

Les Entrées



Nems au porc 8,90€
(4 pièces avec salade)

-Pork eggrolls
(4pcs with a salad)



Tempuras de crevettes 11,90€
(5 pièces avec salade composés)

-Shrimp tempura 5pcs



Rouleaux de printemps 5,90€

crevette, pâté de porc, soja
carotte, coriandre, menthe,
vermicelle de riz
(sur demande rouleaux sans viande !)

Spring rolls salad with Shrimp and pork)



Salade thaï au bœuf épicée 12,90€

(soja, cacahuète, coriandre, menthe,
jus citron vert, tomate, piment frais) 

-Beef thai salad seasoned fresh herbs
(bean sprouts, mint, peanuts)



A se partager !

le duo d'entrée 15,90€

3 nems, 3 tempuras crevettes,
salade composée

Nos Grandes Soupes

Soupe Phô au bœuf

18,90€

Pate de riz, viande bœuf, soja, ciboulette, oignon et coriandre

*Pho Soup beef
rice pasta, soy, chives
onion and coriander*



Soupe Phô bœuf

Soupe au Porc Laqué

17,90€

Pate de riz, poitrine de porc laqué, soja, ciboulette, oignon et coriandre

*Pho Soup lacquered pork
rice pasta, soy, chives
onion and coriander*



Soupe de Porc laqué

Soupe Khao Poun

18,90€

Pate de riz, poulet, salade composée
Soja, ciboulette, oignon rouge
coriandre, lait de coco, léger épicé

*Pho Soup chicken
rice pasta, soy, chives
onion and coriander, light spicy*



Soupe Khao Poun

Supplément possible pour tous vos plats :

bœuf, porc laqué, poulet panko ou crevette panko

2,95€

Origine de notre viande: porc, bœuf, poulet /Française
pork, beef and chicken of French origin

Les Spécialités

Salade thaïe au bœuf parfumée aux herbes fraîches 16,90€

Soja, cacahuète, coriandre, menthe, oignon, jus citron vert, tomate, piment frais

-Beef Thai salad seasoned with fresh herbs (lettuce, bean, sprouts, mint, peanuts)



Composez votre salade bo bun :

Soit au nem de porc 15,90€

ou porc croustillant, porc laqué rouge, bœuf ou poulet panko* 16,90€

ou crevette panko*, ou tofu (sans nem) 17,90€

vermicelle de riz, nems au porc, carottes, soja, menthe, coriandre, cacahuètes, oignon frit (dans chaque Bo bun)

-Choose between beef, panko chicken, crispy or glazed pork, panko shrimp

-Bo Bun (cold rice noodle , pork eggrolls, carrots, bean sprouts, mint, peanuts, fried onions)



Bo bun porc laqué

Bo bun bœuf

Bo bun poulet

Bo bun crevette

Pour les gourmands, rajouter votre supplément pour tous vos plats :

nem, bœuf, porc laqué, poulet panko ou crevette panko 2,95€

Menu enfant (uniquement sur place) 12,90€

Plat au choix :

Poulet panko et riz nature

Nem au porc et riz nature

Boisson au choix :

Sirop: grenadine, menthe, pêche

Jus de fruit: lychée, mangue

ananas ou orange

Dessert au choix :

2 x mochis glacé

2 x boules de glace

Glace Smarties

Bounty glacé

Salade de fruit frais



Les Spécialités



Pad thaï au choix: poulet ou bœuf 17,90€
ou poulet croustillant (+1€)
ou crevette (+1€)

Pâte de riz sautées, œuf, ciboulette, soja, cacahuète
-Pad Thai (fresh rice noodles stir fried with shrimp or chicken, bean sprouts, green onions and peanuts)

Nouilles sautée au choix: poulet ou bœuf 18,90€
ou porc laqué (+1€)
ou crevette (+1€)
ou aux légumes 16,90€
NEW tofu 🕒 18mn 18,90€

Nouille au blé sautées avec des légumes frais
poivron, carotte, oignon, chou, champignon noir et coriandre
-stir fried wheat noodles with meat of your choice



Pad thaï crevette

Porc au caramel

Porc croustillant

Nouille au bœuf

Porc au caramel (c'est bon le gras !) 17,90€

Poitrine de porc mijotée au caramel avec riz nature
-simmered caramelized pork belly white rice (it's good the fat !)

Poulet panko avec riz nature 16,90€
-chicken crispy with plain rice

Porc laque avec riz nature 18,90€
-lacquered pork with plain rice

Porc croustillant et riz nature 🕒 18mn 18,90€
-glazed pork mixed salad, with white rice

Poulet au curry lait de coco avec riz nature 18,90€
-chicken curry with coconut milk and plain rice
Origine de notre viande : porc, bœuf et poulet / Française
pork, beef and chicken of French origin

SUGGESTION DU MOMENT

(disponible sur réservation 24h avant)

PLATEAU DECOUVERTE LAO

27,90€



- Tartare de bœuf aux herbes aromatiques
- Bœuf séché grillé
- Poulet grillé à la citronnelle
- Salade de papaye verte épicée
- Bouillon clair aux pousses de soja
- Sauce tomate, ail, piquante

Accompagné de riz gluant

Les Desserts

Banane tapioca au lait de coco

8,90€

(dessert tiède à la banane, graine de tapioca
lait de coco et sésame blanc)

Perle de coco " maison " *

8,90€

(farine de riz gluant, noix de coco râpée, sucre)
* disponible certain jour de la semaine

Salade de fruit frais

6,90€

(selon les fruits de saison)



Banane tapioca



Perle de coco *



Salade de fruit frais

Riz gluant à la mangue fraîche

8,90€

(lait de coco, sucre, riz gluant)



Riz gluant à la mangue

Café viennois

5,90€

(chantilly, coco râpée, spéculoos)

Déca viennois

5,90€



Les Desserts



2 Mochis Glacés
choisissez
votre parfum*
6,70€



*
Vanille
Caramel
Lychee
mangue
citron jaune
choco+coco
thé vert
Sakura:
(fleur de
cerisier)



Cornet de glace
Smarties vanille
3,00€



3,00€

Magnum vanille
Chocolat au lait
3,00€



Glace Mystère
Vanille au cœur
de meringue
6,50€



Coupe
de
glace

Coupe de glace
2 boules de glace
avec des fruits frais
10,50€

2 boules de glace
chantilly, coco râpé
spéculoos, éclat m&m's
5,90€



Nos parfums de glace :
Vanille, mangue, coco, citron vert, fraise, café
chocolat au lait, pistache, nougat, rhum raisin

La pause café . . .

Café + Mochi glacé  4,80€

Grand Café + Mochi glacé 4,95€

Déca + Mochi glacé 4,80€

Grand déca + Mochi glacé 4,95€

Thé + Mochi glacé 4,95€

Grand café glacé 6,95€
Lait, coco râpé, chantilly

Café ou déca Gourmand 8,90€

Thé Gourmand 8,90€

Le Duo Café 10,90 €

2 mochis glacé
2 salade de fruits frais
2 cafés