



L'INDOCHINE

RESTAURANT VIETNAMIEN

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

Entrées



E1. Chả giò heo/gà/chay (4pcs) <i>Nem au choix (porc/poulet/végétarien)</i>	- 6.3	E9. Bò bía <i>Rouleaux de printemps avec œuf, saucisse Vietnamien et crevette séchés</i>	- 6.5
E2. Hoàn thánh chiên (5pcs) <i>Raviolis aux crevettes frits</i>	- 7.3	<i>Wrap: egg, sausage and dried shrimp</i>	
E3. Tôm chiên bột (4pcs) <i>Beignet crevettes frits</i>	- 7.5	E10. Bánh ướt thịt nướng <i>Raviolis Vietnamien au porc grillée</i>	- 7.5
E4. Bánh tôm Tây Hồ <i>Galette de patate douce avec des crevettes</i>	- 9.0	<i>Steamed rice pancake with grilled pork</i>	
E5. Assortiment de fritures <i>2 raviolis aux crevettes, 1 nem porc, 1 nem poulet, 2 beignet des crevettes, 1 galette de patate douce</i>	- 10.5	E11. L'Assortiment de la maison <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
E6. Gỏi cuốn <i>Rouleaux de printemps au porc et crevette</i>	- 6.5	E12. Bánh bèo tôm (5pcs) <i>Crêpe Vietnamien au crevettes</i>	- 6.5
<i>Summer roll with pork and shrimp</i>		<i>Thin cakes with shrimp</i>	
E7. Bì cuốn <i>Rouleaux de printemps au laminé de porc</i>	- 6.5	E13. Bánh bèo bì (5 pcs) <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>	
E8. Gỏi bò cuốn <i>Rouleaux de printemps aux bœuf</i>	- 6.5	E14. Bánh cuốn thịt chả lụa (4pcs) <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 | - 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 | - 9.9 |
| S2. Gỏi bò tái chanh
Salade au bœuf cru
Rare beef salad | - 9.5 | S6. Gỏi xoài tôm
Salade de mangue aux crevettes
Mango salad with shrimps | - 9.9 |
| S3. Gỏi rau muống bò
Salade de liseron d'eau au bœuf
Water spinach salad with beef | - 9.9 | S7. Gỏi gà rau răm
Salade de poulet aux feuilles persicaria maculosa et oignons
Chicken salad with persicaria maculosa and onion | - 9.9 |
| 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 | | |

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, tripe)



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 hỏi - 10.9
Cheveux d'ange aux porc croustillant



G3. Bò lụi bánh hỏi - 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 hỏi - 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



V9. Bò xào hành tây	- 12.5	V12.Ếch chiên muối tiêu	- 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>	
V6. Mì xào giòn tôm thịt	- 12.5	V13. Tôm rang muối tiêu	- 13.9
<i>Nouilles sautées croustillantes aux porc et crevettes et légumes</i>		<i>Crevettes sel et poivre</i>	
V10. Sườn xào chua ngọt	- 12.5	V14. Cua rang muối tiêu	- 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>	
V11. Sườn rang muối tiêu	- 11.9	V15. Rau muống xào tỏi	- 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

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

- 11.2

C8. Cơm bò lụi

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

- 11.9

C9. Cơm gà Hội An

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

- 12.5

C10. Cơm chiên xá xíu

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

- 6.9

C11. Cơm chiên tôm

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

- 6.9

C12. Cơm chiên tỏi

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

- 5.9



Plats Spécialités de la maisons

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



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



Plats Végétarien

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

Plats Thaïlandais



- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| T1. Pad Thai au poulet | - 11.9 | T5. Riz frite Thai aux poulets | - 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> | |
| T2. Pad Thai au crevettes | - 12.9 | T6. Tom yam | - 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> | |
| T3. Pad Thai spéciale | - 12.9 | T7. Curry Rouge | - 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> | |
| T4. Salade de paya vert pimentée | - 9.9 | T8. Curry Vert | - 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> | |
| T5. Riz frite Thai aux crevettes | - 12.5 | T9. Riz gluant | - 3.0 |
| <i>Riz frite sautées aux crevettes avec des petits morceaux d'ananas</i> | | T10. Riz blanc | - 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



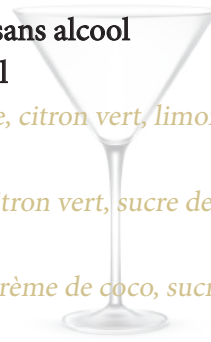
APÉRITIFS ET DIGESTIFS

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



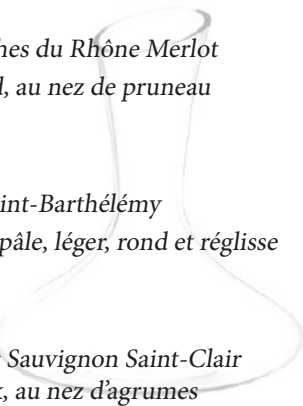
COCK TAIL

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>	



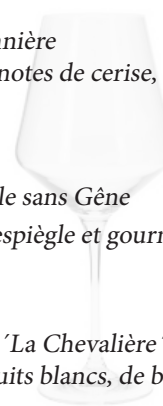
VIN EN PICHE

	25cl	50cl
Vin Rouge	5.0	8.0
<i>IPG des Bouches du Rhône Merlot</i> <i>Souple et rond, au nez de pruneau</i>		
Vin Rosé	5.0	8.0
<i>IGP du Var Saint-Barthélémy</i> <i>Un rosé assez pâle, léger, rond et réglisse</i>		
Vin Blanc	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
Vin Rouge	4.0	19
<i>Languedoc aoc Hecht & Bannière</i> <i>Croquant et fruité, avec des notes de cerise, garrigue et clou de girofle</i>		
Vin Rosé	4.0	19
<i>IGP Méditerranée Demoiselle sans Gène</i> <i>Très pâle, croquant et frais, espiègle et gourmand</i>		
Vin Blanc	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

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

