

# Les Suggestions du jour du Chef



**LUNDI MARDI : Menu dégustation  
"Spécial NOUVEL AN vietnamien" 100% sans gluten  
23,00 €**

**Le Panier « Huê, Sài Gòn, Hà Nôi » :**

*un bouquet varié des entrées des 3 régions symboliques du Viet Nam*

**Miêng Xào Tôm** Rissolée de Vermicelles de Soja aux Crevettes

**Goi Xoài** Salade de Mangue verte

**Nem Ráng Tôm** Nems aux Crevettes

**+**

**Com Nép Gà Goi La Sen** Papillote en feuilles de Lotus de Gâteau de Riz semi-gluant aux Champignons Shiitaké, graines de Lotus, émincés de suprême de Poulet grillé aux 5 parfums

**+**

**Chè Trôi Nuoc** Délice de Perle de Coco au lait de Coco et jus de Gingembre

**MERCREDI JEUDI : Pho Bò Saté**

*(spécialité du Sud-Ouest du Viet Nam)*

**Carpaccio de Filet de Bœuf mariné au Satay saisi dans son jus au lait de Coco sur lit de Nouilles de Riz et germes de Soja, parsemés de cacahuètes concassées, Ciboule et Coriandre thaï 14,50 €**

Entrée du jour : Raviolis vapeur aux Poulet et Légumes, sauce épicée Soja Gingembre ( Entrée seule 4,80 € / incluse dans menu)

Dessert du jour : Bánh Bò Nuong Chao Pancake vietnamien aux arômes de Pandan et son coulis au lait de Coco (Dessert seul 5,30 € / + 1€ dans menu)

**JEUDI VENDREDI : Cá Chiên Nuoc Mam Me**  
**Croustillant façon Tonkatsu de filet de Poisson (Tilapia) et sa sauce épicée au Tamarin, servis avec Riz blanc et Crudités 14,50 €**

**VENDREDI :**

**Bún Thang (spécialité du Nord du Viet Nam)**  
**Effilochés de suprême de Poulet, Omelette, Tofu et rissolé de Crevettes, sur lit de Vermicelles de Riz, servis avec Bouillon de Poule et parsemés de Coriandre 15,50 €**