

Entrées

Hors d'œuvres

Nem au porc (4 pièces)

Nem au poulet (4 pièces)

Nem aux légumes (4 pièces)

Samoussa au bœuf (4 pièces)

Rouleaux de printemps végétarien (2 pièces)

Rouleaux de printemps poulet (2 pièces)

Rouleaux de printemps crevettes (2 pièces)



5,50€

5,90€

6,50€

6,50€

4,90€

5,50€

5,90€

« Les nems, samoussa et les rouleaux de printemps sont préparés à la maison avec une variété de légumes et de viandes fraîches pour créer une saveur particulière ».

Salades

Salade de poulet

Salade de bœuf

Salade de crevette

Salade vermicelle nem

Salade vermicelle tofu



6,50€

7,90€

7,90€

7,90€

7,90€

« Les salades sont composées d'une variété de légumes frais et de la sauce spécialement préparées ».

Fait maison

Plat principal

Nouilles sautées

Nouilles sautées aux crevettes



12,90€

Nouilles sautées au bœuf

13,90€

Nouilles sautées au poulet

11,90€

Nouilles sautées aux légumes

10,90€

« Les nouilles sont faites à base de farine de blé tendre et sautées avec des légumes et une sauce à la maison ».

Soupes populaires au Vietnam

Soupe Pho (petit bol)



14,90€

Soupe Pho (grand bol)

17,50€

« La soupe PHO est mijotée pendant six heures avec des os à moelle de bœuf, des herbes aromatiques, des tranches de gingembre, des oignons et des échalotes sont grillées, etc....»

Soupe vermicelle de tapioca aux poulets

11,50€

Soupe vermicelle de riz aux crevettes

12,00€

Soupe vermicelle de riz aux calamars

11,90€

Soupe vermicelle de riz fruit de mer

12,90€

Soupe nouille frais aux crevettes

12,00€

Soupe nouille frais aux calamars

11,90€

Soupe nouille frais aux fruits de mer

12,90€

« Les soupes mijote pendant deux heures avec des carcasse de poulet fermier, des crevettes séchées et des oignons grillés pour lui donner une saveur unique ».

Fait maison

Plat principal

Salades spéciales

Salade vermicelle porc mariné grillé

13,90€

Salade vermicelle poulet mariné grillé

13,90€

Salade vermicelle bœuf (Bo bun)

14,90€

« Ce sont des bols composés de légumes, de vermicelle de riz frais et de viande marinée avec de nombreuses épices pour créer un bol de vermicelle aux saveurs du pays d'origine ».



Poulet

Poulet aux cinq épices + servis avec un bol de riz nature

11,00€

Poulet au curry + servis avec un bol de riz nature

11,00€

« Le poulet aux cinq épices, poulet au curry préparé au lait de coco, lait frais et poudre de cinq épices, poudre de curry sauté avec des oignons et des tranches de poivron frais ».

Poulet mariné grillé + servis avec un bol de riz nature

15,50€

« La viande est marinée avec de nombreuses épices : citronnelle fraîche, la ciboule, l'ail, échalote, huile de sésame et autres épices, ect... »

Seiche

Seiche aux cinq épices + servis avec un bol de riz nature

11,50€

Seiche au curry + servis avec un bol de riz nature

11,50€

« Les seiches aux cinq épices, seiche au curry préparé au lait de coco, lait frais et poudre de cinq épices, poudre de curry sauté avec des oignons et des tranches de poivron frais ».



Crevettes

Crevettes aux cinq épices + servis avec un bol de riz nature

12,50€

Crevettes au curry + servis avec un bol de riz nature

12,50€

« Les crevettes aux cinq épices, crevette au curry préparé au lait de coco, lait frais et poudre de cinq épices, poudre de curry sauté avec des oignons et des tranches de poivron frais ».

Fait maison

Plat principal



Porc

Porc caramel + servis avec un bol de riz nature et de la salade 12,90€

« Cuisiné pendant deux heures avec l'eau de coco fraîche et du caramel maison ».

Porc mariné grillé + servis avec un bol de riz nature 15,50€

« La viande est marinée avec de nombreuses épices : citronnelle fraîche, la ciboule, l'ail, échalote, huile de sésame et autres épices, ect...»

Bœuf

Bœuf Luc lac + servis avec un bol de riz nature 14,90€

« Bœuf tendre sauté avec des oignons et des tranches de poivron frais et la sauce de la maison »



Bœuf sauté aux oignons + servi avec un bol de riz nature 17,50€

« Bœuf tendre sauté avec des oignons et la sauce de la maison »

Bœuf sauté aux céleris + servi avec un bol de riz nature 17,50€

« Bœuf tendre sauté avec des céleris frais et la sauce de la maison »

Supplémentaire

Riz nature 2,50€

Riz cantonnais poulet 4,50€

Riz cantonnais porc 4,00€

Riz cantonnais crevette 5,90€

Salade nature 4,50€



Fait maison

Desserts



Dessert haricot mungo vietnamien **6,50€**

« Les haricots verts sont cuits avec lait de coco et des perles de tapioca »

Banane à la vapeur vietnamien **6,50€**

« Bananes vietnamiennes cuites à la vapeur avec lait de coco et de perle de tapioca »

Dessert à la banane et perle de tapioca avec au lait de coco **4,50€**

Cocktail de fruit maison **6,50€**

« C'est un verre de fruits composé de : pomme, orange, kiwi et sucre de palme est bouilli dans l'eau »

Cocktail de fruit asiatique **4,50€**

« C'est un verre de fruits composé de : ananas, papaye mûre, Goyave et nata de coco »

Perle de coco **4,50€**

« Il est composé de farine de riz gluant, haricots mungo verts sans la peau, noix de coco rapée, Cuit à la vapeur avec lait de coco et des feuilles de pandan »

Nougats durs ou mous **4,00€**

Gingembre confit **4,00€**

Assortiment de confiseries **5,90€**

(Nougats durs et mous, gingembre confit)

Mangue fraiche **5,50€**

Ananas frais **4,50€**

Orange givrée **4,90€**

02 boules de glaces **4,50€**

03 boules de glaces **5,50€**

Parfums aux choix (Vanille, Chocolat, café, frais, mangue, menthe chocolat, Pistache, rhum raisins, fruits de passion)



Fait maison

Menu enfant (8.90€)

Entrées

Nem au poulet ou porc (2pièces)

Samoussa au bœuf (2pièces)

Plats

Riz cantonnais poulet ou porc

Nouilles sautées au poulet

Boissons OU Desserts

Jus d'orange ; Ice Tea (Lipton) ; Verre coca

02 boules de glaces

(Parfums aux choix : chocolat, café, frais, mangue, menthe chocolat, Pistache, rhum raisins, fruits de la passion)