

## Nos plats vietnamiens

**Pho (soupe tonkinoise)** : pâtes de riz dans un bouillon de bœuf avec de fines tranches de rumsteck et de poitrine de bœuf, le tout assaisonné de citron, soja frais, basilic thaï et coriandre long / 14,00 €

**Banh xèo** : crêpe croustillante cuite à la poêle, à base de farine de riz, curcuma, lait de coco, et garnie de porc, crevettes et soja / 15,00 €

**Occasionnellement : Bánh cuốn** : crêpes à base de farine de riz, cuites à la vapeur, farcies de porc haché, champignons noirs, oignons frits & accompagnés de lamelle de mortadelle vietnamienne / 14,00 €

**Com bo luc lac** : cœur de rumsteck mariné (sauce d'huître, de soja et de sésame) coupé en cubes, cuit au wok, accompagné de riz sauté à la tomate et aux œufs / 17,00 €

**Bo bun cha gio** : vermicelles de riz accompagnés de crudités, de nems au porc, de bœuf à la citronnelles sauté aux oignons, le tout saupoudré de cacahuètes hachées et menthe fraîche / 14,00 €

**Bun cha gio tôm nuong** : vermicelles de riz garnis de crevettes grillées, de crudités, de nems au crabe et crevettes, le tout saupoudré de cacahuètes hachées et de menthe fraîche / 16€

**Ga Kho** : mijoté de poulet au caramel façon vietnamienne, cuit et servi en marmite, accompagné de riz nature / 15,00 €

**Mi xào gion** : nouilles croustillantes garnies de viandes (boeuf, poulet, porc) et de légumes OU de crevettes et légumes / 15,00 €

**Com vit quay** : magret de canard laqué accompagné de riz nature parfumé /15€

## Menu Saigonnais

**Menu saigonnais / 21 €** (sauf le samedi soir)

**Nems** (rouleaux frits à base de galette de riz farcis au porc haché)

ou

**Xiu mai** (bouchées au porc et crevettes à la vapeur avec un bouillon à la tomate)

ou

**Salade vietnamienne** (batavia, chou blanc, germes de soja, carottes, blanc de poulet et crevettes)

---

**Com vit quay** (magret de canard accompagné de riz nature parfumé)

ou

**Bo bun cha gio** (vermicelles de riz accompagné de crudités, de nems au porc, de bœuf à la citronnelle sauté aux oignons, le tout saupoudré de cacahuètes hachées et de menthe fraîche)

ou

**Banh cuon** (crêpes à base de farine de riz cuites à la vapeur, farcies de porc haché, champignons noir, parsemées d'oignons frits, accompagnées de mortadelle vietnamienne)

---

**Nems aux fruits frais** (feuille de brique frite garnie de pomme, pêche, orange et mangue)

ou

**Banh bao chi** (deux petits gâteaux de farine de riz, garnis de cacahuètes et de noix de coco, recouverts de noix de coco râpée)

ou

**Chè choui** (tranches de banane fraîche, graines de tapioca, dans du lait de coco chaud)

## Nos Entrées

**Nems** : rouleaux frits à base de galette de riz, farcis au porc haché / 6€ €

**Nems re** : rouleaux frits à base de galette de riz, farcis au crabe et crevettes / 6,50 €

**Hoanh thanh chien** : raviolis frits farcis au porc et crevettes hachées / 6,00 €

**Salade vietnamienne** : crudités, émincés de poulet, crevette / 6,50 €

**Bo tai chanh** : tartare vietnamien de bœuf mariné à la citronnelle / 9,00 €

**Bo cuon** : rouleaux de printemps garnis de bœuf sauté au wok / 9,50 €

**Goi cuon** : rouleaux de printemps au poulet et crevettes / 7,50 €

**Xiu mai** : bouchées au porc et crevettes à la vapeur, accompagnées d'un bouillon de tomates / 6,50 €

## Nos Créations

**Boeuf sauce maison** : cœur de rumsteck cuisiné au wok servi sur plaque chauffante / 17,00 €

**Canard façon maman** : magret de canard laqué avec une sauce aigre-douce légèrement pimenté servi sur plaque chauffante / 17,00 €

**Tous ces plats sont accompagnés de riz nature**

**Un supplément de 2 € pour un riz gluant nature et de 3 € pour un riz gluant au lait de coco**