

RESTAURANT APOCALYPSE



Nos Réseaux Sociaux



AFSCA - AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Chers clients,

Depuis le 13 décembre 2014, nous avons l'obligation de vous informer de la présence d'allergènes dans nos plats.

Voici la liste des 14 allergènes dits majeurs dont il est question

***Céréales contenant du gluten : blé, seigle, épeautre, kamut et les produits à base de ces céréales**

***Crustacés et produits à base de crustacés**

***Œufs et produits à base d'œuf**

***Poissons et produits à base de poissons**

***Soja et produit à base de soja**

***Lait et produit à base de lait**

***Arachides et produits à base d'arachide**

***Fruits à coque : amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits**

***Céleri et produits à base de céleri**

***Moutarde et produit à base de moutarde**

***Graines de sésame et produits à base de sésame**

***Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou mg/L exprimés en SO₂**

***Lupin**

***Mollusques**

Notre personnel se tient à votre disposition pour tout renseignement concernant la composition de nos plats.

La majorité de nos plats sont préparés à la minute, il vous est dès lors loisible de commander ceux-ci en nous spécifiant l'allergène à éviter.

Si préférable, nous pouvons également remplacer les nouilles de blés par des nouilles de riz.



ENTREES A LA VAPEUR

BANH CUON	7,00
<i>Crêpes de riz à la vapeur aux hachés de porc, champignons noirs</i>	
<i>Vietnamese ravioli with pork and black mushroom</i>	
HA CAO	8,00
<i>Bouchées de crevettes à la vapeur</i>	
<i>Shrimp dumplings</i>	
XIU MAI	7,00
<i>Bouchées de porc à la vapeur</i>	
<i>Pork dumplings</i>	
PANACHÉ DE BOUCHÉES 6 pièces	9,00
<i>Assortiment de bouchées à la vapeur</i>	
<i>Mix dumplings</i>	



SALADES

Présence de cacahuètes !

GOI GA	8,00
<i>Salade de poulet à la citronnelle</i>	
<i>Chicken salad with lemongrass</i>	
GOI BO	9,00
<i>Salade de bœuf à la citronnelle</i>	
<i>Beef salad with lemongrass</i>	
GOI MUC	9,00
<i>Salade de calamar</i>	
<i>Squid salad</i>	
GOI TOM	12,00
<i>Salade de crevettes aux cheveux d'ange</i>	
<i>Shrimp salad with angel's hair</i>	



ACCOMPAGNEMENTS

CHEN COM	2,00
<i>Bol de riz nature</i>	
<i>Bowl of riz</i>	
COM XAO TRUNG	5,00
<i>Riz sauté aux œufs</i>	
<i>Fried rice with eggs</i>	
CHEN MI	2,50
<i>Bol de nouilles aux œufs</i>	
<i>Bowl of egg noodles</i>	
MI XAO TRUNG	5,50
<i>Nouilles sautées aux œufs-Fried egg noodles</i>	



HEO LUI	6,00
<i>Brochettes de porc au saté, sauce citronnelle</i>	
<i>Saté pork skewers, lemongrass sauce</i>	
GA LUI	6,00
<i>Brochettes de poulet au curry</i>	
<i>Chicken skewers with curry sauce</i>	
CANH GA	8,00
<i>Ailes de poulet farcies au porc haché</i>	
<i>Stuffed chicken wings with minced pork</i>	
NEMS / CHA GIO	7,50
<i>Croquettes vietnamiennes au porc haché</i>	
<i>Fried vietnamese spring rolls with minced pork</i>	
GOI CUON	8,00
<i>Rouleaux de printemps au porc laqué et scampis, vermicelle, herbes aromatiques</i>	
<i>Spring rolls with lacquered pork, vermicelli, aromatic herbs</i>	
GOI BO CUON	7,50
<i>Rouleaux de boeuf à la citronnelle, vermicelles, herbes aromatiques</i>	
<i>Beef spring rolls, lemongrass, vermicelli, aromatic herbs</i>	
BO TAI CHANH	9,50
<i>Tartare de bœuf frais, citron, galanga, façon vietnamienne</i>	
<i>Fresh beef tartare, lemon, galangal, vietnamese style</i>	
TRIO DE BROCHETTES	10,00
<i>Brochettes de porc saté, poulet curry, calamars à l'ail</i>	
<i>Skewers of pork saté, chicken curry, squid with garlic</i>	
ASSIETTE APOCALYPSE	11,00
<i>Brochettes de porc saté, poulet curry, nem, raviolis frits de crevettes</i>	
<i>Skewers of pork saté, chicken curry, nem, fried shrimp ravioli</i>	
ASSIETTE DU PÊCHEUR	12,00
<i>Beignet de scampi, calamar grillé à l'ail, bouchées vapeur, croustillons de scampi</i>	
<i>Shrimp fritter, squid garlic, dim sum, croustillon of shrimp</i>	
TOM NUONG SA / TOI	11,00
<i>Brochettes de scampis grillées citronnelle ou à l'ail</i>	
<i>Grilled shrimp skewers with lemongrass or garlic</i>	
BANH MI TOM	8,00
<i>Croustillons de scampis – Croustillon of scampis</i>	
MUC LUI	9,00
<i>Brochettes de calamars grillées à l'ail</i>	
<i>Grilled squid skewers with garlic</i>	
HOANH THANH CHIEN	8,00
<i>Raviolis de crevettes frits</i>	
<i>Fried shrimp ravioli</i>	
SAMOUSSA	8,00
<i>Samoussa au boeuf et petits légumes</i>	
<i>Samoussa with beef and vegetables</i>	



Entrée -e / Plat -p

MIEN GA -e 5,00

Soupe cheveux d'ange au poulet

Angel's hair soup with chicken

CANH CAY -e 5,00

Soupe piquante au poulet et bambou

Spicy soup with chicken and bamboo

TOM KHA GAI (revisité/revisited) -e 7,00

Soupe de curry, lait de coco, citronnelle, poulet

Curry soup, coconut milk, lemongrass, chicken

CANH CHUA CAY -e 9,00

Soupe piquante, scampis, ananas

Spicy soup, shrimp, pineapple

TOM YAM KUNG -e 9,00

Soupe piquante, scampis, citronnelle

Spicy soup, shrimp, lemongrass

MI -e / -p 5,00 / 11,00

Soupe de nouilles aux œufs, poulet et porc laqué

Egg noodles soup with chicken and lacquered pork

HU TIEU -e / -p 5,00 / 11,00

Soupe saigonnaise aux nouilles de riz, poulet et porc laqué

Saigonnaise soup with rice noodles, chicken and lacquered pork

HOANH THANH -e / -p (avec nouilles) 9,00 / 12,00

Soupe de raviolis de crevettes

Shrimp ravioli (homemade) soup

PHO classique ou spécial avec boulettes de bœuf 13,00 / 15,00

Soupe tonkinoise, nouilles de riz, bœuf, herbes aromatiques

Tonkinese soup, rice noodles, beef, aromatic herbs

CANH TAMPOPO -p 13,00

Soupe de nouilles aux oeufs, porc, poulet, surimi, œuf, raviolis frits de crevettes

Egg noodles, pork, chicken, surimi, egg, fried shrimp ravioli

MI VIT SUP -p 17,00

Soupe de nouilles aux œufs, canard laqué

Egg noodles soup and roasted duck

BUN RIEU -p 17,00

Soupe de crustacés avec vermicelles

Crustacean soup with vermicelli

HU TIEU HA LONG -p 17,00

Soupe de fruits de mer, nouilles de riz, légumes

Seafood soup, rice noodles, vegetables

BUN HAI SAN CARI -p 17,00

Soupe de fruits de mer au curry, vermicelles

Seafood soup with curry and vermicelli

HOI AN -p 17,00

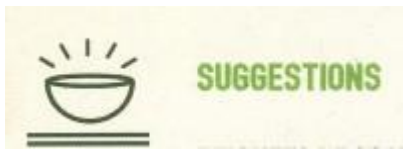
Soupe de fruits de mer piquante, vermicelles, citronnelle

Spicy seafood soup, vermicelli, lemongrass

BUN BO HUE -p 17,00

Soupe à base de porc et de bœuf à la citronnelle, nouilles de riz

Pork and beef soup, lemongrass, rice noodles



TOM CHIEN XU XAC DUA <i>entrée/starter</i>	8,00
<i>Beignet de scampis aux cocos rappés (3 pièces)</i> <i>Crunchy fried shrimp coconut (3 pieces)</i>	
BANH BAO <i>entrée/starter</i>	8,00
<i>Brioche à la vapeur farcie au porc-haché</i> <i>Vietnamese steamed pork buns</i>	
ORCHIDÉE AUX 4 PÉTALES	17,00
<i>Brochette de porc saté, poulet curry, bœuf rangoon+*, raviolis vapeur</i> <i>Pork saté, chicken curry, rangoon beef+*, minced pork ravioli</i>	
CA TIM TOM GA / CUU GA	17,00
<i>Aubergine farcie poulet et scampis ou agneau et poulet</i> <i>Eggplant stuffed chicken and shrimp or lamb and chicken</i>	
MI XAO VIT	17,00
<i>Nouilles sautées au canard-laqué, légumes et sauce barbecue</i> <i>Egg noodles sauteed, roasted duck, vegetables, barbecue sauce</i>	
5 DELICES	17,00
<i>Canard-laqué, porc-laqué, poulet, scampis, légumes, sauce huître</i> <i>Roasted duck, lacquered pork, chicken, shrimp, vegetables, oyster sauce</i>	
CUU NUONG 5 MUI	16,00
<i>Agneau grillé aux 5 épices, sauce barbecue</i> <i>Grilled lamb with 5 spices, barbecue sauce</i>	
CUU XAO LA CHANH <i>piquant/spicy</i>	16,00
<i>Emincé d'agneau sauté aux feuilles de citronnier, bambou</i> <i>Lamb sauteed with lemon leaves, bamboo</i>	
CUU HAM CARI DO <i>piquant/spicy</i>	16,00
<i>Mijoté d'agneau aux aubergines et curry rouge</i> <i>Stewed lamb with eggplant and red curry</i>	
MIX GRILL	18,00
<i>Poulet curry, agneau aux 5 épices, gambas citronnelle</i> <i>Chicken curry, lamb with 5 spices, gambas with lemongrass</i>	

**rangoon : - sauce avec gingembre, lait de coco, citronnelle, piment*
- sauce with ginger, coconut milk, lemongrass, spicy

+ : piquant/spicy



SUP MIEN RAU <i>entrée/starter</i>	5,00
<i>Soupe aux cheveux d'ange et légumes</i> <i>Angel hair soup with vegetables</i>	
SUP SEITAN CHAY <i>entrée/starter</i>	5,00
<i>Soupe aux cheveux d'ange avec seitan</i> <i>Angel hair soup with seitan</i>	
TOM KHA KAI CHAY <i>entrée/starter</i>	7,00
<i>Soupe au curry, lait de coco, seitan, citronnelle</i> <i>Curry soup with coconut milk, seitan, lemongrass</i>	
GOI CUON CHAY <i>entrée/starter</i>	7,50
<i>Rouleaux de printemps avec légumes sautés, seitan</i> <i>Spring rolls with sauteed vegetables, seitan</i>	
SUP BODHI	14,00
<i>Soupe de nouilles, légumes, seitan</i> <i>Vegetables noodles soup with seitan</i>	
SEITAN XAO RAU	13,00
<i>Seitan sauté aux légumes</i> <i>Sauteed seitan with vegetables</i>	
SEITAN XAO NAM SA <i>piquant/spicy</i>	13,00
<i>Seitan sauté aux champignons, citronnelle</i> <i>Sauteed seitan with mushrooms, lemongrass</i>	
HU TIEU XAO SEITAN	13,00
<i>Nouilles de riz sautées, seitan, curry jaune</i> <i>Rice noodles sauteed, seitan, yellow curry</i>	
POTEE SEITAN <i>piquant/spicy</i>	14,00
<i>Potée de seitan au curry, sauce basilic thaï, + bol de nouilles</i> <i>Pot of seitan with curry, Thai basilic sauce, + bowl of noodles</i>	
DIA RAU XAO	12,00
<i>Assiette de légumes sautés</i> <i>Sauteed vegetables</i>	
RAU XAO/SEITAN XAO <i>+ piquant/spicy</i>	12,00 / 13,00
<i>Légumes sautés</i> ou <i>Seitan sautés</i> CHOIX DE LA SAUCE <i>Sauteed vegetables</i> or <i>Sauteed seitan</i> CHOICE OF SAUCE <i>Curry Jaune/Curry Rouge+/Curry Vert++/Rangoon*++</i> <i>Yellow Curry/Red Curry+/Green Curry++/Rangoon*++</i> <i>*Sauce avec gingembre, citronnelles, crème de coco, piment</i> <i>*Sauce with ginger, lemongrass, coconut milk, chili</i>	
BUN RAU XAO SA	14,00
<i>Légumes sautés avec vermicelles, citronnelles</i> <i>Sauteed vegetables, vermicelli, lemongrass</i>	



HU TIEU XAO THAP CAM 14,00

Nouilles de riz sautées porc-laqué, poulet, légumes, œufs
Rice noodles sauteed lacquered pork, chicken, vegetables, eggs

HU TIEU XAO TOM 16,00

Nouilles de riz sautées aux scampis, légumes, œufs
Rice noodles sauteed with shrimp, vegetables, eggs

APO WOK 16,00

Wok de scampis, porc-laqué, poulet, légumes sur lit de nouilles
Shrimp, lacquered pork, chicken, vegetables over a noodles nest

PAD THAI 16,00

Nouilles de riz sautées aux scampis, œufs, à la thaïlandaise (avec cacahuète)
Rice noodles sauteed with shrimp, eggs, thai style (with peanut)

MI XAO XA XIU 13,00

Nouilles sautées aux porc-laqué
Fried noodles sauteed with lacquered pork

MI XAO GION 18,00

Fruits de mer sautés avec légumes sur lit de nouilles croquantes
Seafood sauteed with vegetables over a crispy noodles nest

MI XAO RAU/GA/BO/ TOM 12,00/13,00/15,00/16,00

Nouilles sautées au légumes/poulet/bœuf/scampis
Fried noodles sauteed vegetables/chicken/beef/shrimp



COM CHIEN THAP CAM 14,00

Riz sauté au porc-laqué, poulet, œufs
Fried rice sauteed with lacquered pork, chicken, eggs

COM MIMOSA 16,00

Riz sauté scampis, porc-laqué, poulet, œufs
Fried rice with shrimp, lacquered pork, chicken, eggs

COM ROYAL 18,00

Riz sauté au canard-laqué, scampis, porc-laqué dans une feuille de lotus
Fried rice with roasted duck, lacquered pork, shrimp in a lotus leaf

COM CHIEN RAU/GA/BO/TOM 12,00/13,00/15,00/16,00

Riz sauté légumes/poulet/bœuf/scampis -avec ou sans œufs
Fried rice sauteed vegetables/chicken/beef/shrimp - with or without eggs



PLATS AU PORC

BUN HEO CHA GIO

14,00

Porc aux 5 épices, nems et vermicelles

Fried pork with 5 spices, hot spring rolls and vermicelli

NEM NUONG NHA TRANG

16,00

Boulettes de porc et scampis, vermicelles

Pork and shrimp meatballs, vermicelli

SUONG NUONG SA *30 min. préparation/ready in 30 min. 16,00

Travers de porc grillés à la citronnelle

Grilled spare ribs with lemongrass



PLATS AUX FRUITS DE MER

TOM LAN BOT

16,00

Beignet de scampis avec sauce aigre-douce et légumes

Crunchy fried shrimp with sweet and sour sauce and vegetables

POTÉE HAI SAN **piquant/spicy**

17,00

Fruits de mer au curry, basilic, crème coco + bol de nouilles

Seafood with curry, basilic, coconut cream + bowl of noodles

CA HOI SOT CA

18,50

Filet de saumon grillé sauce tomate fraîche du chef

Grilled salmon fillet with chef fresh tomato sauce

CA HOI NUOC MAM GUNG

18,50

Filet de saumon grillé avec sauce gingembre

Grilled salmon fillet with ginger sauce

CA HOI SOT CARI DO **piquant/spicy**

18,50

Filet de saumon grillé avec sauce curry rouge, légumes

Grilled salmon fillet with red curry, vegetables

HAI SAN 2 CARI **piquant/spicy**

17,00

Fruits de mer au curry jaune et rouge, légumes

Seafood with yellow curry and red curry, vegetables

HAI SAN TOI

17,00

Fruits de mer à l'ail, légumes

Seafood with garlic, vegetables

GAMBAS NUONG SA

18,50

Gambas grillées à la citronnelle avec vermicelles

Grilled gambas with lemongrass + vermicelli

SO DIEP XAO TOI VA BONG CAI XANH

20,00

Noix de Saint-Jacques aux brocolis et ails

Scallops with broccoli and garlic



BO NUONG 15,00

Boeuf grillé au gingembre, curry jaune et légumes croquant
Grilled beef with ginger, yellow curry and crispy vegetables

BO XAO XA *sans* ou *avec nem/without* or *with nem* 15,00/17,00

Boeuf sauté à la citronnelle, oignons, vermicelles, cacahuètes
Beef stir-fry with lemongrass, onions, vermicelli, peanuts

BO LA LOT 16,00

Boeuf aux feuilles de « lot », vermicelles
Grilled stuffed beef in a "lot" leaves, vermicelli

BO XAO XOT SUKIYAKI *piquant/spicy* 15,00

Boeuf sauté à la sauce sukiyaki
Beef stir-fry with sukiyaki sauce



VIT QUAY 17,00

Canard laqué nature avec sauce barbecue maison
Nature roasted duck with homemade barbecue sauce

VIT QUAY BAC KINH 17,00

Canard laqué servi avec crêpes et poireaux
Peking duck served with pancakes and leeks

VIT SOT CAM 17,00

Canard laqué sauté à l'orange
Roasted duck with orange sauce

VIT SOT THOM 17,00

Canard laqué aux ananas
Roasted duck with pineapple

VIT SHIITAKE 18,00

Canard laqué aux champignons shiitake
Roasted duck with shiitake mushroom

VIT HAM CA RI XANH *piquant/spicy* 17,00

Mijoté de canard laqué au curry vert et aubergines
Simmered duck, green curry, eggplant

VIT SOT ME 17,00

Canard laqué sauce tamarin
Roasted duck with tamarind sauce

VIT XAO HAT DIEU *piquant/spicy* 18,00

Canard laqué aux noix de cajou
Roasted duck with cashew nuts



VIANDES + SAUCES AU CHOIX



BŒUF

15,00



PORC

13,00



POULET

13,00



SCAMPIS

16,00



CALAMAR

15,00



CANARD

17,00

* LES LEGUMES SONT INCLUS DANS LES SAUCES/VEGETABLES ARE INCLUDED IN SAUCES



LES SAUCES

. XAO CHUA NGOT

Sauce aigre-douce

Sweet and sour sauce

. XAO SATE

Sauce cacahuète

Peanut sauce

. XAO LAN

Curry jaune et bambou

Yellow curry and bamboo

. XAO RAU

Légumes

Vegetables

. XAO CA RI DO *piquant/spicy+*

Curry rouge, lait de coco

Red curry and coconut milk

. XAO CA RI XANH *piquant/spicy++*

Curry vert, lait de coco

Green curry and coconut milk

. XAO RANGOON *piquant/spicy++*

Gingembre, citronnelle, lait de coco, piment

Ginger, lemongrass, coconut milk, chili

. XAO RAU QUE *piquant/spicy+*

Sauce basilic thai

Thai basil sauce



PLATS AU POULET

COM CANH GA

14,00

Ailes de poulet farcies avec porc-hachés, sauce aigre-douce

Stuffed chicken wings with minced pork, sweet and sour sauce

GA NUONG DUA

13,00

Poulet grillé au curry, sauce saté, crème coco

Grilled chicken with curry, satay sauce, coconut cream

GA NUONG SA

13,00

Poulet grillé à la citronnelle

Grilled chicken with lemongrass

GA XAO HAT DIEU *piquant/spicy*

14,00

Poulet sauté aux noix de cajoux

Chicken sautéed with cashew

GA MAT ONG

13,00

Poulet sauté au miel et sésame

Chicken sautéed with honey, sesame

GA HANH NHAN

14,00

Poulet pané aux amandes, sauce aigre douce

Floured chicken with almond, sweet and sour sauce

GA NUONG CAMEL

13,00

Poulet sauté au caramel

Chicken sautéed with caramel

APO BUBBLES TEA 340 ml

Original Milk Tea avec perles de tapioca	6,00
<i>Original milk tea with tapioca pearls</i>	
<i>Trà Sua Tran Chau</i>	
Matcha Milk Tea avec perles de tapioca	6,00
<i>Matcha milk tea with tapioca pearls</i>	
<i>Matcha Tran Chau</i>	
Choco Milk Tea avec perles de tapioca	6,00
<i>Chocolate milk tea with tapioca pearls</i>	
<i>Trà Sua Socola Tran Chau</i>	
Lait frais bio avec perles de tapioca et sucre brun	7,50
<i>Fresh milk tea with tapioca pearls and brown sugar</i>	
<i>Sua Tuoi Tran Chau Duong Den</i>	

BOISSONS

Coca/Coca zéro/Fanta/Sprite	3,00
Fuze tea/Fuze tea pêche/Tonic Nordic	3,50
Jus :	4,00
orange/tropical/pomme/ananas	
½ Eau plate/pétillante	5,50
Lait de soja	4,00
Jus de litchi/coco	4,00
Thé	4,00
Jasmin	
Menthe fraîche	
Gingembre frais	
Datte vietnamienne	

Thé Pêche avec jus d'orange frais et citronnelle (10 min préparation) FROID/COLD	7,50
<i>Peach tea, fresh orange juice with lemongrass</i>	
<i>Trà Dao Cam Sa</i>	
Thé Datte avec graine de chia (10min préparation) FROID/ COLD	7,50
<i>Date tea with chia seeds</i>	
<i>Tra Tao Do Hat Chia</i>	

CAFES

Café/Déca/ Espresso	3,50
Capuccino crème fraîche	4,50
Café vietnamien	5,50

BIERES

JUPILER	3,50
HOEGAARDEN	4,00
SAIGON Vietnamese beer	5,00
SINGHA Thai beer	5,00

APERITIFS

APERITIF MAISON <i>Cava, pêche de vigne, vin litchi</i>	12,50
NHA TRANG BEACH <i>Gin, Vodka, Cointreau, Blue Curaçao, Limonade</i>	11,00
SONG HUONG <i>Cointreau, Bacardi, Jus ananas</i>	11,00
BLUE LAGOON <i>Blue Curaçao, Gin, Vodka, Jus ananas</i>	11,00
PISANG/CAMPARI avec ou sans soft	9,00
APEROL SPRITZ <i>Cava, Apérol</i>	12,00
PINEAU CHARENTE	7,00
MARTINI/PORTO <i>rouge/blanc</i>	6,00
VIN LITCHI	6.00

ALCOOLS et DIGESTIFS

<i>Gin avec ou sans soft</i>	12,00
<i>Jack Daniels / Red Label avec ou sans soft</i>	10,00
<i>J&B / Bacardi / Vodka avec ou sans soft</i>	10,00
<i>Cognac</i>	10,00
<i>Baileys / Amaretto</i>	8,00
<i>Grand Marnier / Poire Williams / Cointreau</i>	8,00
<i>Alcool de Riz Fleur de Rose</i>	8,00

DESSERTS

Gourmandises

<i>BANH BAO NGOT avec boule vanille</i>	<i>8,50</i>
<i>Brioche à la vapeur et sa crème de soja</i>	
<i>BEIGNET DE NOIX DE COCO avec boule vanille</i>	<i>8,00</i>
<i>BEIGNET D'ANANAS AU MIEL</i>	<i>8,00</i>
<i>BEIGNET DE BANANE AU MIEL</i>	<i>8,00</i>
<i>BEIGNET DE BANANE FLAMBÉ AU SAKÉ</i>	<i>10,00</i>
<i>BANANE GRILLÉE AU CAMEL LAIT DE COCO</i>	<i>8,00</i>
<i>1000 FEUILLES ET SA CRÈME DE SOJA</i>	<i>8,00</i>
<i>LITCHI AU SIROP</i>	<i>5,00</i>

CAFES & THES

<i>Café/Déca/ Espresso</i>	<i>3,50</i>
<i>Capuccino crème fraîche</i>	<i>4,50</i>
<i>Café vietnamien</i>	<i>5,50</i>
<i>Thés</i>	<i>4,00</i>
<i>Jasmin</i>	
<i>Menthe fraîche</i>	
<i>Gingembre frais</i>	
<i>Datte vietnamienne</i>	

ALCOOLS et DIGESTIFS

<i>Gin avec ou sans soft</i>	<i>12,00</i>
<i>Jack Daniels / Red Label avec ou sans soft</i>	<i>10,00</i>
<i>J&B / Bacardi / Vodka avec ou sans soft</i>	<i>10,00</i>
<i>Cognac</i>	<i>10,00</i>
<i>Baileys / Amaretto</i>	<i>8,00</i>
<i>Grand Marnier / Poire Williams / Cointreau</i>	<i>8,00</i>
<i>Alcool de Riz Fleur de Rose</i>	<i>10,00</i>

CARTE DES VINS

Cava	Coupe 8,00	Kir Royal 10,00	Bouteille Cava	24,50
Cava rosé	Coupe 12,00		Bouteille Cava Rosé	29,50
Prosecco Raphael Dal BO BIO			Bouteille	39,50
Champagne			Bouteille	89,50

Vins Maisons	Verre	½L	Bouteille
Duc de Lerme Merlot	4,50	13,50	20,00
Duc de Lerme Sauvignon	4,50	13,50	20,00
Duc de Lerme Languedoc	4,50	13,50	20,00

Vins Rouge	½ Bouteille	Bouteille
Côtes du Rhône	15,00	24,50
<i>Caves Saint-Pierre Vieilles Vignes 50 ans</i>		
Argento Malbec		25,50
<i>Argentine Rouge</i>		
St Nicolas De Bourgueil		26,50
<i>Domaine Du Clos Pichard</i>		
Pinot Noir d'Alsace		26,50
<i>Cave de BENNWIHR</i>		
Les Arpents Saumur Champigny		25,50
<i>Val de Loire Cabernet Franc</i>		
Verso Rosso		29,50
<i>Salento Indicazione geografica tipica</i>		
Chianti L'Antico di Burchino BIO		29,50
<i>Vino Biologico Italia</i>		

Vins Rosés	Bouteille
Tavel	29,50
Coteaux Varois en Provence	25,50
Bandol Rosé-Barthès Prestige.	34,50
Grandbeau Grande Cuvée, Pays d'Oc	25,50
Verso ROSATO, Puglia	28,50
Domaine Royal de Jarras, Tête de cuvée Gris de Gris	34,50

Vins Blanc	Bouteille
Mâcon-Villages, Vieilles Vignes Bourgogne	35,50
Pinot Gris D'alsace	28,50
Entre-Deux-Mer BIO, Sainte Anne Bordeaux	25,50
Madame DUBARD, Côtes de Berg Sud-Ouest	25,50
Muscadet De Sèvre et Maine, Clos de la Chapelle, Loire	25,50

SUGGESTIONS

ENTRÉE

Salade de seitan à la citronnelle 8,00

PLATS

Gambas grillées au gros sel + Riz 18,50

Nouilles Udon fraîches sautées avec ou sans œufs :

Légumes 13,00

Seitan et légumes 14,00

Tofu et légumes 15,00

Porcs laqués et légumes 15,00

Poulet et légumes 15,00

Bœuf et légumes 16,00

Scampis et légumes 18,00

Fruits de mer et légumes 20,00

Saumon et légumes 22,00

Bœuf Luc Lac - BÒ LÚC LẮC 17,00

Vietnamese Street Food Style

Filet de bœuf coupé en cubes, sautés au wok avec omelette et salades pickles maison.

Vin au verre suggestion du jour (rouge, rosé, blanc) 8,00