

ENTREES

KHAI VỊ

01. Potage pékinois 6.50
Súp bắc kinh
Champignon noir, vermicelle de soja, bambou, tofu, protéine de soja, coriandre

04. Potage japonais 6.50
Súp nhật bản
Champignon de Paris, tofu, algues, chou de chine

05. Mini pancakes vietnamiens 7.00
Bánh khọt
Farine de riz, lait de coco, graine de haricot vert



16. Salade vietnamienne 9.00
Gỏi
Chou blanc, ananas, poivron carotte, tomate, soja «jambon» cacahuètes, menthe, batavia

19. Tofu frit 7.00
Đậu hủ chiên
Tofu, sel, poivre

20. Beignets de champignons 7.00
parfumés
Nấm hương lăn bột
Champignons parfumés, poivre, sel

21. Assortiment chaud 9.00
Thập cẩm chiên
2 nems, 2 rouleaux thaï, steak, 2 raviolis frits



25. Nem (4 pièces) 6.50
Chả giò
Taro, vermicelle de soja, carotte, «poulet»

26. Rouleaux thaï (4 pièces)* 6.50
Chả giò thaï
Taro, pomme de terre, haricot, curry thaï

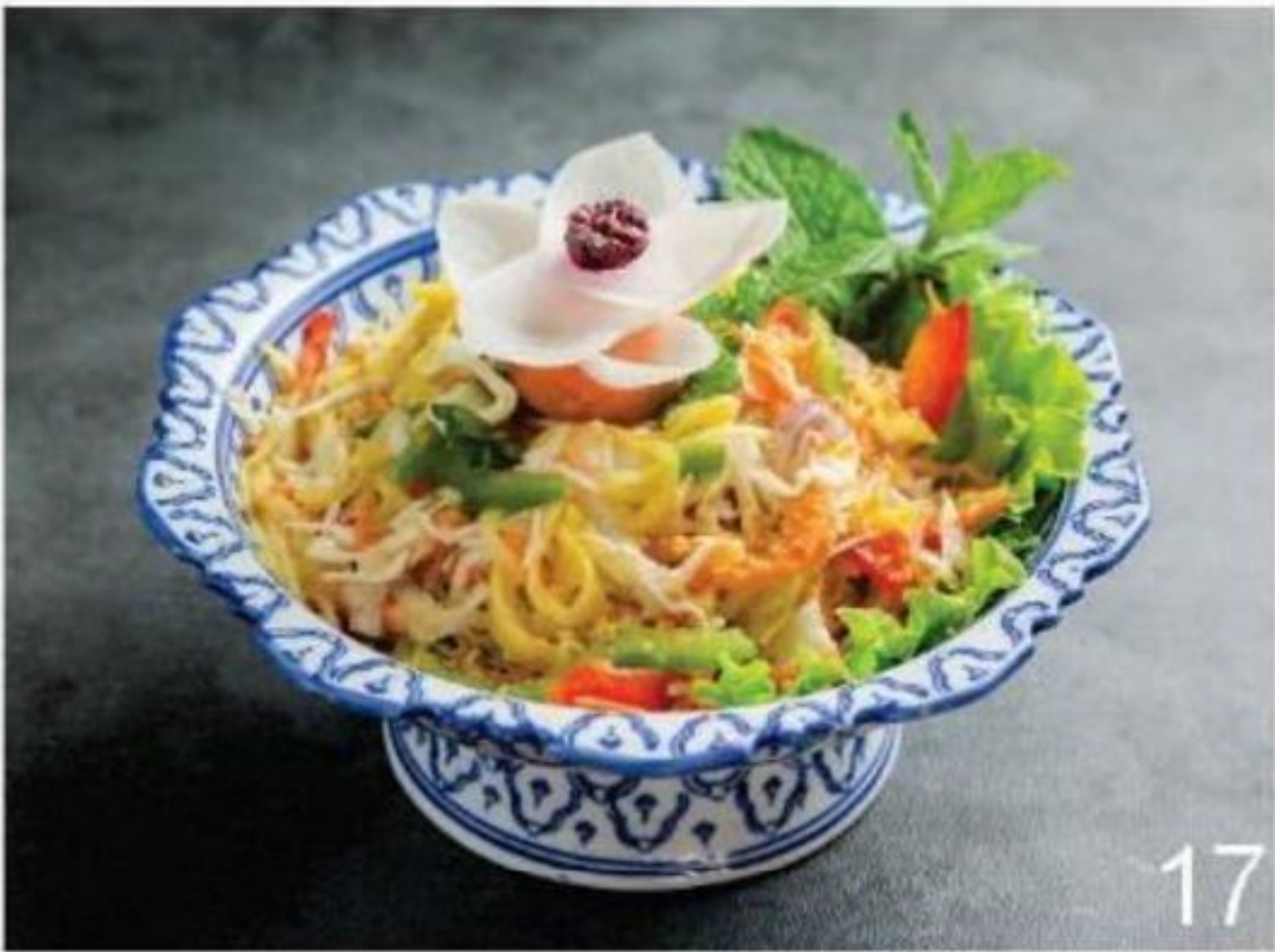
02. Potage aux asperges 6.50
Súp măng tây
Tofu, asperge, «jambon» protéine de soja



06. Potage au lait de coco 6.50
Súp tom yum
«Crevette», tomate, champignon de paille, «poulet», jeune maïs, ananas



17. Salade BODHI 9.00
Gỏi Bò Đê
Champignon pleurote frit, échalote, poivron, carotte, chou blanc



22. Galettes de légumes variés* 8.00
Rau củ chiên bột*
Pomme de terre, céleri, poivron, carotte, coriandre, oignon, sésame



28. Rouleau de printemps 6.50
Bì cuốn
Germe de soja, menthe, bi végétarien, tofu, vermicelle, salade

29. Raviolis aux «crevettes» 6.50
(4 pièces)
Há cảo

03. Wonton frit* 6.50
Hoành thánh chiên*
Bambou, champignon, protéine de soja hachée, chou



07. Samoussa* 6.50
Tam giác cuộn*
Pomme de terre, poivron, haricot, carotte



18. Salade à la papaye (épicée) 8.00
Gỏi đu đủ
Papaye, carotte, tomate, citron vert, cacahuète, ail



24. «Poulet» frit 8.50
Gà lăn bột
«Poulet», poivre, sel



27. Rouleau impérial 6.50
Mì căng cuộn
Bambou, champignon d'or, champignon parfumé



30. Raviolis grillés (4 pièces)* 6.50

Há cảo chiên*

«Viande hachée», chou chinois, champignon parfumé

32. Raviolis vietnamiens 8.00

Bánh cuốn

«Viande hachée», champignon noir, germe de soja

33. Tempura (6 pièces) 8.00

Tôm chiên xù

Beignet «crevette»
31. Raviolis frits (4 pièces) 6.50

Bánh xếp chiên

«Viande hachée», champignon parfumé, carotte

34. Salade à la mangue 9.00

Gỏi xoài

Chou blanc, poivron, carotte

35. Maki 7.00

Rong biển cuộn

Riz, «poisson» vegan, asperge batavia, carotte
38. Galettes à la ciboulette 7.00

Bánh hẹ

Chausson de pâte de riz fourré à la ciboulette

33. Tempura (6 pièces) 8.00

Tôm chiên xù

Beignet «crevette»

35. Maki 7.00

Rong biển cuộn

Riz, «poisson» vegan, asperge batavia, carotte

PLATS

ĂN CHÍNH

08. Soupe de pâtes de riz au «boeuf» 11.50

Hủ tiêu bò kho

Pâtes de riz, «boeuf», carotte, navet, tofu

10. Soupe Phnom Penh 11.50

Hủ tiêu nam vang

Rubans de riz, «viande hachée», «porc», «crevette», «jambon», germe de soja, coriandre, citron

12. Soupe au curry 11.50

Bún cà ri

Vermicelles de riz, «poulet», tofu, germe de soja, pomme de terre, tomate, ananas

14. Ho Mok 10.50

Cá hấp cốt dừa

«Poisson», crème de coco, tomate, champignon de Paris, ananas, bambou, poivron
09. Soupe Phở 11.50

Rubans de riz, «boeuf», «jambon», tofu, germe de soja, menthe, citron, basilic

11. Vermicelles de riz Malaisie (laksa) 11.50

Bún Mã Lai

Vermicelles de riz, «poisson», carotte, navet, ananas, tomate

13. Soupe au «crabe» 11.50

Bún riêu

Vermicelles de riz, «crevette», tomate, carotte, navet, tofu, champignons

37. Soupe wonton (6 pièces)* 11.50

Súp hoành thánh*

Salade, chou de chine

39. Cheeseburger avec frites* 11.50
«Steack» maison, «fromage» tomate, batavia, cornichon, oignon



40. Marmite aux boulettes de légumes 10.50
Đậu hũ viên xào thố
Boulettes de légumes, carotte, chou de chine, radis blanc, bambou, champignon d'or, champignon parfumé, champignon noir

42. Marmite de riz au«fromage» 11.00
Cơm nêu phô mai
«Fromage»vegan, champignon de Paris,«boeuf», oignon, riz

44 / 45. Tofu / «poulet», grillé sur plaque chauffante 11.00
Đậu hũ / gà xào trên đĩa nóng
Tofu «poulet», mangetout, carotte,bambou, poivron, champignon de Paris



47. Brochettes de «boeuf», à la citronnelle 11.00
Bò xiên que
«Boeuf», poivron, tofu, courgette



52. Nouilles ou pâtes de riz croustillantes* 11.50
Mì xào giòn*
«Poulet», légume vert, tofu, carotte, champignon parfumé, radis blanc, brocoli, soja



54. Crêpe vietnamienne 11.50
Bánh xèo
«Viande hachée», tofu, champignon de Paris, germe de soja, bi végétarien

41. Ragout végétal 10.50
La hán xào thố
Jeune maïs, champignon de paille,chou de chine, carotte, radis blanc, bambou, tofu, champignon d'or, champignon parfumé, champignon noir, vermicelle de soja



43. Marmite au«poulet» caramélisé 10.50
Gà kho
«Poulet», échalotte, gingembre, tofu, lait coco



46. Marmite de «boeuf», au poivre noir 10.50
Bò kho tiêu

48. Marmite au «poisson» 10.50
OU «crevette» caramélisé
Cá/tôm kho tộ
«Poisson»OU«crevette», tofu, ananas, champignon de paille

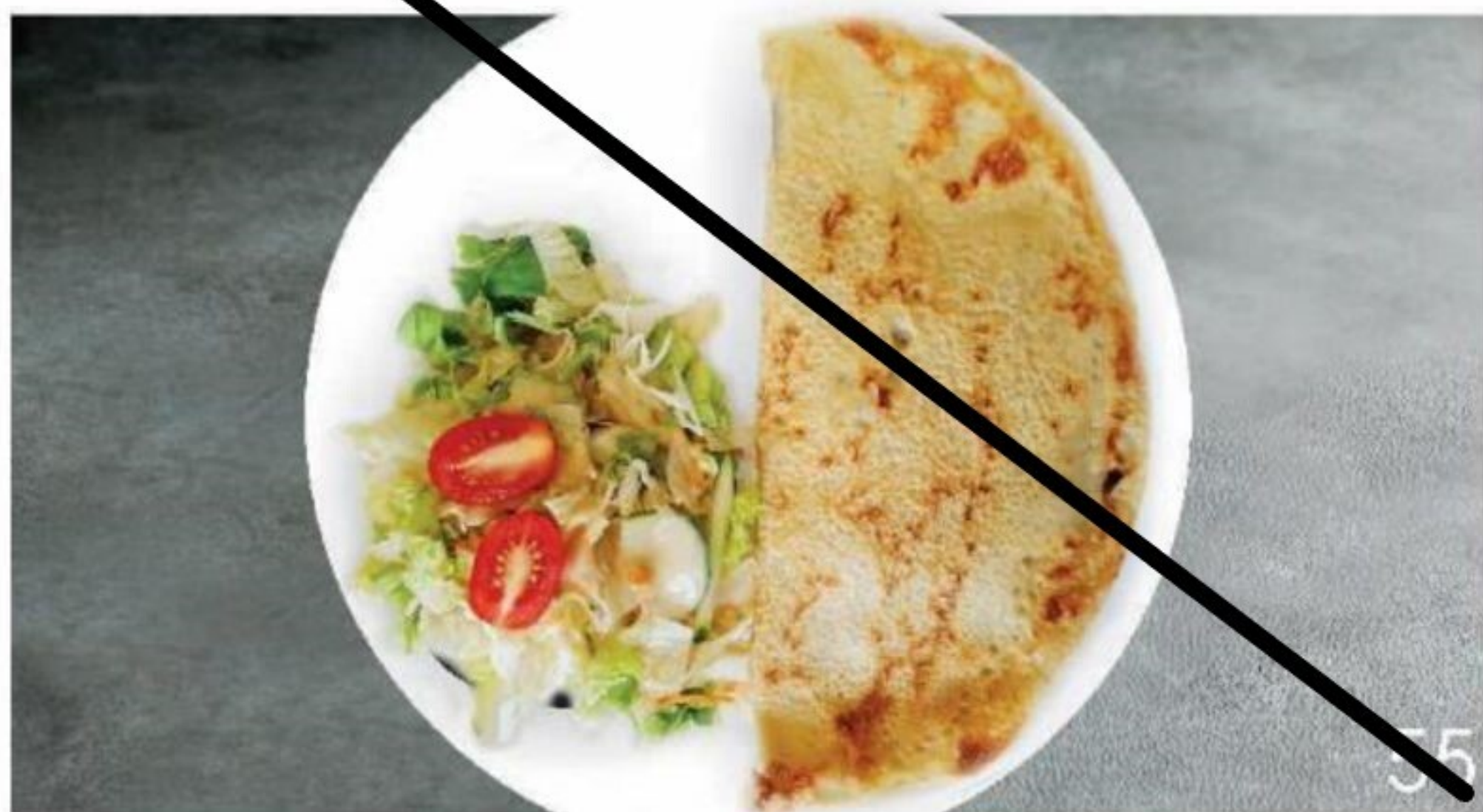


49. Brochettes japonaises au «poulet» 11.50
OU «boeuf», + riz
Gà xiên que Nhật Bản
4 brochettes, riz, tomates, salade, sauce japonaise

51. Brochettes avec vermicelles de riz 11.50
Bún gà xiên que
«Poulet», courgette, tofu, poivron, citronnelle



55. Crêpe à la crème de champignon*
Bánh xèo Tây*
«Jambon», champignon de Paris, salade



58. Tofu à la sauce piquante 10.00
Đậu hũ Tứ Xuyên
Tofu, «viande hachée», champignon parfumé

60. «poulet» et tofu sauté curry citronnelle 10.00
Gà xào lăn
«Poulet», tofu, lait coco, gingembre, citronnelle



64. «Porc», «boeuf», «poulet» 10.00
OU «poisson» au curry
Heo / bò / gà / cá xào cà ri
Poivron, bambou, tofu, pomme de terre, carotte,
radis blanc, champignon de Paris, ananas, tomate

67. Marmite aux fruits de mer 10.50
Hải sản xào thố
«Poisson», «crevette», boulette de légumes,
bambou, chou de chine, carotte, radis blanc,
champignon parfumé, champignon noir

70. «Boeuf» OU «porc» à la sauce saté 10.00
Bò xào saté
Champignon de Paris, bambou, courgette, poivron,
carotte, radis blanc

72. «Poisson» à la sauce aigre douce 10.00
Cá xào chua ngọt
«Poisson», gingembre, bambou, poivron, carotte,
tomate, oignon, ananas

73. «Boeuf» au poivre noir 10.00
Bò xào tiêu đen
Poivron, gingembre, piment séché, céleri, carotte



76. Marmite BODHI 10.00
Cơm nêu Bò Đê
Riz, «viande», citronnelle, gingembre, oignon

57. Marmite au tofu farci 10.50
Đậu hũ dồn nhân
Tofu, «viande hachée», bambou, châtaigne d'eau,
champignon parfumé



59. Marmite de nouilles à la sauce saté* 12.00
Mì nước saté*
«Boeuf», chou de chine, champignon de Paris, tofu,
cacahuètes



65 / 69. Tofu / «poulet» sauté à la citronnelle 10.00
Đậu hũ / gà xào xả ớt

66. «Porc», «boeuf», «poulet», «canard», 10.00
«poisson», OU «seiche» sauté au basilic
Heo / bò / gà / vịt xào lá quế
Tofu, povron, champignon de Paris, bambou

68. Tofu OU «porc» à la sauce aigre-douce* 10.00
Xườn xào giấm*
Ananas, carotte, tomate, concombre, jeume maïs,
poivron



74. «Poulet» à la noix de cajou 10.00
Gà xào hạt điều
Bambou, Poivron, Jeune maïs, carotte, courgette

75. Tofu ou «poulet» au gingembre 10.00
Gà xào gừng



77. «Canard» laqué et son riz avec sauce brune* 11.50
Cơm vịt quay*

80. Lamen* 11.50
Mì Lamen*
Pâtes, tofu, «steack», champignon de Paris, courgette, chou Shanghai, tomate

84. Riz gluant au «poulet» dans une feuille de lotus 11.00
Xôi gà gỏi lá sen



84

91. «Bœuf» et son riz Loc Lak (légèrement épicé) 11.50
Bò lúc lắc
Tomate, sauce saté, oignon, poivron



91

94. Vermicelles de riz singapour 10.50
Bún xào Singapore



94

79. «Porc» laqué et son riz* 11.50
Cơm heo quay*
«Porc», sauce soja sucrée, riz

87. Légumes Chop Suey 10.00
Rau xào thập cẩm
Mélange de légumes sautés

90. Cơm bí (riz vietnamien) 11.50
Cơm bí xường



90

93. Vermicelles de riz au «bœuf» à la citronnelle 11.50
Bún thịt xào xả
Citronnelle, oignon, tofu, soja

95. Vermicelles de riz aux nems - Bò bún 11.50
Bún chả giò
Salade, concombre, cacahuètes, menthe, tofu, germe de soja



95



79
- ACCOMPAGNEMENTS

ĂN KÈM
81. Riz blanc nature / Cơm 3.00

82. Riz gluant / Xôi 4.00

83. Riz gluant sauté / Xôi chiên 8.50

85. Riz cantonnais / Cơm chiên 8.00



85

86. Riz singapourien 8.50
Cơm chiên Singapore
«Poulet», tofu, petit pois, carotte, tomate, ananas



86

88. Riz sauté au «poisson» salé 9.00
Cơm chiên cá mẩn
«Poisson», petit pois, carotte, tofu sauté dans une sauce de «poisson» végétarien

89. Riz thaïlandais (légèrement épicé) 8.50
Cơm chiên Thái
«Poulet», ananas, carotte, tofu, basilic, sauce thaï

50. Nouilles sautées* 8.50
Mì xào*
Carotte, bambou, germe de soja, batavia, tofu, «jambon»

Les plats marqués d'une*** contiennent du gluten.

96. Pâtes de riz sautées 11.50
à la vietnamienne
Hủ tiếu xào
«Porc, poulet», légumes verts,
bambou, carotte, soja, tofu



97. Pâtes de riz sautées 11.50
à la thaïlandaise
(légèrement épicé)
Hủ tiếu xào Thái
«Jambon», germes de soja,
poivron, champignon de Paris,
sauce thaï

MENU MIDI

15.50

Hors week-ends et jours fériés. Uniquement sur place.

ĂN CHỌN GÓI

Une Entrée	+	Un Plat	+	Un Accompagnement	+	Un Dessert
01. Potage Pékinois		63. Tofu sauté au basilic		50. Nouilles sautées		M1. Litchis
04. Potage japonais		64. «Porc» au curry		81. Riz nature		M2. Nougat chinois
15. Salade crudités		70. «Boeuf» à la sauce saté		85. Riz cantonais		M3. Gelée d'amande
26. Rouleaux thaï		74. «Poulet» aux noix de cajou				

DESSERTS

ĂN TRÁNG MIỆNG

*G1. Gâteau à la poire 6.50
Bánh trái lê

*G2. Cheesecake et son coulis 6.50
Bánh phô mai

*G3. Gâteau au chocolat 6.50
Bánh sô cô la

*G4. Carot cake 6.50
Bánh cà rốt

*G5. Gâteau au citron 6.50
nappé de fruits rouges
Bánh chanh



D1. Banane au lait coco 7.00
Chuối cốt dừa
Morceaux de banane cuits dans un lait de coco
saupoudrés de graines de sésame

*D2. Brioches à la purée de graines de lotus 5.50
Chuối cốt dừa

D3. Boulettes de riz gluant 7.00
Chè trôi nước
Billes de riz gluant au coeur de sésame noir dans
une sauce au gingembre

D4. Boules de coco 5.50
Bánh bao chỉ
Pâte de riz fourrée à l'arachide et noix de coco râpée

D5. Litchis au sirop 5.00
Trái vải si rô
Dans leur sirop

D6. Nougat chinois 5.00
Kẹo mè xừng
Nougat et noix enrobés de sésame

*D7. Beignet
Chuối chiên
Ananas, banane ou pomme

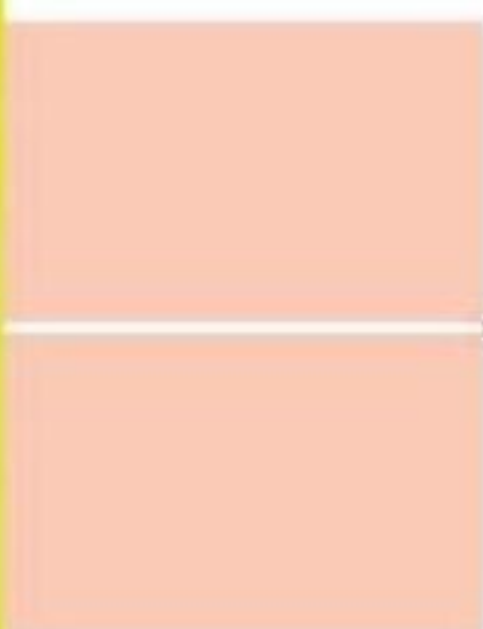
D8. Banana split 6.50
Chuối và kem
Avec 2 boules de sorbet au choix, banane, chantilly

D9. Riz gluant au taro 7.00
Khoai môn xôi dừa
Au lait de coco et cacahuètes

D.10 Sorbet (2 boules) 5.50
Kem trái cây
Coco, citron vert, passion, mangue, framboise

D11. Trois couleurs
Chè 3 màu
Dessert aux 3 couleurs

D12. Gelée d'amande 4.50



BOISSONS

NƯỚC GIẢI KHÁT

Jus de coco / Nước dừa jus de coco avec morceaux de coco	5.00
Bionade : limonade biologique / Nước ngọt (33cl) au choix : litchi, sureau, gingembre-orange, citron bergamote	5.50
Cocktail sans alcool / Cốc tai o cồn	5.00
Citronnade / Nước chanh eau, citron, sucre, menthe	5.00
Lait de soja / Sữa đậu nành	4.50
Spelty / Bia lúa mạch Spelty (33cl) bière biologique à l'épeautre sans alcool	5.50
Soda (Fanta, Coca-cola), jus de pomme / Nước ngọt (33cl)	3.50
Biére sans alcool / Bia 0 cồn (25cl)	5.00
Biére vietnamienne Saigon / Bia Saigon (33cl)	5.50
Biére thaïlandais Singha / Singha bia Thái (33cl)	5.50
Biére chinoise Tsingtao / Tsingtao bia TQ (33cl)	5.50
Eau minérale / Nước khoáng (50 cl / 1 L) Evian, Badoit	3.50 / 5.00
Thé vert ou jasmin / Trà xanh (chaud ou froid)	3.00
café / Cà phê	2.50
Café frappé / Cà phê đá	4.50
Café crème frappé / Cà phê sữa đá	5.00

Dans le bouddhisme, BODHI est un mot désignant l'état d'éveil. C'est sous l'arbre de la BODHI, un figuier des pagodes ou pipal, que le Bouddha a atteint l'illumination.

Pour faire une bonne cuisine végétalienne qui veut s'adresser au plus grand nombre, il faut bien sûr des ingrédients qui ont du goût et qui soient sains, mais aussi accrocheurs. C'est pourquoi, en particulier au Vietnam, venant de la culture bouddhiste où la consommation de chair animale est proscrite, il existe une tradition d'imitation des "viandes".

Sur cette carte, tous les plats sont VEGAN et FAITS MAISON. Les "viandes" ("poulet", "porc", "poisson", etc.) sont à base de protéines de soja texturées. Sous la houlette du chef Thanh, ils sont élaborés à la commande. La cuisine peut adapter les ingrédients à votre goût.

Tél.: 01 42 85 33 87.

BODHI VEGAN - Restaurant Végétalien
23 Avenue Claude Vellefaux 75010 Paris

*Les plats marqués d'une * contiennent du gluten.
Pour les autres allergènes, demandez au service.*

Certains plats peuvent ne pas être disponibles.

Les prix indiqués sur le présent menu ne sont donnés qu'à titre indicatif.