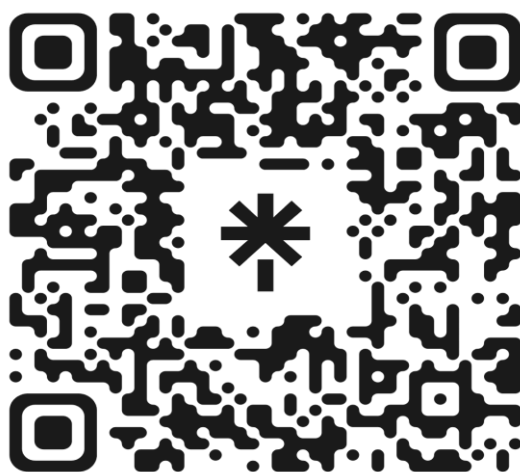




Rejoignez nous sur les réseaux !

Boissons / Drinks

Sodas – 3,00 €

Coca / Coca Zero / Coca-Cola Cherry / Fanta / Sprite

Thés glacés & Tonic – 3,50 €

Fuze Tea / Fuze Tea Pêche / Bliss Tonic Water / Bliss Tonic Agrumes

Fuze Tea / Peach Fuze Tea / Bliss Tonic Water / Citrus Bliss Tonic

Eau / Water – Chaudfontaine

½ litre Eau plate ou pétillante – 5,00 €

½ litre Still or Sparkling water

Lait / Milk

Lait de soja – 4,00 €

Soy milk

Jus / Juices – 4,00 €

Jus de litchi / Jus de coco

Lychee juice / Coconut juice

Thés / Teas – 4,00 €

Jasmin / Menthe fraîche / Gingembre frais / Datte vietnamienne

Jasmine / Fresh Mint / Fresh Ginger / Vietnamese Date

Boissons spéciales – Special Drinks (Froid / Cold) – 7,50 €

Thé Pêche avec jus d'orange frais et citronnelle (10 min préparation)

Peach tea with fresh orange juice and lemongrass (10 min preparation)

Thé Datte avec graines de chia (10 min préparation)

Date tea with chia seeds (10 min preparation)

APO Bubbles Tea – Froid / Cold

Original Milk Tea avec perles de tapioca – 6,00 €

Original milk tea with tapioca pearls

Matcha Milk Tea avec perles de tapioca – 6,00 €

Matcha milk tea with tapioca pearls

Choco Milk Tea avec perles de tapioca – 6,00 €

Chocolate milk tea with tapioca pearls

Lait frais bio avec perles de tapioca et sucre brun – 7,50 €

Fresh milk tea with tapioca pearls and brown sugar

Apéritifs / Aperitifs

Apéritif Maison – 12,50 €

Cava, pêche de vigne, vin de litchi

House aperitif – Cava, vine peach, lychee wine

Nha Trang Beach – 11,00 €

Gin, Vodka, Cointreau, Blue Curaçao, Lemonade

Gin, Vodka, Cointreau, Blue Curaçao, Lemonade

Song Huong – 11,00 €

Cointreau, Bacardi, jus d'ananas

Cointreau, Bacardi, Pineapple juice

Blue Lagoon – 11,00 €

Blue Curaçao, Gin, Vodka, jus d'ananas

Blue Curaçao, Gin, Vodka, Pineapple juice

Pisang / Campari (avec ou sans soft) – 9,00 €

Pisang / Campari with or without soft drink

Aperol Spritz – 12,00 €

Cava, Aperol

Cava, Aperol

Pineau Charente – 7,00 €

Pineau Charente

Martini / Porto – 6,00 €

Rouge / Blanc

Red / White

Vin Litchi – 6,00 €

Lychee Wine

Alcools et Digestifs / Spirits & Digestifs

Gin (avec ou sans soft) – 12,50 €

Gin with or without soft drink

Jack Daniels / Red Label (avec ou sans soft) – 10,00 €

Jack Daniels / Red Label with or without soft drink

J&B / Bacardi / Vodka (avec ou sans soft) – 10,00 €

J&B / Bacardi / Vodka with or without soft drink

Cognac – 12,00 €

Cognac

Baileys / Amaretto – 8,00 €

Baileys / Amaretto

Grand Marnier / Poire Williams / Cointreau – 8,00 €

Grand Marnier / Williams Pear / Cointreau

Alcool de Riz Fleur de Rose – 10,00 €

Rose Flower Rice Alcohol

Bières / Beers – 5,00 €

Singha (bière thaïlandaise) – Singha (Thai beer)

Chang (bière thaïlandaise) – Chang (Thai beer)

Saigon (bière vietnamienne) – Saigon (Vietnamese beer)

Banh Cuon – 8,00 € (2p)

Crêpes de riz vapeur garnies de porc haché et champignons noirs
Vietnamese steamed rice rolls with pork and black mushrooms

Ha Cao (5 pièces) – 8,00 € (5p)

Raviolis vapeur aux crevettes
Steamed shrimp dumplings

Xiu Mai (5 pièces) – 7,00 € (5p)

Raviolis vapeur au porc
Steamed pork dumplings

Panaché de Bouchées (6 pièces) – 9,00 € (6p)

Assortiment de bouchées vapeur
Mixed steamed dumplings

Banh Bao – 9,00 € (1p)

Brioche vapeur farcie au porc haché
Steamed Vietnamese pork buns

Salades / Salads

Toutes nos salades contiennent des cacahuètes / All our salads contain peanuts

Goi Ga – 9,00 €

Salade de poulet parfumée à la citronnelle
Chicken salad with lemongrass

Goi Bo – 10,00 €

Salade de bœuf à la citronnelle
Beef salad with lemongrass

Goi Muc – 10,00 €

Salade de calamar
Squid salad

Goi Tom – 13,00 €

Salade de crevettes aux cheveux d'ange
Shrimp salad with angel's hair

- **Miến Gà – e 6,00 €**
Soupe cheveux d'ange au poulet et champignons
Angel hair soup with chicken and mushrooms
- **Canh Cay – e 6,00 €**
Soupe de poulet, bambou et champignons
Chicken soup with bamboo and mushrooms
- **Tom Kha Gai (revisité / revisited) – e – 8,00 € 🌶**
Soupe de curry, lait de coco, citronnelle, poulet, champignons
Curry soup with coconut milk, lemongrass, chicken and mushrooms
- **Canh Chua Cay – e 10,00 € 🌶**
Soupe piquante aux scampis, ananas et champignons
Spicy soup with shrimp, pineapple and mushrooms
- **Tom Yam Kung – e 10,00 € 🌶**
Soupe piquante aux scampis, citronnelle et champignons
Spicy soup with shrimp, lemongrass and mushrooms
- **Mì – e / p – 6,00 € / 13,00 €**
Soupe de nouilles aux œufs, poulet et porc laqué
Egg noodle soup with chicken and lacquered pork
- **Hủ Tiếu – e / p – 6,00 € / 13,00 €**
Soupe saïgonnaise aux nouilles de riz, poulet et porc laqué
Saigonese rice noodle soup with chicken and lacquered pork
- **Hoành Thánh – e / p (avec nouilles) – 9,00 € / 14,00 €**
Soupe de raviolis aux crevettes (faits maison)
Shrimp ravioli (homemade) soup
- **Phở classique ou spécial avec boulettes de bœuf – 15,00 € / 17,00 €** Nouilles de riz, bœuf, herbes aromatiques
Rice noodles, beef, aromatic herbs
- **Canh Tampo – p 15,00 €**
Soupe de nouilles aux œufs, porc, poulet, surimi, œuf, raviolis frits de crevettes
Egg noodle soup with pork, chicken, surimi, egg and fried shrimp ravioli
- **Mì Vịt SúP – p 18,00 €**
Soupe de nouilles aux œufs, canard laqué
Egg noodle soup with roasted duck
- **Bún Bò Huế – p 18,00 € 🌶**
Soupe à base de porc et de bœuf à la citronnelle, vermicelles
Pork and beef soup with lemongrass and vermicelli
- **Bun Thai – p 18,00 € 🌶🌶**
Soupe de fruits de mer avec galanga citronnelle façon thaï vermicelles
Sea food soup with lemongrass galangal and vermicelli façon thaï vermicelli

• // **Entrées / Starters (P = Pièces / Pieces)**

Heo Lui – 7,00 € (2P) – Brochettes de porc au saté, sauce citronnelle
Saté pork skewers with lemongrass sauce

Gà Lui – 7,00 € (2P) – Brochettes de poulet au curry
Chicken skewers with curry sauce

Canh Gà – 9,00 € (2P) – Ailes de poulet farcies au porc haché
Stuffed chicken wings with minced pork

Nems / Chả Giò – 8,50 € (3P) – Croquettes vietnamiennes au porc haché
Fried Vietnamese spring rolls with minced pork

Gỏi Cuốn – 8,50 € (2P) – Rouleaux de printemps au porc laqué et scampis, vermicelle, herbes aromatiques Spring rolls with lacquered pork, shrimp, vermicelli, aromatic herbs

Gỏi Bò Cuốn – 8,50 € (2P) – Rouleaux de bœuf à la citronnelle, vermicelles, herbes aromatiques
Beef spring rolls with lemongrass, vermicelli, aromatic herbs

Bò Tái Chanh – 12,00 € – Tartare de bœuf frais, citron, galanga, façon vietnamienne
Fresh beef tartare, lemon, galangal, Vietnamese style

Trio de Brochettes – 10,00 € – Brochettes de porc saté, poulet curry, calamars à l’ail
Skewers of pork saté, chicken curry, squid with garlic

Assiette Apocalypse – 11,00 € – Brochettes de porc saté, poulet curry, nem, raviolis frits de crevettes Skewers of pork saté, chicken curry, spring rolls, fried shrimp ravioli

Assiette du Pêcheur – 12,00 € – Beignet de scampi, calamar grillé à l’ail, bouchées vapeur, croustillons de scampi
Shrimp fritter, grilled squid with garlic, dim sum, shrimp fritters

Tôm Nướng Sả / Tỏi – 11,00 € (4P) – Brochettes de scampis grillées citronnelle ou à l’ail
Grilled shrimp skewers with lemongrass or garlic

Bánh Mì Tôm – 8,00 € (2P) – Croustillons de scampis
Shrimp fritters

Mực Lui – 10,00 € (2P) – Brochettes de calamars grillées à l’ail
Grilled squid skewers with garlic

Hoành Thánh Chiên – 9,00 € (6P) – Raviolis de crevettes frits
Fried shrimp ravioli

Samoussa – 9,00 € (3P) – Samoussa au bœuf et petits légumes
Samosa with beef and vegetables

Nouilles sautées / Stir-fried Noodles

Hủ Tiếu Xào Thập Cẩm – 15,00 €

Nouilles de riz sautées au porc-laqué, poulet, légumes et œufs

Rice noodles sautéed with lacquered pork, chicken, vegetables, and eggs

Apo Wok – 18,00 €

Wok de scampis, porc-laqué, poulet, légumes sur lit de nouilles

Shrimp, lacquered pork, chicken, vegetables over a noodles nest

Pad Thai – 18,00 €

Nouilles de riz sautées aux scampis et œufs, à la thaïlandaise (avec

cacahuètes) *Rice noodles sautéed with shrimp and eggs, Thai style (with peanuts)*

Mì Xào Xá Xíu – 15,00 €

Nouilles sautées au porc-laqué

Fried noodles sautéed with lacquered pork

Mì Xào Giòn – 20,00 €

Fruits de mer sautés avec légumes sur lit de nouilles croquantes

Seafood sautéed with vegetables over a crispy noodles nest

Riz sauté / Fried Rice

Cơm Thập Cẩm – 15,00 €

Riz sauté au porc-laqué, poulet et œufs

Fried rice sautéed with lacquered pork, chicken, and eggs

Cơm Mimosa – 16,00 €

Riz sauté aux scampis, porc-laqué, poulet et œufs

Fried rice with shrimp, lacquered pork, chicken, and eggs

Cơm Royal – 18,00 €

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

Plats au porc / Pork Dishes

Bún Heo Nems – 15,00 € *Présence de cacahuètes / Contains peanuts*

Porc aux 5 épices, nems et vermicelles
Fried pork with five spices, hot spring rolls, and vermicelli

Nem Nướng – 17,00 €

Brochettes de porc grillées, vermicelles et galettes de riz
Grilled pork skewers with vermicelli and rice papers

Sườn Nướng Sả – 17,00 € (*Préparation 30 min / Ready in 30 min*)

Travers de porc grillés à la citronnelle
Grilled spare ribs with lemongrass

Plats au bœuf / Beef Dishes

Bò Nướng – 17,00 €

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

Bò Xào Xả – 16,00 € / 18,00 € (*sans ou avec nem / without or with nem*)

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

Bò Xào Xốt Sukiyaki – 18,00 €   (*piquant / spicy*)

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

Bò Lúc Lắc – 18,00 €

Filet de bœuf coupé en cubes, sauté au wok avec omelette et salades pickles maison
Cubed beef filet, wok-fried with omelette and house pickled salads

Vịt Quay – 18,00 €

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

Vịt Quay Bắc Kinh – 18,00 €

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

Vịt Sốt Cam – 18,00 €

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

Vịt Sốt Thơm – 18,00 €

Canard laqué aux ananas
Roasted duck with pineapple

Vịt Shiitake – 19,00 €

Canard laqué aux champignons shiitake
Roasted duck with shiitake mushrooms

Vịt Hầm Cari Xanh – 18,00 € 🌶️🌶️ (*piquant / spicy*)

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

Vịt Sốt Me – 18,00 €

Canard laqué sauce tamarin
Roasted duck with tamarind sauce

Vịt Xào Hạt Điều – 19,00 € 🌶️ (*piquant / spicy*)

Canard laqué aux noix de cajou
Roasted duck with cashew nuts

Tôm Lăn Bột – 18,00 €

Beignet de scampis avec sauce aigre-douce et légumes

Crunchy fried shrimp with sweet and sour sauce and vegetables

Potée Hải Sản – 18,00 € 🌶️ (piquant / spicy)

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

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

Cá Hồi Sốt Cà – 20,00 €

Filet de saumon grillé sauce tomate fraîche du chef

Grilled salmon fillet with chef's fresh tomato sauce

Cá Hồi Nước Mắm Gừng – 20,00 € 🌶️

Filet de saumon grillé avec sauce gingembre

Grilled salmon fillet with ginger sauce

Cá Hồi Sốt Cari Đỏ – 20,00 € 🌶️

Filet de saumon grillé avec sauce curry rouge et légumes

Grilled salmon fillet with red curry sauce and vegetables

Hải Sản 2 Cari – 18,00 € 🌶️

Fruits de mer au curry jaune et rouge, légumes

Seafood with yellow and red curry, vegetables

Hải Sản Tỏi – 18,00 €

Fruits de mer à l'ail, légumes

Seafood with garlic and vegetables

Gambas Nướng Sả – 18,50 €

Gambas grillées à la citronnelle avec vermicelles Grilled
prawns with lemongrass and vermicelli

Sò Điệp Xào Tỏi Bông Cải – 22,00 €

Noix de Saint-Jacques aux brocolis et ail

Scallops with broccoli and garlic

Plats au poulet / Chicken Dishes

Gà Nướng Dừa – 15,00 €

Poulet grillé au curry, sauce saté, crème de coco
Grilled chicken with curry, satay sauce, coconut cream

Gà Nướng Sả – 15,00 €

Poulet grillé à la citronnelle
Grilled chicken with lemongrass

Gà Xào Hạt Điều – 16,00 € (piquant / spicy)

Poulet sauté aux noix de cajou
Chicken sautéed with cashew nuts

Gà Mật Ong – 15,00 €

Poulet sauté au miel et sésame
Chicken sautéed with honey and sesame

Gà Hạnh Nhân – 15,00 €

Poulet pané aux amandes, sauce aigre-douce *Floured chicken with almonds, sweet and sour sauce*

Gà Nướng Caramel – 15,00 €

Poulet sauté au caramel
Chicken sautéed with caramel

Accompagnements / Sides

Chen Cơm	Bol de riz nature / Bowl of plain rice	2,00 €
Cơm Trứng	Riz sauté aux œufs / Fried rice with eggs	5,00 €
Chen Mì	Bol de nouilles nature / Bowl of plain egg noodles	2,50 €
Mì Trứng	Nouilles sautées aux œufs / Fried egg noodles	5,50€

Wok & Sautés / Stir-Fried Dishes

(Servi avec bol de riz blanc / Served with a bowl of white rice)

Prix selon protéine / Price per protein:

Protéine / Protein	Prix / Price (€)
Bœuf / Beef	17,00
Porc / Pork	15,00
Poulet / Chicken	15,00
Calamar / Squid	17,00
Canard-laqué / Roasted Duck	18,00
Scampis / Shrimp	18,00

Les légumes sont inclus dans les sauces / Vegetables are included in the sauces

Choix de sauces / Choice of sauces:

- **Xào Cà Ri Đỏ** 🌶️ – Curry rouge, lait de coco
Red curry with coconut milk
- **Xào Saté** 🌶️ – Sauce cacahuète
Peanut sauce
- **Xào Cà Ri Xanh** 🌶️🌶️ – Curry vert, lait de coco
Green curry with coconut milk
- **Xào Cà Ri Vàng** 🌶️ – Curry jaune et bambou
Yellow curry with bamboo
- **Xào Rangoon** 🌶️🌶️ – Gingembre, citronnelle, lait de coco, piment
Ginger, lemongrass, coconut milk, chili
- **Xào Rau Quế** 🌶️ – Sauce basilic thaï
Thai basil sauce

Nouilles sautées & Riz sauté

Stir-fried Noodles & Fried Rice

1. Choisissez votre base / Choose your base

- Nouilles de riz sautées – Stir-fried rice noodles
- Nouilles de blé aux œufs sautées – Stir-fried egg wheat noodles
- Nouilles UDON fraîches sautées (+1 €) – Stir-fried fresh UDON noodles (+1 €)
- Riz sauté – Fried rice

2. Ajoutez vos options / Add your options

- Avec ou sans légumes – With or without vegetables
- Avec ou sans œufs (+1 €) – With or without eggs (+1 €)

3. Choisissez votre protéine / Choose your protein

- **Poulet – Chicken – 15 €**
- **Porc laqué – Lacquered pork – 15 €**
- **Calamar – Squid – 16 €**
- **Bœuf – Beef – 17 €**
- **Canard laqué – Roasted duck – 18 €**
- **Scampis – Shrimp – 18 €**
- **Saumon – Salmon – 20 €**
- **Saint-Jacques – Scallops – 22 €**

Végétarien / Vegetarian

Súp Miến Rau – Entrée / Starter – 6,00 €

Soupe aux cheveux d'ange et légumes

Angel hair soup with vegetables

Súp Seitan Chay – Entrée / Starter – 6,00 €

Soupe aux cheveux d'ange avec seitan

Angel hair soup with seitan

Tom Kha Kai Chay – Entrée / Starter 🌶️ – 8,00 €

Soupe au curry, lait de coco, seitan, citronnelle, champignons

Curry soup with coconut milk, seitan, lemongrass, mushrooms

Gỏi Cuốn Chay – Entrée / Starter – 8,50 €

Rouleaux de printemps avec légumes sautés, seitan

Spring rolls with sautéed vegetables and seitan

Súp Bodhi – 15,00 €

Soupe de nouilles, légumes, seitan

Vegetable noodle soup with seitan

Seitan Xào Nấm Sả 🌶️ – 14,00 €

Seitan sauté aux champignons, citronnelle

Sautéed seitan with mushrooms and lemongrass

Hủ Tiếu Xào Seitan – 14,00 €

Nouilles de riz sautées, seitan, curry jaune

Rice noodles sautéed with seitan and yellow curry

Potée Seitan 🌶️ – 15,00 €

Potée de seitan au curry, sauce basilic thaï + bol de nouilles

Pot of seitan with curry, Thai basil sauce + bowl of noodles

Légumes / Seitan / Tofu frais Xào – 13,00 € / 14,00 € / 15,00 €

Sautéed vegetables / seitan / fresh tofu

Choix de la sauce / Choice of sauce:

Curry Jaune / Curry Rouge 🌶️ / Curry Vert 🌶️🌶️ / Rangoon 🌶️🌶️ (gingembre, citronnelle, crème de coco, piment)

Yellow Curry / Red Curry 🌶️ / Green Curry 🌶️🌶️ / Rangoon 🌶️🌶️ with ginger, lemongrass, coconut milk, chili

Bún Rau Xào Sả – 15,00 € Présence de cacahuètes / Contains peanuts

Légumes sautés avec vermicelles et citronnelle

Sautéed vegetables with vermicelli and lemongrass

Nos Spécialités / Our Specialties

Orchidée aux 4 Pétales – Four-Petal Orchid – 17,00 €

Brochette de porc saté, poulet au curry, bœuf Rangoon+, raviolis vapeur

Pork saté skewer, chicken curry, Rangoon beef+, steamed minced pork ravioli

Rangoon : sauce avec gingembre, lait de coco, citronnelle, piment

Rangoon: sauce with ginger, coconut milk, lemongrass, chili

Cà Tím Tom Gà / Cừu Gà + – Eggplant stuffed chicken and shrimp or lamb and chicken – 18,00 €

Aubergine farcie au poulet et scampis ou à l'agneau et poulet

Eggplant stuffed with chicken and shrimp or lamb and chicken

Mì Xào Vịt – Egg noodles stir-fried with roasted duck – 18,00 €

Nouilles sautées au canard laqué, légumes et sauce barbecue

Egg noodles stir-fried with roasted duck, vegetables, barbecue sauce

5 Délices – Five Delights – 18,00 €

Canard laqué, porc laqué, poulet, scampis, légumes, sauce huître

Roasted duck, lacquered pork, chicken, shrimp, vegetables, oyster sauce

Cừu Nướng– Grilled lamb with 5 spices – 17,00 €

Agneau grillé aux 5 épices, sauce barbecue

Grilled lamb with 5 spices, barbecue sauce

Cừu Xào Lá Chanh – Lamb sautéed with lemon leaves – 17,00€ **piquant/spicy**

Émincé d'agneau sauté aux feuilles de citronnier, bambou

Sautéed lamb with kaffir lime leaves and bamboo

Cừu Hầm Cà Ri Đỏ – Stewed lamb with red curry – 17,00€ **piquant/spicy**

Mijoté d'agneau aux aubergines et curry rouge

Stewed lamb with eggplant and red curry

Mix Grill – Mixed Grill – 18,50 €

Poulet au curry, agneau aux 5 épices, gambas à la citronnelle Chicken curry, lamb with 5 spices, prawns with lemongrass

Desserts / Sweets

Brioche à la vapeur et sa crème de soja – 9,00 €
Steamed sweet bun with vanilla scoop and soy cream
Beignet de noix de coco avec boule vanille – 8,00 €
Coconut fritter with vanilla scoop
Beignet d'ananas au miel – 8,00 €
Pineapple fritter with honey
Beignet de banane au miel – 8,00 €
Banana fritter with honey
Banane grillée au caramel lait de coco – 8,00 €
Grilled banana with caramel and coconut milk
1000 feuilles et sa crème de soja – 8,00 €
Thousand layers pastry with soy cream
Litchi au sirop – 5,00 €
Lychee in syrup

Cafés / Coffee

Café / Déca / Espresso – 3,50 €
Double Espresso – 4,50 €
Cappuccino crème fraîche – 4,50 €
Café vietnamien – 5,50 € froid / iced
Thés / Teas – 4,00 €
Jasmin / Jasmine
Menthe fraîche / Fresh mint
Gingembre frais / Fresh ginger
Datte vietnamienne / Vietnamese date

Alcools et Digestifs / Alcohol & Digestives

Gin avec ou sans soft – 12,00 €
Gin with or without soft drink
Jack Daniels / Red Label avec ou sans soft – 10,00 €
Jack Daniels / Red Label with or without soft drink
J&B / Bacardi / Vodka avec ou sans soft – 10,00 €
J&B / Bacardi / Vodka with or without soft drink
Cognac – 10,00 €
Baileys / Amaretto – 8,00 €
Grand Marnier / Poire Williams / Cointreau – 8,00 €
Alcool de Riz Fleur de Rose – 10,00 €
Rice wine infused with rose flower

CARTE DES VINS / WINE LIST

Cava & Champagne

	Verre / Glass	Bouteille / Bottle
Cava	8,00 €	24,50 €
Kir Royal	10,00 €	–
Cava Rosé	12,00 €	29,50 €
Prosecco Raphael Dal BO BIO	–	39,50 €
Champagne	–	89,50 €

Vins Maison / House Wines

	Verre / Glass	¼ L	½ L	Bouteille / Bottle
Patriarche Merlot Rouge	4,50 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €
Patriarche Sauvignon Blanc	4,50 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €
Patriarche Syrah Rosé	4,50 €	7,00 €	14,00 €	21,00 €

Vins Rouge

	½ Bouteille / Half Bottle	Bouteille / Bottle
Côtes du Rhône	15,00 €	24,50 €
Argento Malbec – Argentine	–	25,50 €
St Nicolas De Bourgueil – Domaine Du Clos Pichard	–	26,50 €
Pinot Noir d’Alsace – Cave de Bennwihr	–	26,50 €
Les Arpents Saumur Champigny – Val de Loire	–	25,50 €
Verso Rosso – Salento IGT	–	29,50 €
Chianti L’Antico di Burchino BIO – Italie	–	29,50 €

Vins Rosés / Rosé Wines

	Bouteille / Bottle
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 Blancs / White Wines

	Bouteille / Bottle
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	25,50 €

Chers clients / Dear Customers,

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

Since December 13, 2014, we are required to inform you of allergens present in our dishes.

Liste des 14 allergènes majeurs / List of 14 Major Allergens

- 1. Céréales contenant du gluten :** blé, seigle, épeautre, kamut et produits dérivés
Cereals containing gluten: wheat, rye, spelt, kamut, and products thereof
- 2. Crustacés et produits à base de crustacés**
Crustaceans and products thereof
- 3. Œufs et produits à base d'œuf**
Eggs and products thereof
- 4. Poissons et produits à base de poissons**
Fish and products thereof
- 5. Soja et produits à base de soja**
Soy and products thereof
- 6. Lait et produits à base de lait**
Milk and products thereof
- 7. Arachides et produits à base d'arachide**
Peanuts and products thereof
- 8. Fruits à coque :** amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits dérivés
Tree nuts: almonds, hazelnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof
- 9. Céleri et produits à base de céleri**
Celery and products thereof
- 10. Moutarde et produits à base de moutarde**
Mustard and products thereof
- 11. Graines de sésame et produits à base de sésame**
Sesame seeds and products thereof
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou mg/L exprimés en SO₂)**
Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or mg/L as SO₂)
- 13. Lupin**
Lupin
- 14. Mollusques**
Molluscs