

Les Suggestions du jour du Chef



LUNDI MARDI : Mi Quang

(spécialité de Hôi An, Centre du Viêt-Nam)

Rissolée d'émincés d'échine de Porc à la Citronnelle, Crevettes, Œuf mollet, sur lit de Tagliatelles de Riz au Curcuma, germes de Soja et Crudités, parsemés de Cacahuètes concassées, Ciboule et Chips aux Sésames **15,50 € (Menu 19€)**

MARDI MERCREDI : Nasi Goreng Ayam Goreng

(spécialité de l'Indonésie)

Suprême de Poulet grillé et mariné au curry indonésien et son wok de Riz au Curry et Légumes surmonté d'un œuf au plat, servis avec Crudités **15,50 € (Menu 19€)**

MERCREDI JEUDI : Pho Bò Saté

(spécialité du Sud-Ouest du Viêt-Nam)

Carpaccio de Filet de Bœuf mariné au Satay saisi dans son jus au lait de Coco sur lit de Nouilles de Riz et germes de Soja, parsemés de cacahuètes concassées, Ciboule et Coriandre thaï **15,50 € (Menu 19€)**

JEUDI VENDREDI : Cha Ca La Vông

(LA spécialité de Hà Nội, Nord du Viêt-Nam)

Croustillants façon Karaage de filets de Poisson, sauce aigre-douce au Curcuma, Aneth et lait de Coco, sur lit de Vermicelles de Riz et germes de Soja, parsemés de Cacahuètes concassées, Ciboule et Coriandre **15,50 € (Menu 19€)**

VENDREDI SAMEDI : Chicken Tonkatsu BAO Burger

Croustillant de suprême de Poulet et sa sauce au KimChi, pickles de Légumes et Coriandre dans une Brioche cuite à la vapeur, servis avec 3 Nems au Poulet, feuilles de Salade et de Menthe **15,50 € (Menu 19€)**

SAMEDI : Bò Lá Lót

(spécialité de Hà Nội, Nord du Viêt-Nam)

Brochette de Rouleaux de Bœuf haché à la Citronnelle dans sa feuille de Piper Lolot, servie avec Vermicelles de Riz, Crudités, Pickles de Légumes, parsemés de cacahuètes concassées et Ciboule, sauce Nuoc Mam **15,50 €**