

# 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 : Raviolis 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€)