

Les Suggestions du jour du Chef



LUNDI MARDI : Les Larmes du Tigre

Tataki de Filet de Bœuf « Just snacké », sauce aigre-douce épicée, sur lit de Salade composée et servi avec du Riz blanc **15,50 €** (Menu 19€)

Entrée du jour : Soupe Miso aux Tofu Champignons Shimeji Algues Wakame **5,30 €**

Dessert du jour : Clafoutis au lait de Coco et Pommes caramélisées **4,80 €**

MARDI MERCREDI : Japchae et Chicken Tonkatsu

Salade de Nouilles tièdes de Patate douce aux légumes croquants (Chou blanc, Carotte, Cébette et champignons Shiitaké) à la sauce soja sésame, **servie avec Croustillant de Suprême de Poulet, sauce aigre-douce épicée 15,50 €** (Menu 19€)

MERCREDI JEUDI : Hu Tiêu Saïgon Bánh Tôm (spécialité de Saïgon, Sud du Viet Nam)

Emincés d'échine de Porc laqué et galette crouillante 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 : **Bánh Gô** Empanada aux Crevettes à la façon vietnamienne **5,30 €**

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

JEUDI VENDREDI : Ho Mok Plaa

Papillote en feuille de Bananier de Curry thaï au lait de Coco de Poisson (Cabillaud), Aubergine, pousses de Bambou, Poivrons et Basilic thaï servi avec Riz blanc **14,50 €** (Menu 18€)

VENDREDI SAMEDI :

- **Chicken Tonkatsu BAO BURGER :**
Croustillant de suprême de Poulet frit au Panko, sauce aigre-douce au Kim Chi, pickles de Légumes et Coriandre dans une brioche cuite à la vapeur, servis avec 3 Nems au Poulet et salade composée **15,50 €** (Menu 19€)

- **Pho Gà** Soupe d'Emincés de Poulet, Tagliatelles de Riz, Oignons acidulés, Soja, Basilic et Coriandre thaï, bouillon de Poule **14,50 €** (Menu 18€)