

Les Suggestions du jour du Chef



Dessert du moment : Ile flottante au lait de Coco infusée à la Chicorée à la façon de Saïgon
(Dessert seul 4,80 €)



LUNDI MARDI : Bún Cà Ri Gà

(spécialité du Sud-Ouest du Viêt-Nam)

Curry vietnamien au lait de Coco et à la Citronnelle de suprême de Poulet et Patate douce, servi avec Vermicelles de Riz et Crudités, parsemés de Cacahuètes concassées et feuilles de Menthe **14,50 €**
(Menu 18€)



Entrée du jour : Buchimgae Galette croustillante coréenne de Légumes de saison, sauce soja sésame **5,30 €**



MARDI MERCREDI : Com Suon Cha

(spécialité du Sud Viêt-Nam)

Echine de Porc grillée à la Citronnelle et sa terrine de Poulet aux Champignons noirs, servis avec Riz blanc et Crudités **15,50 €**
(Menu 18€)



MERCREDI JEUDI : Mi Quang Gà

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

Rissolée d'émincés de suprême de Poulet au satay, 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 18€)



Entrée du jour : Rouleau de Printemps aux Crevettes, sauce Hoi Sin **5,30 €**



JEUDI VENDREDI : Ho Mok Plaa

(spécialité de l'île de Phuket, Thaïlande)

Papillote en feuilles de Bananier de Curry rouge thaï au lait de Coco de Poisson (Cabillaud), Aubergines, pousses de Bambou, Poivrons et Basilic thaï, servi avec Riz blanc **15,50 €** (Menu 18€)