



# L'INDOCHINE

RESTAURANT VIETNAMIEN

86 Avenue de Choisy, 75013 Paris - 01 44 24 28 08

# Entrées



<b>E1. Chả giò heo/gà/chay (4pcs)</b> <i>Nem au choix (porc/poulet/végétarien)</i>	- 6.3	<b>E9. Bò bía</b> <i>Rouleaux de printemps avec œuf, saucisse Vietnamien et crevette séchés</i>	- 6.5
<b>E2. Hoàn thánh chiên (5pcs)</b> <i>Raviolis aux crevettes frits</i>	- 7.3	<i>Wrap: egg, sausage and dried shrimp</i>	
<b>E3. Tôm chiên bột (4pcs)</b> <i>Beignet crvevettes frits</i>	- 7.5	<b>E10. Bánh ướt thịt nướng</b> <i>Raviolis Vietnamien au porc grillée</i>	- 7.5
<b>E4. Bánh tôm Tây Hồ</b> <i>Galette de patate douce avec des crevettes</i>	- 9.0	<i>Steamed rice pancake with grilled pork</i>	
<b>E5. Assortiment de fritures</b> <i>2 raviolis aux crevettes, 1 nem porc, 1 nem poulet, 2 beignet des crevettes, 1 galette de patate douce</i>	- 10.5	<b>E11. L'Assortiment de la maison</b> <i>1 rouleau printemps au porc et crevettes, 1 rouleau de printemps au bœuf, 1 rouleau printemps avec œuf, saucisse Vietnamien et crevette séchés.</i>	- 8.9
<b>E6. Gỏi cuốn</b> <i>Rouleaux de printemps au porc et crevette</i>	- 6.5	<b>E12. Bánh bèo tôm (5pcs)</b> <i>Crêpe Vietnamien au crevettes</i>	- 6.5
<i>Summer roll with pork and shrimp</i>		<i>Thin cakes with shrimp</i>	
<b>E7. Bì cuốn</b> <i>Rouleaux de printemps au laminé de porc</i>	- 6.5	<b>E13. Bánh bèo bì (5 pcs)</b> <i>Crêpe Vietnamien au laminé de porc</i>	- 6.5
<i>Summer roll with pig's skin</i>		<i>Thin cakes with pig's skin</i>	
<b>E8. Gỏi bò cuốn</b> <i>Rouleaux de printemps aux bœuf</i>	- 6.5	<b>E14. Bánh cuốn thịt chả lụa (4pcs)</b> <i>Crêpe Vietnamien au laminé de porc</i>	- 7.5
<i>Summer roll with beef</i>		<i>Thin cakes with pig's skin</i>	



## *Salades*

### **S1. Gỏi đu đủ tôm thịt**

*Salade papaye vert aux porcs et crevettes  
Papaya salad with porks and shrimps*

### **S2. Gỏi bò tái chanh**

*Salade au bœuf cru  
Rare beef salad*

### **S3. Gỏi rau muống bò**

*Salade de liseron d'eau au bœuf  
Water spinach salad with beef*

### **S4. Gỏi miến**

*Salade des cheveux d'ange aux fruit de mer  
C'est une salade à la base de nouilles de soja  
aux fruit de mer avec sa sauces*

- 9.9

- 9.5

- 9.9

- 9.9

### **S5. Gỏi thơm đu đủ tôm**

*Salade d'ananas et papaye aux crevettes et seiches*

*Pineapple and papaya salad with shrimps and squids*

### **S6. Gỏi xoài tôm**

*Salade de mangue aux crevettes  
Mango salad with shrimps*

### **S7. Gỏi gà rau răm**

*Salade de poulet aux feuilles persicaria maculosa et oignons  
Chicken salad with persicaria maculosa and onion*

- 9.9

- 9.9

- 9.9

# Soupes



**P1. Bún bò Huế - 10.9**  
*Soupe vermicelles impériale au bœuf, porc, pied de porc*



**P2. Phở đặc biệt - 10.5**  
*Soupe tonkinoise spéciale ( bœuf cru, cuit, boulettes, tendon, tripes)*



**P3. Phở bò Entrecôte - 12.9**  
*Soupe tonkinoise au bœuf Entrecôte*



**P8. Hủ tiếu Sài Gòn**  
*Soupe pâte de riz à la façon de Saigonaise*



**P10 Mỳ vịt quay - 12.9**  
*Soupe nouilles de canard laqué*



**P12. Bánh canh - 10.5**  
*Soupe tonkinoise au bœuf Entrecôte*

**P4. Tô phở lớn**

*Soupe tonkinoise au bœuf au 2 choix ( cru/ cuit/ gras/ tendon/ boulettes)*

9.9

**P5. Phở gà**

*Soupe tonkinoise au poulet*

9.9

**P6. Mì hoành thánh**

*Soupe de raviolis aux crevettes avec les nouilles*

9.9

**P7. Súp hoành thánh**

*Soupe de raviolis aux crevettes*

9.5

**P9. Mì đặc biệt**

*Soupe de nouilles spécialité au porc et crevettes*

9.9

**P11. Mì khô/ Hủ tiếu khô**

*Soupe de nouilles ou pâte de riz sèches avec porcs et crevettes*

10.2

G8. Bún chả Hà Nội - 12.9  
Vermicelles aux porcs grillés et boulettes de porc façon de Ha Noi



*Plat Grillées*



**G7. Heo quay bánh hời - 10.9**  
*Cheveux d'ange aux porc croustillant*



**G3. Bò lụi bánh hời - 12.9**  
*Brochettes de bœuf grillé avec feuilles de vermicelles de riz*



**G5. Assortiment dégustation L'Indochine - 15.5**  
*2 pcs de G1 + 2 pcs de G2 + 1pcs de G4*

**G1. Bò nướng lá lốt - 12.9**  
*Bœuf hachée grillée avec enveloppé dans les feuilles de bétel*

**G2. Nem nướng - 12.9**  
*Boulettes de porc grillées aux feuilles de vermicelles*



**G6. Tôm lụi bánh hời - 12.9**  
*Skewers of grilled whole prawn*

**G4 Chạo tôm - 12.9**  
*Bœuf hachée grillée avec enveloppé dans les feuilles de bétel*

*Plats grillées*



**G9. Bò bún chả giò - 10.9**  
*Vermicelles au bœuf avec nem impériaux*



**G14. Bò bún đặc biệt chả giò - 12.9**  
*Vermicelles avec bœuf, gambas, poulet et nem impériaux*



**G10. Bún thịt nướng chả giò - 10.9**  
*Vermicelles au porc grillée avec nem impériaux*



**G12. Tôm bún chả giò - 11.9**  
*Vermicelles au gambas avec nem impériaux*

*Plats grillées*

**G11 Bì bún chả giò - 10.5**  
*Vermicelles au lami né de porc avec nem impériaux*

**G13 Gà bún chả giò - 10.9**  
*Vermicelles au bœuf avec nem impériaux*

# Plat sautées



## V1. Phở áp chảo

*Pâte de riz sautées croustillantes au bœuf et légumes Vietnamese pan fried rice noodles sauteed with beef*

## V2. Mì/Hủ tiếu xào bò

*Nouilles/ pâte de riz sautées au bœuf Egg noodles/ rice noodles sauteed with beef*

## V3. Mì xào giòn bò

*Nouilles sautées croustillantes aux bœuf et légumes*

## V4. Mì xào giòn tôm thịt

*Nouilles sautées croustillantes aux porc et crevettes et légumes*

- 12.9

- 10.9

- 11.9

- 12.9

## V5. Mì/Hủ tiếu xào tôm thịt

*Nouilles/ pâte de riz sautées avec porcs et crevettes et légumes*

## V6. Cơm chiên hải sản

*Riz sautées aux fruit de mer Indochine fried rice with seafoods*

## V7. Mì xào nature

*Nouilles sautées nature Nature egg noodles sauteed*

## V8. Vịt xào thơm/lá quế

*Canard sauté à l'ananas ou basilic avec accompagnement du riz blanc Duck meat sauteed with pineapple or basil with white rice*

- 12.9

- 10.9

- 5.5

- 12.9



<b>V9. Bò xào hành tây</b>	- 12.5	<b>V12.Ếch chiên muối tiêu</b>	- 11.9
<i>Bœuf sauté aux oignons avec accompagnement du riz blanc</i>		<i>Cuisses de grenouilles sel et poivre</i>	
<i>Beef sauteed with onions with white rice</i>		<i>Fried frog legs with salt and pepper</i>	
<b>V6. Mì xào giòn tôm thịt</b>	- 12.5	<b>V13. Tôm rang muối tiêu</b>	- 13.9
<i>Nouilles sautées croustillantes aux porc et crevettes et légumes</i>		<i>Crevettes sel et poivre</i>	
<b>V10. Sườn xào chua ngọt</b>	- 12.5	<b>V14. Cua rang muối tiêu</b>	- 13.9
<i>Travers de porc aux sauce aigre-douce accompagnement du riz blanc</i>		<i>Crabes en mue poêles à la fleur de sel</i>	
<i>Pork rib with aigre-sweet sauce and rice</i>		<i>Roasted crabs with salt</i>	
<b>V11. Sườn rang muối tiêu</b>	- 11.9	<b>V15. Rau muống xào tỏi</b>	- 7.9
<i>Travers de porc sel et poivre</i>		<i>Liseron d'eau sauté à l'ail</i>	
<i>Pork rib with salt and pepper</i>		<i>Water spinach sauteed with garlic</i>	

# Plats Complets



## **C1. Cơm sườn nướng**

- 10.9

*Travers de porc grillés avec du riz nature  
Chopped pork BBQ with steamed rice*

## **C2. Cơm tam bảo**

- 11.9

*Nouilles/ pâte de riz sautées au bœuf  
Egg noodles/ rice noodles sauteed with beef*

## **C3. Cơm gà nướng**

- 10.5

*Riz avec cuisse de poulet grillé  
Grilled chicken thigh with steamed rice*

## **C4. Cơm heo quay**

- 10.9

*Riz au poitrine de porc croustillant  
Steamed rice with roasted porks*

## **C5. Cơm vịt quay**

- 10.9

*Riz avec canard laqué  
Steamed rice with roasted duck*

## **C6. Cơm xá xíu**

- 10.9

*Riz au porc char siu  
Steamed rice with pork char siu*



**C7. Cơm bò lúc lắc** - 11.2

*Riz aux sauces tomates avec bœuf sauté « Luc lac »  
Steamed rice with grilled diced beef*

**C8. Cơm bò lụi** - 11.9

*Riz avec des tranches de bœuf aux  
citronnelles grillées  
BBQ beefs with steamed rice*

**C9. Cơm gà Hội An** - 12.5

*Riz au poulet à la façon de Hoi An  
Steamed rice with chicken « Hoi An » style*

**C10. Cơm chiên xá xíu** - 6.9

*Riz cantonais aux porcs avec des petit-pois  
Fried rice with porks*

**C11. Cơm chiên tôm** - 6.9

*Riz cantonais aux crevettes avec des petit-pois  
Fried rice with shrimps*

**C12. Cơm chiên tỏi** - 5.9

*Riz sautées à l'ail  
Fried rice with garlic*



*Plats Spécialités de la maisons*

<b>I1. Canh chua cá bông lau</b>	- 11.9	<b>I7. Cá kho tộ</b>	- 11.9
<i>Soupe aigre-douce aux poissons ( panga) et herbes vietnamiens</i>		<i>Marmite campagnarde de poisson ( panga) au caramel</i>	
<i>Tamarind fish soup</i>		<i>Claypot of fish with caramel sauces</i>	
<b>I2. Canh chua tôm</b>	- 12.9	<b>I10. Cá chiên nước mắm gừng</b>	- 13.9
<i>Soupe aigre-douce aux crevettes et herbes</i>		<i>Poisson frit avec spécialité sauce aux gingembres</i>	
<i>Tamarind shrimp soup</i>		<i>Fried fish with ginger sauce</i>	
<b>I3. Cháo lòng</b>	- 11.9	<b>I11. Combo gà 2 món</b>	- 16.5
<i>Potage de riz avec des tripes de porc</i>		<i>Poulet entier grillée du Chef</i>	
<i>Offal porridge</i>		<i>Chicken whole grilled</i>	
<b>I4. Bánh xèo</b>	- 12.9	<b>I12. Cánh gà chiên nước mắm</b>	- 11.5
<i>Crêpe vietnamien aux porcs et crevettes avec mungo haricot</i>		<i>Aile de poulet frit avec la sauce speciale du chef</i>	
<i>Vietnamese crepe with porks, shrimps and bean sprouts</i>		<i>Fried chicken wings with sauce of chef</i>	
<b>I5. Thịt heo kho tộ</b>	- 10.5	<b>I13. Cơm trắng</b>	- 2.10
<i>Marmite campagnarde de porc au caramel</i>		<i>Riz blanc</i>	
<i>Claypot of porks with caramel sauces</i>		<i>White rice</i>	
<b>I6. Tôm kho tộ</b>	- 12.9		
<i>Marmite campagnarde de crevettes au caramel</i>			
<i>Claypot of shrimp with caramel sauces</i>			



*111. Combo gà 2 món - 16.9*  
*Poulet entier grillée du Chef*



## Plats Végétarien

<b>F1. Chả giò chay (4pcs)</b> <i>Nem végétarien)</i> <i>Fried spring rolls vegetarian</i>	<b>- 6.3</b>	<b>F5. Mì xào giòn chay</b> <i>Nouilles sautées croustillantes avec légumes et tofu</i> <i>Egg noodles sautéed crispy with vegetables and tofu</i>	<b>- 11.9</b>
<b>F2. Bò bún chay</b> <i>Vermicelles avec tofu et nem impériaux</i> <i>aux légumes</i> <i>Rice vermicellies with tofu and vegetables</i> <i>fried spring rolls</i>	<b>- 10.3</b>	<b>F6. Cà tím kho tộ</b> <i>Aubergine aux sauces caramel</i> <i>Eggplant with caramel sauce</i>	<b>- 9.9</b>
<b>F3. Phở áp chảo</b> <i>Pâte de riz sautées croustillantes au tofu et</i> <i>légumes</i> <i>Vietnamese pan fried rice noodles sauteed</i> <i>with tofu and vegetables</i>	<b>- 11.9</b>	<b>F7. Canh chua chay</b> <i>Soupe aigre-douce végétarien</i> <i>Tamarind vegetable soup</i>	<b>- 11.5</b>
<b>F4. Mì/Hủ tiếu xào chay</b> <i>Nouilles/ pâte de riz sautées avec légumes</i> <i>et tofu</i> <i>Egg noodles/ rice noodles sauteed with</i> <i>vegetables and tofu</i>	<b>- 10.3</b>	<b>E9. Bánh ướt chay</b> <i>Raviolis Vietnamien au porc grillée/végétarien( tofu)</i> <i>Steamed rice pancake with grilled pork/vegetarian</i> <i>( tofu)</i>	<b>- 7.3</b>

# Plats Thaïlandais



- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| <b>T1. Pad Thai au poulet</b>  | - 11.9 | <b>T5. Riz frite Thai aux poulets</b>   | - 11.9 |
| <i>Nouilles sautées avec des germes de soja, des morceaux de tofu, des cacahouètes piles, des œufs et poule</i>  |        | <i>Riz frite sautées aux poulets avec des petits morceaux d'ananas</i>  |        |
| <b>T2. Pad Thai au crevettes</b>   | - 12.9 | <b>T6. Tom yam</b>  | - 12.9 |
| <i>Nouilles sautées avec des germes de soja, des morceaux de tofu, des cacahouètes piles, des œufs et crevettes.</i>   |        | <i>Soupe épicé aux saveurs incroyables, composé de plantes aromatiques, les feuilles de bergamote, la racine de galanga</i> |        |
| <b>T3. Pad Thai spéciale</b>   | - 12.9 | <b>T7. Curry Rouge</b>  | - 12.9 |
| <i>Nouilles sautées avec des germes de soja, des morceaux de tofu, des cacahouètes piles, des œufs et poulet et crevettes</i>  |        | <i>Soupe curry rouge aux lait de coco avec des crevettes ou poulet</i>  |        |
| <b>T4. Salade de paya vert pimentée</b>  | - 9.9  | <b>T8. Curry Vert</b>   | - 12.9 |
| <i>C'est une salade de papaya verte coupée en lamelle et pilée avec entre autre: de la sauce de poisson, des minis tomates, du citron, des cacahuètes et des petits piments très forts</i> |        | <i>Soupe curry vert aux lait de coco avec des crevettes ou poulet</i>   |        |
| <b>T5. Riz frite Thai aux crevettes</b>  | - 12.5 | <b>T9. Riz gluant</b>   | - 3.0  |
| <i>Riz frite sautées aux crevettes avec des petits morceaux d'ananas</i>   |        | <b>T10. Riz blanc</b>   | - 2.1  |

# D.e.s.s.e.r.t.s

## BOISSON FRAICHES/CHAUD

1. Lipton icetea/Orangina/Coca/Coca zero/ 7up	4.0
2. Jus de fruit au verre (Orange/Mangue/Ananas/Pomme/Litchi/Passion)	4.0
3. Nước dừa - Jus de coco	4.2
4. Cam vắt/ Chanh vắt / Orange ou citron pressé	4.5
5. Cà phê đen /Café glacé	4.5
6. Cà phê sữa đá/ Café au lait glacé	4.9
7. Perrier xí muối/ chanh đường – Perrier avec prune salé ou citron	4.5
8. Sữa đậu nành nóng/ lạnh – Jus de soja au chaud ou froid	3.9
9. Evian/ Badoit 50cl	4.0
10. Evian/ Badoit 100cl	6.2
11. Bière ( Singha/Singtao/Heniken/Sài Gòn)	4.5
12. Café expresso/ Décaféiné/Noisette	2.2
13. Trà nóng - Thé chaud ( vert/ jasmin/ lotus)	3.5
14. Trà đá chanh - Thé glacé au citron	5.5
15. Trà đá - Thé glacé	4.5
16. Demi-thé glacé au citron	3.5
17. Demi- thé glacé	2.5

## MILK - SHAKE & DESSERTS

D1. Sinh tố măng cầu /xoài /bơ/sầu riêng/mít Milk-shake au choix ( corrossol/ mangue/ avocado/ durian/ jacquier) Milk-shake ( soursop/ mango/ avocado/ durrian/ jackfruit)	6.0
D2. Chè bắp/ Compote de maïs	4.9
D3. Chè khoai môn/ Compote de taro	4.9
D4. Bánh chuối hấp nước dừa/ Gâteau de banana	6.0
D5. Perles de coco	4.5
D6. Tàu hũ nước đường/ Tofu au caramel et gingembre	4.5
D8. Chè đậu đỏ/ Compote d'haricot rouge et lait de coco	4.9
D9. Chè ba màu/ Trois couleurs	4.9
D9. Nougat	4.0
D10. Gingembre confit	3.9
D11. Demi-mangue	5.9
D12. Ananas frais	4.2
D13. Glace Mystère vanille	6.0
D14. Noix de coco givrées	6.0
D15. Oranges givrées	6.0



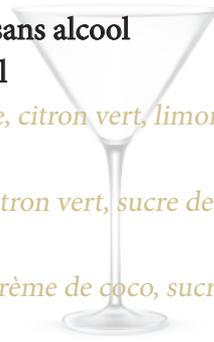
## APÉRITIFS ET DIGESTIFS

1. Kir chardonnay 12cl	4.0
2. Martini blanc 4cl	5.5
3. Chivas 4cl	5.5
4. JB 4cl	5.5
5. Vodka Belvedere 4cl	5.5
6. Ricard 4cl	5.5
7. Red Label 4cl	5.5
8. Porto rouge 4cl	5.5
9. Mei Kwei Lu	3.5
10. Cognac Rémy Martini 4cl	8.0



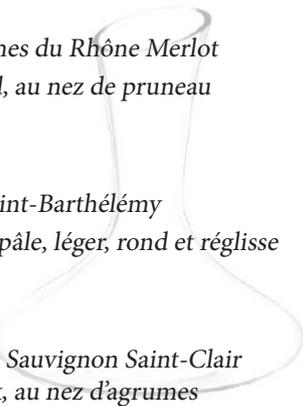
## COCK TAIL

1. Cocktail maison avec alcool	4.0
2. Cocktail maison sans alcool	3.5
3. Mojito avec alcool	7.5
<i>Rhum, sucre de canne, citron vert, limonade, menthe.</i>	
4. Virgin Mojito	6.9
<i>Limonade, menthe, citron vert, sucre de canne</i>	
5. Pinacolada	7.5
<i>Rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne</i>	
6. Sex on the beach	7.5
<i>Vodka, soho, jus de passion, sirop de grenadine</i>	



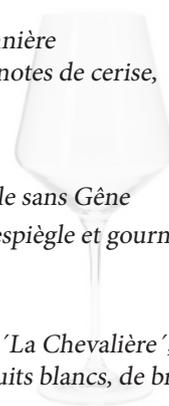
## VIN EN PICHE

	25cl	50cl
<b>Vin Rouge</b>	5.0	8.0
<i>IPG des Bouches du Rhône Merlot</i> <i>Souple et rond, au nez de pruneau</i>		
<b>Vin Rosé</b>	5.0	8.0
<i>IGP du Var Saint-Barthélémy</i> <i>Un rosé assez pâle, léger, rond et réglisse</i>		
<b>Vin Blanc</b>	5.0	8.0
<i>IGP Pays d'Oc Sauvignon Saint-Clair</i> <i>Sec et nerveux, au nez d'agrumes</i>		



## SÉLECTIONS DE LA MAISON

	15cl	75cl
<b>Vin Rouge</b>	4.0	19
<i>Languedoc aoc Hecht &amp; Bannière</i> <i>Croquant et fruité, avec des notes de cerise, garrigue et clou de girofle</i>		
<b>Vin Rosé</b>	4.0	19
<i>IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène</i> <i>Très pâle, croquant et frais, espiègle et gourmand</i>		
<b>Vin Blanc</b>	4.0	19
<i>IGP Pays d'Oc Chardonnay, 'La Chevalière', Laroche</i> <i>Tendre et plein, au nez de fruits blancs, de brioche et de beurre frais.</i>		



## VIN EN BOUTEILLE

<b>Vin Rosé</b>	37,5cl	75cl
<b>Côtes de Provence aoc R.Desbastides</b>	12	19
<i>Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez</i> <i>Pâle, saumoné, frais et élégant, aux arômes de zeste de mandarine.</i>		
<b>Rosé de Loire aoc Domaine de Flines</b>	11	17
<i>Rosé sec, frais, au nez de framboises et de caramel.</i>		
<b>Tavel aoc Prieuré de Montézargues</b>	14	24
<i>Intense et lumineux, frais et plein, au nez de cerise</i>		
<b>Vin Rouge</b>		
<b>Bordeaux-Supérieur AOC Château Guillot</b>	12	19
<i>Ferme et charpenté, au nez de cassis avec jolies notes boisées</i>		
<b>Saint-Émilion aoc Château Prémerain</b>	16	28
<i>Plein et charnu, avec des tannins enrobés</i>		
<b>Brouilly aoc Château des Tours</b>	15	25
<i>Frais et charnu, bien tendu, au nez de cassis et myrtille</i>		
<b>Coteaux Bourguignons aoc « le P'tiot » Pinot Noir/ Gamay</b>	-	20
<i>Bien structuré en bouche, tout en gardant souplesse et fraîcheur.</i>		
<b>Samur-Chamigny aoc Les Chanteraines</b>	11	18
<i>Frais et léger, au nez de framboises</i>		
<b>Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde</b>	14	21
<i>Plein et velouté, au nez de fruits et d'épices</i>		
<b>Vin Blanc</b>		
<b>Muscadet Sèvre &amp; Maine sur Lie aoc Château de l'Aulnaye</b>	12	18
<i>Bien sec, vif et droit</i>		

