

Les Suggestions du Chef à la carte

PLATS



- **Variations autour du Bún :**
Vermicelles de Riz, Pickles de Légumes, feuilles de Salade et Menthe, Oignons frits, Cacahuètes concassées, sauce nuoc mam, servi avec :
 - **Bún Chay Cha Gio chay : Oeuf brouillé et Nem Légumes (13,50€)**
 - **Bún Gà Cha Gio : émincés de Poulet et Nem Poulet (14,50€)**
 - **Bún Tôm Cha Gio: Crevettes et Nem Poulet (15,50€)**
- **Com Trôn (Bibimbap revisité à notre façon) (13,50€)** Panier vapeur de 5 Légumes de saison et son œuf sur plat, sur lit de Riz blanc, sauce de Soja au Gingembre et huile de Sésame, accompagné de :
 - Rissolée de Bœuf haché au Gingembre
 - émincés de Poulet
 - **version végétarienne avec Edamame**
- **Bánh Pho Xào** Wok de Nouilles de Riz, Omelette, germes de Soja, Chou chinois, Cacahuètes, sauce acidulée Soja Sésame et Coriandre accompagné de
 - émincés de Poulet (13,50€)
 - Crevettes (15,50€)
 - **version végétarienne (13,50€)**
- **Thit Kho Tô** Caquelon de Mijoté de Porc au Caramel et Gingembre, servi avec Riz Blanc et Wok de Légumes de saison (14,50€)
- **Pho Gà (spécialité du Nord du Viet Nam)** Soupe de Poulet (Emincés de Poulet, Tagliatelles de Riz, Oignons acidulés, Soja, Basilic et Coriandre thaï, bouillon de Poule) (13,50€ / Disponible uniquement d'Octobre à Mars)
- **Bún Cha Hà Nội (spécialité du Nord du Viet Nam)** Emincés et Boulettes d'échine de Porc grillés à la façon de Hà Nội, servies avec Vermicelles de Riz, germes de Soja, Ciboule, pickles de Carotte, feuilles de Menthe et Coriandre (14,50)
- **Bánh Hoi Chao Tôm (spécialité du centre du Viet Nam)** Brochettes d'écrasés de Gambas en bâtons de Citronnelle, servi avec Galettes de Vermicelles de Riz, feuilles de salade et menthe, pickles de Carotte, sauce nuoc mam (16,50€)
- **Cá Bông Lau Kho Tô** Marmite de Poisson Bông Lau (Bocourti) caramélisé au Gingembre, servi avec Riz Blanc et Crudités (16,50€)