

RESTAURANT LE VIETNAM

Tél. 04 67 73 88 30 depuis
1995

PES

Tan	8.90
nois au porc et crevettes}	
au boeuf et pâte de riz}	9.90
micelles transparents	7.50
au crabe}	
te de crevettes au curry	8.90
quante au boeuf	8.90
umes	7.90
ode pékinoise piquante	8.90
ge au crabe et poulet	8.90

STIONS DE LA MAISON

enf (pâtes jaunes croustillantes}	10.00
revettes	12.00
et	13.00

SEICHE «BLANC DE SEICHE»

Seiche sautée aux champignons de Chine	9.90
Seiche sautée aux légumes	9.90
Seiche au caramel	9.90
Seiche Piquante sauce Hong-Kong	10.90

LES VIANDES origine U.E

Porc au caramel	8.90
Porc cantonais sauce aigre douce	8.90
Porc au curry	8.90
Porc Shop-Shuey	8.90
Porc basilic sur plaque chauffante	9.90
Porc Xaté sur plaque chauffante	9.90

CANARD «MAGRET»

Canard à l'ananas
Canard aux champignons de Chine
Canard sauté aux pousses de bambou
Canard Shop-Shuey
Canard laqué
Canard basilic sur plaque chauffante
Canard citronnelle sur plaque chauffante

CUISSES DE GRENOUILLE

À la mode cantonaise sauce aigre-douce
À l'ail
Au curry

LES ENTREES

Samoussa boeuf	6.60
Nems Pâté Impérial {porc}	6.60
Nems Champêtre {crabe et crevette}	6.60
Rouleau de printemps cru aux crevettes ou au boeuf	6.80
Omelette aux crevettes	6.90
Salade aux blancs de poulet, germes de soja, salade verte, carotte	6.30
Salade vietnamienne au crabe	6.90
Coeur de palmier et crabe	7.20
Raviolis chinois frits	6.60
Beignets de crevette	8.70
Bo Bun saigonnais	8.90
{Vermicelles de riz, soja, boeuf émincé à la citronnelle}	
Tom Bun {Vermicelles de riz, soja, crevettes}	8.90
Ile au Trésor {Salade à l'ananas frais}	9.90
Assiette royale garnie	9.90
{Assortiment de nems, beignets de crevettes et salade vietnamienne crabe}	

LES SPECIALITES VAPEUR

Sio-Mai	6.90
Ha-Kao	6.90
Mélange vapeur {Sio-mai, Ha-Kao}	7.90
Filet de dorade à la vapeur	8.90

LES GARNITURES

Riz nature	3.50
Riz cantonnais	5.20
Riz au curry et poulet	6.60
Riz sauté aux crevettes	6.60
Nouilles de riz sauté légumes	5.20
Légumes sautés nature	5.20

LES SOUPES

Soupe Wan-Tan	8.90
{raviolis chinois au porc et crevettes}	
Soupe Pho {au boeuf et pâte de riz}	9.90
Soupe de vermicelles transparents {au poulet ou au crabe}	7.50
Soupe piquante de crevettes au curry	8.90
Soupe Xaté piquante au boeuf	8.90
Soupe aux légumes	7.90
Potage à la mode pékinoise piquante	8.90
Potage d'asperge au crabe et poulet	8.90

LES SUGGESTIONS DE LA MAISON

My-Xao au boeuf {pâtes jaunes croustillantes}	10.00
My-Xao aux crevettes	12.00
My-Xao complet {pâtes jaunes croustillantes sautées au poulet, au boeuf, au porc et aux crevettes}	13.00

FILET DE DORADE «SEBASTE»

Filet de dorade à la Mode Pékinoise Piquante	8.90
Filet de dorade à la Mode Cantonaise {Sauce aigre douce}	8.90
Filet de dorade au caramel	8.90
Filet de dorade au curry	8.90
Filet de dorade à la vapeur	8.90

CREVETTES

Crevettes aux champignons de Chine	10.90
Crevettes au curry	10.90
Crevettes au caramel	10.90
Crevettes sautées à la citronnelle sur plaque chauffante	11.90
Crevettes piquantes de Hong-Kong sur plaque chauffante	11.90
Casserole de Fruits de Mer	12.00
Gambas entières au Saké grillées sur plaque chauffante	15.90

SEICHE «BLANC DE SEICHE»

Seiche sautée aux champignons de Chine	9.90
Seiche sautée aux légumes	9.90
Seiche au caramel	9.90
Seiche Piquante sauce Hong-Kong	10.90

LES VIANDES origine U.E.

Porc au caramel	8.90
Porc cantonais sauce aigre douce	8.90
Porc au curry	8.90
Porc Shop-Shuey	8.90
Porc basilic sur plaque chauffante	9.90
Porc Xaté sur plaque chauffante	9.90

Boeuf aux oignons à la sauce d'huître	9.90
Boeuf aux champignons de Chine	9.90
Boeuf sauté à l'ananas	9.90
Boeuf sauté aux nouilles de riz	9.90
Boeuf au basilic sur plaque chauffante	10.90
Boeuf Shop-Shuey	9.90
Boeuf piquant de Hong-Kong	10.90
Boeuf Xaté sur plaque chauffante	10.90

POULET

Poulet au gingembre	8.90
Poulet aux champignons de Chine	8.90
Poulet au curry	8.90
Poulet frit aux graines de sésame	8.90
Poulet cantonais aigre-doux	8.90
Poulet aux vermicelles transparents	8.90
Poulet sauté à l'ananas	8.90
Poulet Shop-Shuey	8.90
Poulet Xaté sur plaque chauffante	9.90
Poulet basilic sur plaque chauffante	9.90

CANARD «MAGRET»

Canard à l'ananas	10.90
Canard aux champignons de Chine	10.90
Canard sauté aux pousses de bambou	10.90
Canard Shop-Shuey	10.90
Canard laqué	10.90
Canard basilic sur plaque chauffante	11.90
Canard citronnelle sur plaque chauffante	11.90

CUISSES DE GRENOUILLE

À la mode cantonaise sauce aigre-douce	11.00
À l'ail	11.00
Au curry	11.00

PLATS VEGETARIENS

My-Xao aux légumes	8.90
Soupe aux légumes	7.90
Nouilles sautées légumes	5.20
Salade vietnamienne nature	5.10
Riz nature	3.50

LES BROCHETTES DU CHEF

Brochettes de crevette grillées à la citronnelle	12.00
Brochettes de boeuf aux 5 parfums	10.90
Brochettes de poulet aux 5 parfums	10.90
Brochettes de porc aux 5 parfums	10.90
Brochettes de fruits de mer	12.00

LA FONDUE (Pour 2 personnes, sur commande)

Fondue aux fruits de mer et à la viande	50.00
- Assortiment de crudités : germes de soja, carottes, salade, menthe, bambou	
- Vermicelles et galettes de riz	
- Bouillon chaud dans lequel votre boeuf sera cuit à votre goût	