



Phénix d'Or

cuisine vietnamienne
restaurant - plats à emporter

maison fondée en 1984



la carte

les soupes

Phở soupe vietnamienne au bœuf	15,50
Soupe aux vermicelles transparents au poulet	8,00
Soupe aux vermicelles transparents au crabe	9,00

les entrées

Rouleau de printemps	7,00
Nems	9,00
Salade de soja au poulet	9,00
Salade de soja aux crabe et crevettes	10,50

les plats de la mer

Crabe sauté aux vermicelles	18,00
Crevettes au gingembre	19,00
Mì Xào légumes variés et crevettes	21,00

les plats de la terre

Porc au caramel	15,00
Porc sauce saté	15,00
Mì Xào légumes variés et bœuf	21,00
Bò Bún Nems bœuf aux crudités	16,50
Bò LúC LắC bœuf sauté à l'ail	17,00
Bœuf au basilic	16,50
Poulet à la noix de coco	15,50
Poulet au curry	15,50
Poulet au basilic	15,50
Poulet au gingembre	15,50
Poulet aux noix de cajou	15,50
Canard aux mangues fraîches	21,00
Canard au gingembre	19,00
Canard aux noix de Cajou	19,00

les légumes et accompagnements

Riz nature parfumé	2,50
Légumes variés sautés	12,00
Légumes verts sautés	10,00
Mì Xào légumes variés	18,50

Origines des viandes : France sauf bœuf, France et Allemagne.
Allergènes : les salades, les plats au curry, au saté, le Bò Bún Nems, et certains desserts sont agrémentés de cacahuètes.
Les soupes au nouilles et les Mì Xào contiennent du gluten.

les menus

le menu à 18,50

Nems
ou Salade de soja au poulet
ou Soupe aux vermicelles transparents au poulet
-
Poulet au curry
ou Poulet à la noix de coco
ou Porc au caramel
ou Porc sauce saté
ou Légumes variés sautés
ou pour le midi
Plat du jour (voir supplément sur les tableaux)
-
Riz nature parfumé
-
Chè chuối
ou Café
ou Thé au jasmin ou à la menthe

le menu Découvertes à 35,00

Nems & Rouleau de printemps
-
Bò LúC LắC bœuf sauté à l'ail
ou Canard aux mangues fraîches
ou Crevettes au gingembre
-
Riz nature parfumé
-
Chè chuối
ou Ravioles d'ananas

les desserts

Chè chuối	4,50
Ravioles d'ananas	7,00
Nougats asiatiques	5,00
1/2 mangue fraîche	7,50

les glaces et sorbets

Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier
3,50 une boule
vanille bourbon, pistache, caramel beurre salé,
yuzu, litchi, mangue, passion, cacao, noix de coco