



ENTREES

Spécialités Fritures

Nems Vietnamiens (x4 : porc et galette de riz)	7.50
Nems Chinois (x3 : poulet et crevettes, galette de blé)	7.00
Raviolis frits porc et crevettes (5 pièces)	7.00
Raviolis frits poulet et crevettes (5 pièces)	7.00
Xui Mai frits crevettes (5 pièces)	7.50
Bouchées enrobées d'une fine galette de blé	
Xui Mai frits porc (5 pièces)	7.50
Pinces de crabes pannées (5 pièces)	7.50
Samusas (3 pièces, au bœuf épicé)	8.50
Beignets de crevettes (5 pièces)	8.50
Beignets de calamars (5 pièces)	8.50

Crudités

Rouleau de printemps (grosse pièce)	8.50
<u>Au choix</u> : porc laqué, crevettes ou poulet	
Rouleau de printemps au bœuf (grosse pièce)	9.00
Salade au poulet	9.00
Salade, carotte, poulet sauté, vinaigrette maison et cacahuètes	
Salade aux crevettes	9.00
Salade au bœuf	12.00
Salade Saïgonnaise au poulet	12.00
Salade, carotte, menthe, vermicelles de riz, poulet sauté, nems chinois et cacahuètes	
Salade Saïgonnaise au bœuf « Bò bún »	13.50
Salade, carotte, menthe, vermicelles de riz, bœuf sauté, nems vietnamiens et cacahuètes	

Spécialités Vapeurs

Hacao (4 pièces)	6.50
Aux crevettes et pâte blanche à base de farine riz	
Xui Mai crevettes (4 pièces)	6.50
Bouchées vapeurs enrobées d'une fine galette de blé	
Xui Mai porc (4 pièces)	6.50

Soupes

Soupe de vermicelles au poulet	10.00
Vermicelles transparents, champignons noirs, poulet, 1 crevette	
Soupe Saïgonnaise	10.00
Pâtes de riz, soja, porc laqué, 1 crevette	
Soupe Chinoise	10.50
2 raviolis porc, nouilles de blé, porc laqué, 1 crevette	
Soupe aux raviolis	10.50
5 raviolis au porc, porc laqué, 1 crevette	

GARNITURES

Riz blanc parfumé	4.50
Vermicelles de riz	4.50
Riz cantonnais (Œuf, petit pois, jambon, saucisse chinoise)	6.50
Shop shuey nature ou piquant (mélange de légumes)	7.50
Sojas sautés natures ou piquants	7.50

VIANDES (sans garniture)

Poulets OU Porcs sautés

Sauces au choix :	
Sauce Impériale (aigre douce)	11.90
Sauce piquante	11.90
Basilic	11.90
Amandes	11.90
Citronnelle	11.90
Ananas	11.90
5 épices: poivre Sichuan, anis, cannelle, fenouil, coriandre	11.90
Gingembre	11.90
Saté (sauce à base de cacahuètes, sésames, piment doux)	11.90
Sésames	11.90
Bambous champignons noirs	11.90
Champignons noirs et choux chinois	11.90
Champignons parfumés et choux chinois	12.90
Shop shuey (mélange de légumes)	12.90
Curry	12.90
Noix de cajou	12.90
Caramel	12.90
Xa xiu (sauce barbecue asiatique)	14.90
Porc laqué	14.90

Bœufs (Bavette d'Aloyau)

Bœuf aux ananas	16.90
Bœuf aux bambous champignons noirs	16.90
Bœuf au basilic	16.90
Bœuf aux champignons noirs et choux chinois	16.90
Bœuf aux 5 épices	16.90
Bœuf à la citronnelle	16.90
Bœuf au gingembre	16.90
Bœuf à la sauce Impériale (aigre douce)	16.90
Bœuf à la sauce piquante	16.90
Bœuf aux poivrons	16.90
Bœuf au saté (cacahuètes, sésames, piment doux)	16.90
Bœuf shop shuey (mélange de légumes)	17.90
Bœuf aux champignons parfumés et choux	17.90
Bœuf au caramel	17.90
Bœuf du chef épicé (sur plaque chaude)	21.50
Mariné au saté et graines de sésame puis grillé	

Nos plats sont servis seuls, garniture à choisir séparément.



FRUITS DE MER (sans garniture)

Calamars

Calamars à la sauce piquante	13.10
Calamars à la sauce Impériale (aigre douce)	13.10
Calamars champignons noirs et choux chinois	13.10
Calamars au saté (cacahuètes, sésames, piment doux)	13.10
Calamars champignons parfumés et choux	14.10
Calamars au curry	14.10
Calamars au caramel	14.10
Calamars grillés à l'ail (sur plaque chaude)	17.10
Calamars grillés à la citronnelle (sur plaque chaude)	17.10

Crevettes

Crevettes aux ananas	13.10
Crevettes à la sauce piquante	13.10
Crevettes à la sauce Impériale (aigre douce)	13.10
Crevette aux sésames	13.10
Crevettes champignons noirs et choux chinois	13.10
Crevettes champignons parfumés et choux	14.10
Crevettes aux sojas	14.10
Crevettes shop shuey (mélange de légumes)	14.10
Crevettes au curry	14.10
Crevette au caramel	14.10
Crevettes grillées à l'ail (sur plaque chaude)	16.10
Crevettes grillées à la citronnelle (sur plaque chaude)	16.10
Crevettes du chef épicées (sur plaque chaude)	16.10
Marinées au saté et graines de sésame puis grillées	

Poissons

Lotte à la citronnelle	15.90
Lotte au gingembre	15.90
Lotte à la sauce piquante	15.90
Lotte à la sauce Impériale (aigre douce)	15.90
Lotte aux champignons noirs et choux chinois	15.90
Lotte au saté (cacahuètes, sésames, piment doux)	15.90
Lotte aux sésames	15.90
Lotte aux champignons parfumés et choux	16.90
Lotte au caramel	16.90
Lotte du chef épicée (sur plaque chaude)	20.50
Citronnelle, curry, lait de coco, piment	

SUGGESTIONS DU CHEF (sans garniture)

Gambas (4 pièces)

Gambas au curry	18.50
Gambas au caramel	18.50
Gambas à la sauce piquante (sur plaque chaude)	18.50
Gambas à la sauce Impériale (sur plaque chaude)	18.50
Gambas grillées à l'ail (sur plaque chaude)	18.50
Gambas du chef épicées (sur plaque chaude)	18.50
Marinées au saté et graines de sésame puis grillées	

Filets de Canard

Canard aux ananas	19.50
Canard à la sauce piquante	19.50
Canard aux 5 épices	19.50
Canard à la citronnelle	19.50
Canard au gingembre	19.50
Canard aux champignons noirs, choux chinois	19.50
Canard aux amandes	19.50
Canard laqué	20.50
Canard au caramel	20.50
Canard aux champignons parfumés, choux	20.50
Canard à la sauce Impériale (sur plaque chaude)	20.50

NOUILLES (au blé) OU PHO (au riz)

Sautées natures avec oignons	11.90
Aux légumes	13.90
Soja, carotte, champignons noirs, choux chinois et oignons	
Au porc et aux légumes	17.90
Au poulet et aux légumes	17.90
Aux calamars et aux légumes	19.90
Aux crevettes et aux légumes	19.90
A la lotte et aux légumes	21.90
Au bœuf et aux légumes	22.90
Saïgonnaises bœuf (bœuf, calamars, crevettes, légumes)	23.90
Saïgonnaises poulet (poulet, calamars, crevettes, légumes)	23.90
Saïgonnaises porc (porc, calamars, crevettes, légumes)	23.90
Aux fruits de mer (lotte, calamars, crevettes, légumes)	23.90
Au filet de canard et aux légumes	25.50

Nos plats sont servis seuls, garniture à choisir séparément.