ananas ou de pomme (2 tranches)

BOISSON Un ½ vin rouge, rosé ou blanc de table (37,5cl)

Carte – Les entrées

HORS D'ŒUVRE FRITS

Nems au poulet ou nems au porc (4 pièces).....	6€
Samoussa (4 pièces).....	7€
Assiette maison (2 nems, 2 beignets aux crevettes, 1 samoussa, et un rouleau de printemps)	11€

RAVIOLIS

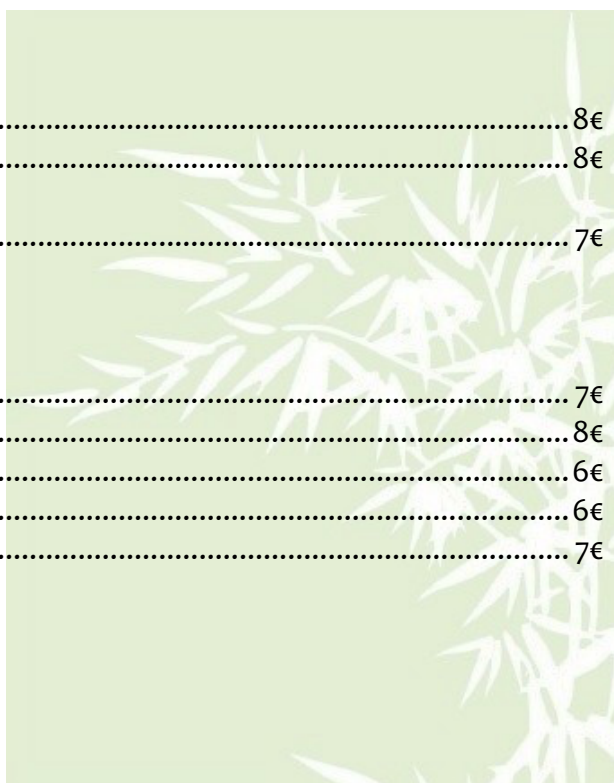
Raviolis frits (6 pièces)	8€
Há Cảo, raviolis aux crevettes à la vapeur (6 pièces).....	8€
Xíu mại, bouchées aux crevettes à la vapeur (6 pièces)	8€
Mélange vapeur (3 há Cảo et 3 xíu mại)	8€
Raviolis au bœuf (6 pièces).....	8€

SALADES

Salade de bœuf	8€
Salade de nems	8€
Rouleaux de printemps (2 pièces).....	7€

SOUPES

Soupe pékinoise.....	7€
Soupe de raviolis au porc et aux crevettes	8€
Soupe de vermicelles au crabe	6€
Soupe de vermicelles au poulet.....	6€
Soupe d'asperge au crabe.....	7€



Carte

BŒUF

Bœuf du chef.....	14€
Bœuf aux champignons parfumés.....	10€
Bœuf à la sauce piquante	10€
Bœuf à la sauce saté	10€

CANARD

Canard laqué	10€
Canard aux champignons parfumés	10€
Canard au gingembre	10€

PORC

Porc au caramel	9€
Porc à la sauce piquante.....	9€
Porc aux légumes	9€
Porc à la sauce saté.....	9€

POULET

Poulet à la sauce piquante	9€
Poulet aux légumes	9€
Poulet au poivre.....	9€
Poulet à la sauce saté	9€

LES CREVETTES

Crevettes en beignet (6 pièces).....	12€
Crevettes aux champignons parfumés	11€
Crevettes à la sauce piquante	11€
Crevettes aux légumes	11€

LES POISSONS

Daurade en beignet	13€
Daurade à la sauce piquante	13€
Daurade au curry.....	13€
Lotte au curry.....	13€
Lotte en beignet saïgonnais.....	13€
Lotte à la sauce piquante	13€

LES FRUITS DE MER

Noix de Saint-Jacques	
- à la sauce piquante	14€
- à la sauce saté	14€
- aux champignons parfumés	14€
- au curry.....	14€

LES SEICHES

- au curry	11€
- aux ananas.....	11€
- à la sauce piquante	11€

Carte – Les plats et accompagnements

LES MÌ XÀO (Nouilles sautées)

Mì xào au poulet ou au porc	11€
Mì xào aux crevettes	11€
Mì xào au canard.....	11€
Mì xào au bœuf.....	11€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Riz nature	2€
Riz cantonais nature	5€
Riz cantonais au poulet	6€
Riz cantonais au crabe.....	6€
Riz cantonais aux crevettes	7€
Riz cantonais maison (crabe et crevettes).....	8€

Carte – Plats végétariens

ENTRÉES

Salade nature : (salades vertes, germes de soja, carottes rapées).....	8€
Salade aux bambous (salades vertes, germes de soja, carottes rapées, pousses de bambou).....	8€
Soupe aux légumes : (courgettes, carottes, choux chinois, vermicelles, champignons noirs).....	8€

PLATS

Assiette légumes (carottes, courgettes, bambou, germes de soja, champignons de Paris) :	11€
Nouilles sautées aux légumes (Nouilles de blé, poivrons rouges, poivrons verts, courgettes, champignons de Paris, choux chinois) :	11€
Tofus sautés aux légumes (tofus, courgettes, carottes, choux chinois, champignons de Paris) :	11€

Carte – Les desserts

NOS DESSERTS FAITS MAISON

« CHÈ »

Banane et perle de tapioca au lait de
coco 3€

Boules de riz gluant au jus de canne
parfumé au gingembre..... 3€

GÂTEAU

Gâteau de riz à la banane 3€

FLANC

Flanc au caramel 3€

LES BEIGNETS

Beignet de banane..... 3,50€

Beignet de pomme 3,50€

Beignet d’ananas 3,50€

Supplément pour beignet flambé :

+2€

LES CONFISERIES

Nougatine 3€

Confit de gingembre..... 3€

LES GÂTEAUX

Gâteau au soja..... 3€

Gâteau à la noix de coco..... 3€

LES FRUITS

Ananas au sirop..... 3€

Litchis au sirop 3,50€

Salade de fruits au sirop 3,50€

LES GLACES

Mystère (glace vanille parfumée à la
crème brûlée)..... 3€

Glace (2 boules)..... 3€

PARFUMS au choix :

Vanille, Chocolat, Menthe, Noix de coco,
Pistache, Café, Fruits de la passion, Fraise,
Rhum raisin, Cassis, Citron, Mangue.

Carte – Les Vins

LES VINS BLANCS	37,5 cl	75 cl
Muscadet "Sèvre-et-Maine".....	14€	26€
Gaillac "Manoir de l'Emmeille".....	14€	26€
LES VINS ROSÉS	37,5 cl	75 cl
AOC Région "L'Héritage de Carillan – Pays d'Oc"		15,50€
Listel "Graine de gris".....	13€	23€
Côtes de Provence	14€	25€
LES VINS ROUGES	37,5 cl	75 cl
AOC Rouge Fronton.....		20€
AOC Région "Merlot".....		18€
Cahors	15€	28€
Corbière "Domaine de Longueroches"	15€	29€
Bordeaux	14€	26€
Fronton "Château Bellevue de la forêt".....	16,50€	32€
Madiran "Manadé".....	14€	26€
LES VINS DE TABLE ROUGE, ROSÉ OU BLANC	8€	14€
Vin rouge ou rosé ou blanc (25 cl) : 6€		
Un verre de vin rouge, rosé ou blanc (12,5 cl) : 3€		

Carte – Les Boissons

LES APÉRITIFS

Muscat.....	4€
Porto.....	4€
Ricard	3€
Pastis	3€
Martini blanc	4€
Martini rouge	4€
Cocktail maison.....	3,50€

LES DIGESTIFS

Saké (alcool de riz)	3€
Armagnac	4€
Cognac.....	4€
Whisky	4€

LES BIÈRES

Bière « Heineken » (25 cl)	2€
Bière « 1664 » (25 cl)	2€
Bière chinoise « Tsing Tao » (33 cl)...	3,50€
Bière vietnamienne « Saigon » (35 cl)...	4€

LES EAUX

Perrier (50 cl)	2,50€
Evian (50 cl).....	2,50€
Badoit (50 cl).....	2,50€

LES BOISSONS FRAÎCHES

Café au lait glacé	3,50€
Jus d'orange (Oasis)	3€
Jus de litchis	4€
Jus de mangue	4€
Coca-cola	3€
Jus de noix de coco.....	4€
Ice Tea.....	3€

LES BOISSONS CHAUDES

Thé au jasmin	2,50€
Thé à la menthe.....	2,50€
Café.....	1,50€
Café décaféiné	1,50€