

Les Suggestions du jour du Chef



LUNDI MARDI : Pho Bò Saté

(spécialité du Sud-Ouest du Viet Nam)

Carpaccio de Bœuf (cœur de Rumsteak) mariné au Satay saisi dans son jus au lait de Coco servi avec Nouilles de Riz, germes de Soja, parsemé de cacahuètes concassées, Ciboule, Coriandre thaï, arrosé d'un filet de jus de Citron vert **14,50 €** (Menu 18€)

Entrée du jour : *Bánh Gôï* Empanada aux Crevettes à la façon vietnamienne **5,30 €**

Dessert du jour : Ile flottante et son coulis Chicorée Vanille Praliné comme à Saigon **4,80 €**

MARDI MERCREDI : Nasi Lemak Ayam Goreng

(spécialité de l'Indonésie)

Croustillant façon Karaage de Poulet mariné au curry indonésien et son Oeuf au plat, servis avec du Riz cuit à l'eau de Coco et des Crudités **14,50 €** (Menu 18€)

MERCREDI JEUDI : Hu Tiêu Saïgon Bánh Tôm

(spécialité de Saïgon, Sud du Viet Nam)

Emincés d'échine de Porc laqué et galette croustillante de Crevette sur lit de Nouilles de Riz, germes de soja, Céleri, parsemés de Ciboule et Coriandre, servis avec ou sans bouillon de légumes **14,50 €** (Menu 18€)

Entrée du jour : *Rouleau de Printemps aux Crevettes, sauce Hoi Sin* **4,80 €**

Dessert du jour : *Bánh Chuôi* (spécialité du Sud du Viêt-Nam) *Clafoutis vietnamien au lait de Coco et à la Banane* **4,80 €**

JEUDI VENDREDI : Miên Xào Tôm

(spécialité du Nord du Viet Nam)

Gambas grillées à la Citronnelle, sur lit de Salade de Vermicelles de Soja aux Légumes croquants (Carotte, Chou chinois, Champignons noirs), parsemés de Cacahuètes concassées et Coriandre **15,50 €** (Menu 19€)

VENDREDI SAMEDI : Chicken Tonkotsu Bao Burger

Croustillant de Suprême de Poulet, sauce au Kim Chi et Pickles de Légumes dans une brioche BAO cuisson vapeur, servis avec 3 Nems aux Poulet Légumes et salade composée **15,50 €**