

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 Nội... » :

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 €**