

Les Suggestions du jour du Chef



LUNDI MARDI : *Hu Tiêu Bò Kho*

(spécialité du Sud-Ouest du Viet Nam)

Mijoté de Bœuf à la Citronnelle et au Gingembre servi avec Nouilles de Riz, germes de Soja, parsemé de Ciboule et Basilic thaï, arrosé d'un filet de jus de Citron vert **14,50 €** (Menu 18€)

Entrée du jour : Raviolis vapeur aux Crevettes et Légumes, sauce épicée soja sésame **5,30€**

Dessert du jour : *Xôi Táo* Riz gluant au lait de Coco et Pommes caramélisées à la Cannelle **5,30 €**

MARDI MERCREDI : *Gà Xôi Mo Mi Xào Chay*

(spécialité de Saïgon, Sud du Viet Nam)

Croustillant de Suprême de Poulet, sauce aigre-douce épicée, servi avec Wok de Nouilles aux légumes croquants (Chou blanc, Carotte, germes de Soja), parsemé de Ciboule **14,50 €** (Menu 18€)

MERCREDI JEUDI : *Com Cà Ri Gà*

(Spécialité du Sud Viet Nam)

Curry Vietnamien au lait de Coco de Cuisse fermier de Poulet et Patate douce servi avec riz blanc et crudités **14,50 €** (Menu 18€)

Entrée du jour : Buchimgae

Galette coréenne de Légumes, servie avec sauce aigre-douce épicée **5,30€**

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 : Ravioles de Gambas et son Curry vert thaï au lait de Coco de pousses de Bambou, Aubergines, Champignons Enoki et Poivrons, parsemé de Basilic **14,50 €** (Menu 18€)

VENDREDI :

- **Char Sui BAO BURGER** Confit d'échine de Porc laqué aux 5 parfums et sa sauce Soja Sésame, 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€)

