

# Les Suggestions du jour du Chef



## **LUNDI MARDI : Com Gà Hôi An**

*(Spécialité de Hôi An, Centre du Viêt-Nam)*

Salade d'émincés de Suprême de Poulet cuisson vapeur et Pickles de Légumes croquants (Chou blanc, Carotte), parsemée de Cacahuètes concassées et Coriandre vietnamienne, servie avec son Riz pilaf au Curcuma **14,50 €** (Menu 18€)



## **MARDI MERCREDI : Bún Thít Nuong**

*(spécialité du Sud du Viet Nam)*

Brochettes d'émincés d'échine de Porc marinées à la Citronnelle, servies avec Vermicelles de Riz, germes de Soja, Ciboule, pickles de Carotte, feuilles de Menthe et Coriandre **14,50 €** (Menu 18€)



## **MERCREDI JEUDI : Cá Chiên Nuoc Mam Me**

*(Spécialité du Sud du Viêt-Nam)*

Croustillant de filet de Poisson (Tilapia) et ses pickles de Légumes croquants, sauce nuoc mam au Tamarin, servie avec du Riz blanc **14,50 €** (Menu 18€)



## **JEUDI VENDREDI : Pad See Ew**

*(spécialité de Bangkok, Thaïlande)*

Suprême de Poulet laqué aux 5 parfums sur lit de Wok de Tagliatelles de Riz et Shanghai Choy, sauce aigre douce au Soja et Sésame, parsemés de Coriandre **13,50 €** (Menu 17€)



**Entrée du jour :** Raviolis vapeur aux poulet et Légumes, sauce épicée **4,80 €**



**Dessert du jour :** Thé vert glacé aux arômes de Pandan et lait de Coco **5,30 €**